

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

GUÍA PARA PREPARAR TU PARTICIPACIÓN EN UNA COMPETICIÓN DE COCTELERÍA

¿Has decidido presentarte a una competición de coctelería?
¡Enhorabuena! Es una experiencia muy enriquecedora.

Sigue nuestros consejos sobre cómo prepararte desde la planificación hasta la elaboración y ejecución final.



- **ENFÓCATE EN LAS BASES**

Léelas del derecho y del revés. Número de ingredientes, temática, elaboraciones... y construye tu bebida con esto en mente..



- **EXPOSICIÓN DE MARCAS**

No te olvides de quién patrocina el evento. La marca utilizada tiene que tener su protagonismo, sentido, razón y por qué. Una manera de comenzar es elaborando tu bebida en base al destilado patrocinador y no al contrario.



- **STORYTELLING**

Piensa en tu cóctel como una historia. Que tenga planteamiento, nudo y desenlace. Cómo la cuentas influye. Tienes que ser capaz de captivar a la audiencia mientras presentas.



- **DEBES ESTAR PREPARADO**

Cuando te toque defender el cóctel ante el jurado, probablemente lo harás en una barra que no es la tuya. Familiarízate antes de que toque exponer, llévate tus utensilios, practica el orden en el que vas a utilizar los ingredientes y que vayan contando tu historia.



- **RESULTADOS**

La bebida tiene que ser innovadora, llamativa, tener un equilibrio en el sabor, que resalte la marca de la competición, no excesivamente complicada, fácil de pronunciar.