



JUDGING CRITERIA AND TIPS & RECOMMENDATIONS FOR RECORDING
(English) pages 2- 6

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIONES PARA LA GRABACIÓN
(Castellano) páginas 7- 11



JUDGING CRITERIA AND TIPS & RECOMMENDATIONS FOR RECORDING

LOCAL CHALLENGE

Requirements of the Licor 43 Coffee Cocktail recipe:

Your Licor 43 Coffee Cocktail recipe must meet the following requirements:

1. Contain a minimum of 15ml (.5oz) of Licor 43 Original
2. Be your original creation. (Entries believed to plagiarize known, existing or drinks previously posted by another B&B Challenge competitor will be disqualified.)
3. Comprise a recipe expressed in millimetres (ml) with the use of 'dashes' and/or 'drops' limited to bitters, hot pepper sauce and the like. Fruit juice quantities must also be specified so "squeeze of lime" or "half a lime" is unacceptable.
4. Not contain more than 7 ingredients, including coffee and Licor 43 (solid garnishes are not considered ingredients)
5. Not include premixes of any kind or homemade ingredients/preparations. (We are looking for easily replicable recipes).
6. Not include the use of fire and flames due to safety concerns, with the exception of coffee preparation.
7. In order for the judges to replicate the recipe, coffee preparation is limited to the following set of brewers or methods:
 - Cold Brew (immersion, not drip)
 - French Press / Aero Press
 - Pour Over (hand filter only)
 - Espresso

Additionally, the brewing equipment should only be used in a way it is supposed to and won't get damaged or need alternation (e.g. fill spirits in espresso machine or herbs/spices in porta filter)

8. Be filmed with only you in front of the camera. Co-hosts and "actors" are not allowed to ensure social distancing.
9. Easy to replicate for the judges. Specify details regarding the cocktail and coffee preparation. Information relevant at this stage for coffee are: type of brewing, information regarding the coffee beans, gr. of dry coffee, gr. of water used, water temperature (if known), amount of pours (in case of pour over coffee), gr. of liquid produced.

10. Clear presentation and delivery: a clear presentation of the cocktail through the video and the copy of your post will allow judges to clearly evaluate the cocktail.

Judging Criteria:

The videos posted on the participant's social media profile within The Local Challenge in accordance to the rules of the Contest, will be judged by a team of local judging panel following two types of scoring:

- **Judges scorecard:** for a maximum of 70 points on 100 total points*
- **Public votes** (number of likes/positive reactions if on Facebook) for a maximum of 30 points out of 100 total points. Positive reactions on Facebook are: like, heart, care, laugh, surprise.

* The maximum 70 points you can achieve through the evaluation of the local judging panel will be following this criteria:

- Idea behind the cocktail – max 10 points
- The Drink name - max 10 points
- Licor 43 influence - max 10 points
- Easy to make/replicate - max 10 points
- Originality – max 10 points
- Presentation and delivery - max 10 points
- Taste & flavour (judges will make and sample selected recipes) - max 10 points

GLOBAL CHALLENGE

Requirements of the Licor 43 Coffee Cocktail recipe:

Your Licor 43 Coffee Cocktail recipe must meet the following requirements:

1. Contain a minimum of 15ml (.5oz) of Licor 43 Original
2. Be your original creation. (Entries believed to plagiarize known, existing or drinks previously posted by another B&B Challenge competitor will be disqualified.)
3. Comprise a recipe expressed in millimetres (ml) with the use of 'dashes' and/or 'drops' limited to bitters, hot pepper sauce and the like. Fruit juice quantities must also be specified so "squeeze of lime" or "half a lime" is unacceptable.
4. Not contain more than 7 ingredients, including coffee and Licor 43 (solid garnishes are not considered ingredients)

5. Not include premixes of any kind or homemade ingredients/preparations. (We seek easily replicable recipes.)

6. Not include the use of fire and flames due to safety concerns. With the exception of coffee preparation.

7. In order for the judges to replicate the recipe, coffee preparation is limited to the following set of brewers or methods:

- Cold Brew (immersion, not drip)
- French Press / Aero Press
- Pour Over (hand filter only)
- Espresso

Additionally, the brewing equipment should only be used in a way it is supposed to and won't get damaged or need alternation (e.g. fill spirits in espresso machine or herbs/spices in porta filter)

8. Be filmed with only you in front of the camera. Co-hosts and "actors" are not allowed to ensure social distancing.

9. The cocktail recipe needs to be reported in a document (template provided by the organization) and includes:

- Ingredients with measurements
- Cocktail preparation step by step
- Coffee preparation step by step. Remember to include:

10. Coffee used (brand, roast degree, development time, processing method, variety, sub variety, origin, plantation, etc.)

- gr. of dry coffee used
- gr. of water used
- gr. of liquid produced
- water temperature
- extraction time
- amount of pours
- Stirring during brewing.

Judging Criteria:

The total score will be awarded by an international judging panel according to the following criteria:

- The Drink name - max 20% points
- Licor 43 influence - max 20% points
- Easy to make/replicate – max 20% points
- Presentation and delivery - max 20% points

- Taste & flavour (judges will make and sample selected recipes) - 20% points

SETTING AND RECORDING RECOMMENDATION

SETTING:

Bar, Home, Outdoors...wherever you want but make sure nothing and nobody will disturb you.

BACKGROUND:

Tidy. Clean. Neutral. You and the preparation of your cocktail should have all the attention.

LIGHT:

A clear natural front light is best. Otherwise, artificial lighting that does not negatively affect the image. Make sure you get the right light balance between foreground and background.

SOUND:

Speak slowly and clearly (the video will also be seen by non-English speakers). Please no vulgarity and no swearing. A lavalier mic or any external mic can help record your voice cleaner and crisper. In case you decide to add background music make sure your voice is easily and perfectly understood.

CAMERA:

Record your videos with the best quality camera available. But don't worry if you don't have access to a professional camera, these days almost any smartphone has high-quality video recording.

Ideally, the device should be mounted on a tripod or if handheld by someone with very steady movements. Before recording, make sure you have what you need to hand to avoid going out of the frame.

FORMAT:

Since the videos have to be uploaded to Facebook or Instagram we recommend following these instructions. The best video format are MP4 with these dimensions, depending on the platform:

Instagram TV: 1080 pixels by (width) 1920 pixels (height) with an aspect ratio of 9:16.

Facebook: 864 pixels (width) by 1080 pixels (height) with an aspect ratio of 4:5.

It should include these technical specifications:

Video length: 60 to 240 seconds maximum.

Upload the highest-resolution video available that meets file size and ratio limits.

UPLOADING THE VIDEOS:

To make sure that you are uploading the highest possible quality video on Instagram, you might need to:

- Connect to WIFI when posting to Instagram & IGTV
- Make sure you are using the right video dimension
- Transfer your video file through Google Drive or Apple Airdrop
- Record your videos with the best quality camera available
- Edit your videos with the proper settings in mind

Lastly, please bear in mind that some methods of file transfer compress videos to help optimise the file, but this ends up killing its quality by the time it gets posted from your phone.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIONES PARA LA GRABACIÓN

CHALLENGE NACIONAL

Requisitos de la receta del cóctel de Licor 43 y café:

Tu receta para el cóctel de Licor 43 y café deberá:

1. Contener un mínimo de 15 ml de Licor 43 Original
 2. Ser una receta original. (Las propuestas que se consideren plagios de recetas conocidas o publicadas actualmente o previamente por otro concursante del B&B Challenge serán descalificadas).
 3. Ser una receta expresada en mililitros (ml) y en la que el uso de «pizcas» y/o «gotas» se limite a los bítters, salsas picantes y similares. También deberán especificarse las cantidades de zumo utilizadas, por lo que no se aceptarán medidas como «el zumo de una lima» o «media lima».
 4. No contener más de 7 ingredientes, incluyendo el café y el Licor 43 (los añadidos decorativos no se consideran ingredientes).
 5. No incluir mezclas elaboradas previamente ni ingredientes/preparados caseros. (Buscamos recetas que se puedan reproducir con facilidad).
 6. Por razones de seguridad, no deberá implicar el uso de fuego, con la excepción de para la preparación de café.
 7. Para que el jurado pueda reproducir la receta con facilidad, la preparación del café se ceñirá a los siguientes métodos y elaboraciones:
 - Cold Brew (inmersión, no goteo)
 - Prensa francesa/Aero Press
 - Pour Over (solo filtro manual)
 - Espresso
- Además, la cafetera únicamente deberá utilizarse de la manera estipulada y de forma que no se dañe el equipo o requiera realizar modificaciones (por ejemplo, añadir licores en la máquina de café o hierbas/especias en el filtro).
8. Grabarse de manera que solo tú aparezcas frente a la cámara. No se permitirá la aparición de copresentadores ni "actores" para así respetar la distancia social.
 9. Ser fácilmente reproducible por el jurado. Especificar los detalles relacionados con el cóctel y la preparación del café. La información relevante en esta etapa para el café es: el tipo de preparación, la información sobre los granos de café, los gramos de café secado, los mililitros de agua utilizada, la

temperatura del agua (si se sabe), la cantidad de vertidos (en caso de que se vierta sobre el café) y los mililitros de líquido producido.

10. Presentación y exposición clara: una presentación clara de los cócteles a través del vídeo y el texto de la publicación permitirá a los jueces evaluar apropiadamente el cóctel.

JURADO DEL CHALLENGE NACIONAL

Los vídeos publicados en los perfiles de las redes sociales dentro del Challenge Nacional, de acuerdo con las reglas del Concurso, serán evaluados por un jurado nacional siguiendo dos tipos de puntuación:

- **Puntuación de los jueces:** un máximo de 70 sobre 100 puntos totales*.
- **Votos del público:** (número de «me gusta» o reacciones positivas si se trata de Facebook), constituyendo un máximo de 30 sobre 100 puntos totales. Las reacciones positivas en Facebook son: me gusta, me encanta, me importa, me divierte y me asombra.

Puntuación del Challenge Nacional:

*El máximo de 70 puntos que se pueden conseguir a través de la evaluación del jurado nacional se concederá siguiendo estos criterios:

- Concepto del cóctel – máximo 10 puntos
- Nombre del cóctel - máximo 10 puntos
- Inspiración en el Licor 43 - máximo 10 puntos
- Facilidad de elaboración/reproducción - máximo 10 puntos
- Originalidad – máximo 10 puntos
- Presentación y proceso de elaboración - máximo 10 puntos
- Sabor (el jurado reproducirá y probará las recetas que seleccionen) - máximo 10 puntos

CHALLENGE GLOBAL

Requisitos de la receta del cóctel de Licor 43 y café:

1. Contener un mínimo de 15 ml de Licor 43 Original
2. Ser una receta original. (Las propuestas que se consideren plagios de recetas conocidas o publicadas actualmente o previamente por otro concursante del B&B Challenge serán descalificadas).

3. Ser una receta expresada en mililitros (ml) y en la que el uso de «pizcas» y/o «gotas» se limite a los bítters, salsas picantes y similares. También deberán especificarse las cantidades de zumo utilizadas, por lo que no se aceptarán medidas como «el zumo de una lima» o «media lima».

4. No contener más de 7 ingredientes, incluyendo el café y el Licor 43 (los añadidos decorativos no se consideran ingredientes).

5. No incluir mezclas elaboradas previamente ni ingredientes/preparados caseros. (Buscamos recetas que se puedan reproducir con facilidad).

6. Por razones de seguridad, no deberá implicar el uso de fuego. Excepto para la elaboración del café.

7. Para que el jurado pueda reproducir la receta con facilidad, la preparación del café se ceñirá a los siguientes métodos y elaboraciones:

- Cold Brew (inmersión, no goteo)
- Prensa francesa/Aero Press
- Pour Over (solo filtro manual)
- Espresso

Además, la cafetera únicamente deberá utilizarse de la manera estipulada y de forma que no se dañe el equipo o requiera realizar modificaciones (por ejemplo, añadir licores en la máquina de café o hierbas/especias en el filtro).

8. Grabarse de manera que solo tú aparezcas frente a la cámara. No se permitirá la aparición de copresentadores ni "actores" para así respetar la distancia social.

9. La receta del cóctel deberá redactarse por escrito (en la plantilla facilitada por la Organización) y deberá incluir:

- Ingredientes y cantidades
- Preparación del cóctel paso a paso
- Preparación del café paso a paso Recuerda incluir:

1. El café utilizado (marca, grado de tostado, desarrollo del tueste, modo de procesamiento, variedad, subvariedad, origen, plantación, etc.)

2. gramos de café secado utilizados

3. cantidad de agua utilizada

4. cantidad de líquido producido

5. temperatura del agua

6. tiempo de extracción

7. cantidad de vertidos

8. Mezclado durante la elaboración. ¿Cuándo?

JURADO DEL CHALLENGE NACIONAL

La puntuación total otorgada por el jurado internacional seguirá los siguientes criterios:

- Nombre del cóctel - máximo 20 % de la puntuación
- Inspiración en el Licor 43 - máximo 20 % de la puntuación
- Facilidad de elaboración/reproducción- máximo 20 % de la puntuación
- Presentación y proceso de elaboración - máximo 20 % de la puntuación
- Sabor (el jurado reproducirá y probará las recetas que seleccionen) - 20 % de la puntuación

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN Y GRABACIÓN

UBICACIÓN:

Un bar, en casa, al aire libre... Donde tú quieras, pero asegúrate de que nada ni nadie te vaya a interrumpir.

FONDO:

Ordenado. Limpio. Neutro. La preparación del cóctel y tú tenéis que ser los protagonistas.

ILUMINACIÓN:

Se recomienda una iluminación frontal clara y natural. Si no fuera posible, una luz artificial que no quemé la imagen. Asegúrate de que hay un equilibrio de luz adecuado entre el primer plano y el fondo.

SONIDO:

Habla despacio y con claridad (el vídeo lo verá también gente que no hable inglés). Por favor, nada de vulgaridades ni palabras malsonantes. Un micrófono de solapa o cualquier micrófono externo puede contribuir a que tu voz se grabe de manera más limpia y nítida. Si quisieras añadir música de fondo, asegúrate de que aun así se te oye y entiende con facilidad.

CÁMARA:

Graba los vídeos con la mejor calidad de cámara disponible. Pero no te preocupes si no tienes una cámara profesional, hoy en día casi todos los teléfonos graban vídeo de buena calidad.

Lo ideal sería que colocaras el dispositivo sobre un trípode o que alguien lo sostuviera con firmeza. Antes de grabar, asegúrate de tener a mano todo lo que necesitas para evitar salirte del encuadre.

FORMATO:

Como los vídeos tienen que subirse a Facebook o Instagram, recomendamos seguir estas pautas. El mejor formato de vídeo es el MP4, con las siguientes dimensiones dependiendo de la plataforma:

Instagram TV: 1080 píxeles de ancho y 1920 píxeles de alto, con una proporción 9:16.

Facebook: 864 píxeles de ancho y 1080 píxeles de alto, con una proporción 4:5.

Deberá cumplir los siguientes requisitos técnicos:

Duración del vídeo: Máximo 60-240 segundos.

Sube el vídeo en la mayor resolución posible que cumpla con los límites de tamaño y proporción del archivo.

SUBIDA DE VÍDEOS:

Para asegurarte de que el vídeo se sube con la mayor calidad posible en Instagram, puede que tengas que:

- Conectarte al wifi cuando lo subas a Instagram y a IGTV
- Asegurarte de que tiene las dimensiones de vídeo adecuadas
- Transferir el archivo de vídeo a través de Google Drive o Apple Airdrop
- Grabar los vídeos con la mejor calidad de cámara disponible
- Editar los vídeos teniendo en cuenta la configuración adecuada

Por último, ten en cuenta que algunos métodos de transferencia de archivos comprimen los vídeos para optimizarlos, lo que va en detrimento de su calidad cuando se publican desde tu teléfono.