WORLD CLASS

WORLD CLASS 2025 COLOMBIA

Road to Toronto

WORLD CLASS

WORLD CLASS
TORONTO 2025

WORLD CLASS

COLOMBIA TIMELINE

MARZO	ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO- AGOSTO
COMMUNITY DAYS	10 ABRIL FIN PRIMER RETO	28 ABRIL COMUNICACIÓN 20 PARTICIPANTES	5 AL 23 MAYO PRESENTACIÓN RETO PRESENCIAL	26 MAYO COMUNICACIÓN 8 SEMIFINALISTAS	9 DE JUNIO SEMIFINAL	16 DE JUNIO FINAL	LAC BOOTCAMP
• 17 MARZO – BOGOTÁ • 18 MARZO -CARTAGENA • 19 MARZO – MEDELLIN	• INSCRIPCIONES • CURSO DBA • SUBIDA DE RECETAS • RRSS	• PERSONALIZADO • RRSS • MEDIA		• PERSONALIZADO • RRSS • MEDIA	• 8 FINALISTAS • 1 RETO • BOGOTÁ	• 3 FINALISTAS • 2 RETOS • SPEEDROUND • BOGOTÁ	• CARTAGENA • LUXURY LAC • SOUTH LAC • CCA

COCKTAIL FEST
BOGOTÁ- MEDELLÍN -CARTAGENA

WORLD CLASS

REGLAS WORLD CLASS
COLOMBIA 2025

TIENES QUE ESTAR TRABAJANDO EN UN VENUE

OBLIGATORIO HACER EL CURSO Y QUIZ DE DBA.COM

CUMPLIMENTA CORRECTAMENTE TODOS LOS CAMPOS DEL FORMULARIO
SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE LA PAGINA SIN EXCEPCIÓN

REVISA EL CONTENIDO DE LA RECETA ANTES DE SUBIRLO Y NO OLVIDES ADJUNTAR LA FOTO Y EL CERTIFICADO DBA

SUBE UNA FOTO ARTISTICA A TU FEED DE INSTAGRAM UTILIZANDO
#WORLDCLASSCOLOMBIA2025

19 42 DonJulio

MARGARITA PUNZÓ CHALLENGE

CREA TU VERSIÓN DE MARGARITA CON DON JULIO TEQUILA, INSPIRANDOTE EN INGREDIENTES NATURALMENTE COLOMBIANOS

TIENES QUE RESPETAR LA ESTRUCTURA DE LA MARGARITA

MINIMO 30 ML DE DON JULIO BLANCO

WORLD CLASS

WORLD CLASS

19 42 Don Julio

REGLAS Y PUNTUACION

REGLAS DE LOS CHALLENGES:

- Debes utilizar un mínimo de 30 ml de Don Julio Blanco en tu cóctel.
- Puedes incluir los ingredientes caseros en tu receta que consideres oportunos. (excluyendo métodos de preparación simples como jugos).
- La elección del hielo, el estilo de servicio y la cristalería dependen totalmente de vosotros.
- Tu cóctel debe ser identificable como inspirado en el challenge elegido.

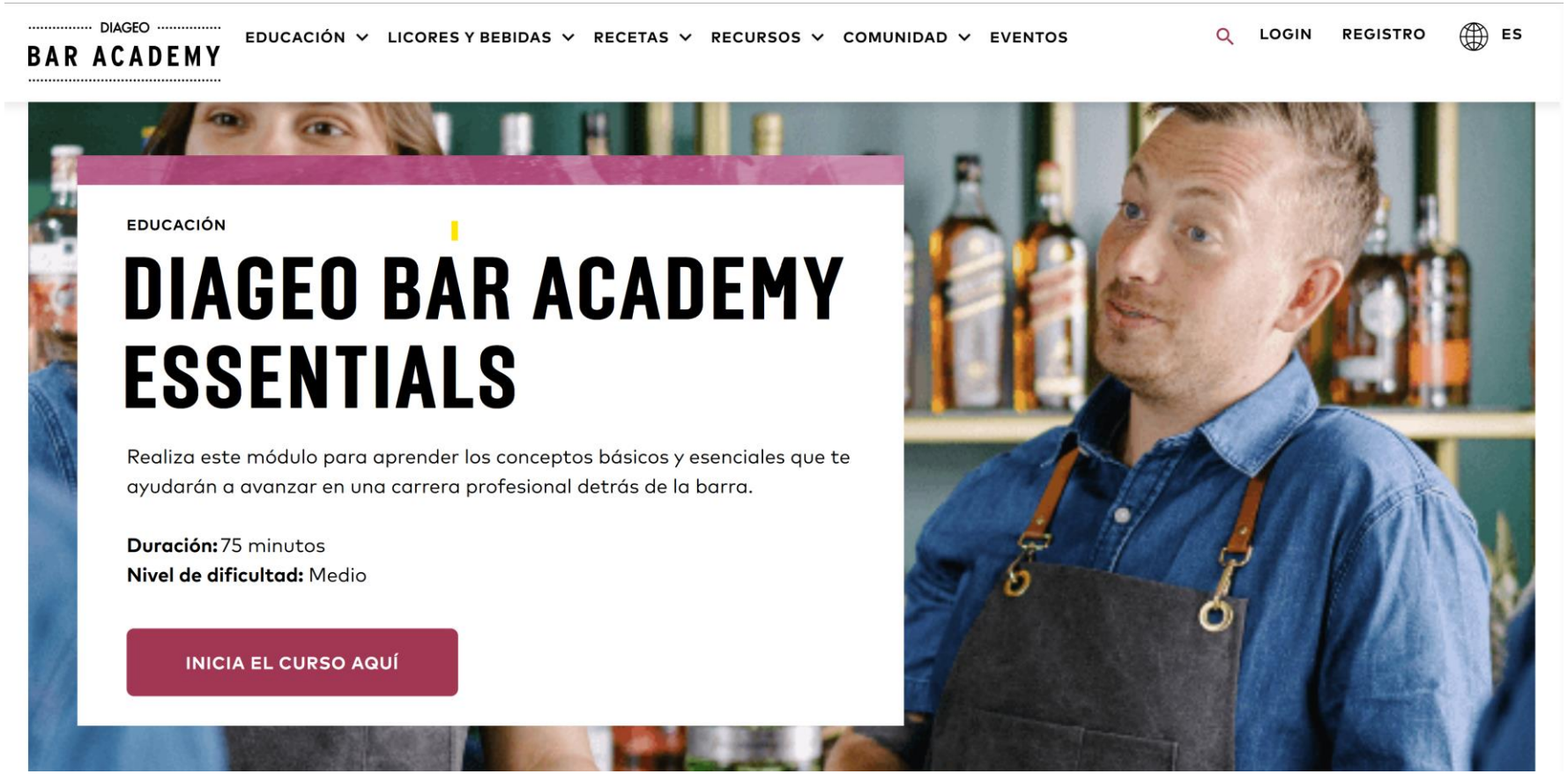
ENTRADA EN EL LANDING DE WORLD CLASS:

- 1 receta del coctel, Nombre, ingredients y metodo.
- 1 fotografia del coctel con la botella.
- 1 storytelling (250 palabras max)
- Subir el certificado de DBA
- 1 Fotografia artistica en el feed nombrando el #WORLDCLASSCOLOMBIA2025

PUNTUACION

SABOR	¿La receta y la descripción suenan deliciosas? ¿Te daría ganas de pedir de un menú?	30 PNTS
ESTETICA	¿Qué tan buena se ve la bebida? ¿El garnish y la cristalería se adaptan al servicio?	20 PNTS
STORYTELLING	¿Tu cóctel contó la historia de tu inspiración?	25 PNTS
INNOVACION Y CRAFT	¿El bartender ha demostrado conocimiento de técnicas avanzadas? ¿Ha mostrado el bartender una nueva innovación?	15 PNTS
SOSTENIBILIDAD	¿El bartender ha considerado el impacto del cóctel y ha demostrado una práctica sostenible?	10 PNTS
TOTAL		100 POINTS

WORLD CLASS



https://www.diageobaracademy.com/es-lac/home/entrenamiento-online-y-e-learning/bartender-skills-y-herramientas/esenciales-de-diageo-bar-academy

WORLD CLASS

THANKS!

ALFONSO IBAÑEZ