



МОСКВА

ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ 2023

11 сентября
ФИНАЛ



Manifesta
PROFESSIONALE

11 сентября
ФИНАЛ

ROYAL
RAVEN



DARROW
BLENDED SCOTCH
WHISKY



BARTENDERS.PRO



RestoranNEWS

BAZILIK®
gastronomic atelier



BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

NATIONAL BARTENDERS CHAMPIONSHIP • FINAL • MOSCOW 2023

- ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов NATIONAL BARTENDERS CHAMPIONSHIP (NBC) 2023, пройдет 11 сентября в г. Москва.
- Организатор – БАРМЕНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ РОССИИ (Б.А.Р.) <https://bartenders.pro/ob-associacziij/rukovodstvo/>
- К участию в профессиональном конкурсе допускаются победители и призеры полуфиналов Чемпионата России среди барменов NBC 2023, а также по одному бармену из городов, где нет представительства Б.А.Р.
- Конкурс пройдет в 2-х категориях – «Best Profi» и «Flair Bartending». Конкурсант, выступающий в категории «Best Profi» должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен», а конкурсант, выступающий в категории «Flair Bartending», владеть искусством «жонглирования» бутылками и барменским инвентарём.
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- Каждый конкурсант в категории «Best Profi» должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 1-го сентября (время Московское) на электронный адрес b.a.r-regions@bk.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету в номинации «Mixology» и «Bar Style».
- Проезд участников «Конкурса» обеспечивает региональное представительство-организатор отборочных туров (полуфиналов) или участник оплачивает самостоятельно.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ



Победитель категории «Best Profi» получает звание «**Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории BEST PROFi**», памятный кубок, подарки от компаний партнеров.



Главный приз будет известен до 5 сентября, это: право представлять Россию на финале Чемпионата мира WCC 2023 в Риме 28 ноября – 2 декабря 2023г. **или денежный приз 30 000 руб.**



Победитель категории «Flair Bartending» получает звание «**Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории FLAIR BARTENDING**», памятный кубок, подарки от компаний партнеров.



Главный приз будет известен до 5 сентября, это: право представлять Россию на финале Чемпионата мира WCC 2023 в Риме 28 ноября – 2 декабря 2023г. **или денежный приз 30 000 руб.**



Приз за лучший коктейль на основе бальзама «Карельский бальзам» – 30 000 руб.

Коктейль на основе бальзама “Карелия” должен соответствовать русскому стилю и сочетаться с русской северной кухней, также будет учитываться Perfect Serve.



Приз за лучший коктейль с добавлением «Bubble Drops» – 30 000 руб.

Все **призёры и участники** получают призы от партнеров и сертификаты участника.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

1. Отборочный этап

- «Теория»

- «Английский язык»

- «Кофе»

- «*Bar Style*» выступление с приготовлением 2х авторских коктейлей в 1м экземпляре.

- «*Mixology*» выступление с приготовлением 3х авторских коктейлей в 2х экземплярах.

2. Гранд Финал

- «*Mixology*» - классическое выступление 3-х лучших участников (по результатам отборочного) с приготовлением 3х авторских коктейлей в 2х экземплярах, как на отборочном этапе и презентацией на английском языке.

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

11 сентября

10.00 – сбор участников в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending», в зависимости от онлайн жеребьевки

12.00 – 17.00 Отборочный тур в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending»

17.00 – 17.30 Пресс-конференция

18.00 – 19.00 Гранд Финал в категориях «Best Profi» и «Flair Bartending»

19.15 – 20.00 Награждение

20.00 – 23.50 Гала-ужин

МЕСТО: фудмолл «Депо Три вокзала». Адрес: Москва, ул. Новорязанская, 23, стр. 1, ст. метро Комсомольская (выход в сторону Казанского вокзала, выход № 14)

Категория «Best Profi»

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Все участники данной категории, обязательно участвуют в Отборочном этапе и проходят все номинации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

1. Отборочный этап:

1.1. BAR Style

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус, техника) коктейлей и подачи напитков, а также на использовании барменом различных трюков.

В технике BAR Style - ВАЖНО: оправданный трюк или связка, значит в алгоритме приготовления коктейля, имеет смысл и логичное завершение (налив, накладывание льда и т. п.). Взяв каждый предмет (бутылку, джиггер, шейкер, ложку, совок, и т.д.) делаешь «фишку», один элемент, не более! Подбросы предметов, вращения, трюки – не должны влиять на скорость и качество приготовления напитка!

Ниже представлены примеры:

https://vk.com/video-34088155_456239041

<https://www.youtube.com/watch?v=t5-uJre7v88>

<https://www.youtube.com/watch?v=SqQiJ68uXT8>

Необходимо приготовить на время, 2 (два) разных авторских коктейля в 1 (одном) экземпляре каждый, используя технику выступления Bar Style.

Коктейль готовится из алкогольной продукции как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой.

- **1-ый коктейль** - нужно обязательно использовать **крепкую основу**, которая определяется заранее соответственно **жеребьевки**:

байцзю «Маотай», «Фэньцзю», водка «Tundra Forest», джин «Royal Raven», коньяк «Прошьян», виски «Darrow», бальзам «Карельский бальзам» - не менее 20 мл,

с обязательным использованием игристого от «Прошьян».

- **2-ой коктейль** - нужно обязательно использовать **крепкую основу**, которая определяется заранее соответственно **жеребьевки**:

байцзю «Маотай», «Фэньцзю», водка «Tundra Forest», джин «Royal Raven», коньяк «Прошьян», виски «Darrow», бальзам «Карельский бальзам» - не менее 20 мл,

с обязательным использованием колы или тоника «ChillOut».

Механика выступления:

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля,
- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки),
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами (**спонсорские**), использованные для приготовления коктейля, должны быть в оригинальной упаковке и **расположены на поверхности барной стойки**,
- **Другие крепкие алкогольные напитки (не спонсорские)** использовать запрещено,
- **Другие безалкогольные напитки (не спонсорские)**, которые приносит конкурсант с собой, должны быть перелиты в кувшины, дропперы, небрендируемые бутылки и могут быть **размещены в спид-реке**,
- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**, (см. Список продукции ниже),
- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже),
- Допускается использование вермутов, тихих и крепленых вин,

- Соки должны быть только из линейки «Zuegg» (см. Список продукции ниже),
- Игристые вина должны быть только из линейки ROM-X и Frunzik (см. Список продукции ниже),
- Вместо **лимонного фреша** конкурсант должен использовать **пюре «AGROBAR лимон»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры,
- Пюре может использоваться только «Barline». Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре «AGROBAR», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Все вкусы пюре «AGROBAR» предоставляются организаторами <https://agrobar.org/magazin>,
- Пенообразователь «Bubble Drops» используется по желанию,
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **20 мл** и превышать **70мл**,
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 7 (семи)**, включая капли,
- **Внимание!** Все ингредиенты коктейлей отмериваются джиггером,
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается,
- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, неуказанные в списке предоставляемой продукции,
- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю,
- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале! Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/> или смотрим примеры ниже:



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

Выступление за барной стойкой: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов – за технику – 70 баллов, и дегустацию – 50 баллов.

Участники выступают парами на время. Здесь учитывается лучшее время в общем зачёте, техника работы, точное соблюдение своей рецептуры. Также оценивается вкус напитков.

1.2. Иностранный язык

а) Необходимо пройти тест на знание английского языка.

б) Максимальная сумма баллов – 50.

1.3. Теория

а) Необходимо пройти тест на знание напитков, продукции партнеров, организации работы в баре и конфликтологии.

б) Тест оценивается по 60-бальной системе.

1.4. Кофе

а) будут оцениваться знания по правильному обращению с кофемашиной.

б) нужно ответить на несколько вопросов по теории кофе.

в) необходимо приготовить **2(две) порции кофе Эспрессо, 2 (две) порции кофе Капучино** с применением **латте-арт (изобразить минимум любой классический рисунок «сердце», «яблоко», «розетто»)**.

г) оценивается правильность работы с кофемашиной, приготовления кофе, молочной пенки, латте-арт, подача.

д) участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами кофейные аксессуары и инструмент.

д) время, отведенное на приготовление всех напитков - **6 минут**.

е) порядок приготовления напитков свободный, но напитки одной категории (капучино, двойной холдер) должны готовиться одновременно.

ж) максимальная сумма баллов – 100.



Кофемашина “Manifesta Professionale”

Информация о зерне: https://coffee-tea-bravos.ru/catalog/arseniy_kuznetsov/kolumbiya-uila-by-kuznetsov



Кофемолка “Atom Speciality 65”

1.5. Mixology

Необходимо приготовить 3 (**три**) разных **авторских коктейля** в 2 (**двух**) экземплярах каждый, используя классическую технику выступления (**определяются жеребьевкой**)

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **10 минут**.

- **1-й коктейль:** должен быть сделан в категории **Long drink**.

Участник обязательно использует один из тоников или колу, предоставляемых организаторами.

База напитка не менее 20 мл - байцзю «Маотай» или «Фэньцзю»

- **2-й коктейль:** должен быть сделан в категории **Fancy-drink**

База напитка, не менее 30 мл, один на выбор: джин «Royal Raven» или водка «Tundra Forest» или коньяк «Прошян», игристое или бальзам «Карельский бальзам».

- **3-й коктейль:** должен быть сделан в категории **Fancy-drink**

База напитка, не менее 30 мл: бальзам «Карельский бальзам» или коньяк «Прошян», или виски «Darrow».

Механика выступления:

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля,
- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки),
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами (**спонсорские**), использованные для приготовления коктейля, должны быть в оригинальной упаковке и **расположены на поверхности барной стойки**,
- **Другие крепкие алкогольные напитки (не спонсорские)** использовать запрещено,
- **Другие безалкогольные напитки (не спонсорские)**, которые приносит конкурсант с собой, должны быть перелиты в кувшины, дропперы, небрендируемые бутылки и могут быть **размещены в спид-реке**,
- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**, (см. Список продукции ниже),
- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже),
- Допускается использование вермутов, тихих и крепленых вин,
- Соки должны быть только из линейки **«Zuegg»** (см. Список продукции ниже),
- Игристые вина должны быть только из линейки ROM-X и Frunzik (см. Список продукции ниже),
- Вместо **лимонного фреша** конкурсант должен использовать **пюре «AGROBAR лимон»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры,
- Пюре может использоваться только **«Barline»**. Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре **«AGROBAR»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Все вкусы пюре «AGROBAR» предоставляются организаторами <https://agrobar.org/magazin>,
- Пенообразователь **«Bubble Drops»** используется по желанию,
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше 20 мл и превышать 70мл,
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – не более 7 (семи), включая капли,
- **Внимание!** Все ингредиенты коктейлей отмериваются джиггером, с **шагом деления не менее 10 мл**,
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается,
- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции,
- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю,
- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале! Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-championata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/> или смотрим примеры ниже:



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **20 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

Выступление за барной стойкой: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов (не включая бонусных баллов) и дегустацию – 150 баллов

В Гранд Финал попадают 3 лучших конкурсанта, набравшие наибольшее количество баллов в Отборочном туре. Вся сумма баллов, набранных участниками во всех номинациях Отборочного тура обнуляется, и не переносится в Гранд Финал.

2. Гранд ФИНАЛ

Участникам Гранд Финала необходимо пройти номинацию «Mixology», как на отборочном этапе с теми же рецептурами презентацией на английском языке. То есть, во время выступления отвечать на вопросы судей на английском языке. Если конкурсант не владеет английским, допускается использовать помощника, но преимущество среди конкурсантов получает тот, кто отвечает на вопросы сам.

Участник Гранд ФИНАЛА, набравший максимальное количество баллов в сумме за технику, дегустацию и презентацию на английском, становится победителем Всероссийского финала в категории «Best Profi», получает звание:

«Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории BEST PROFi»

Распределение коктейлей по жеребьевке “Best Profi”:

<p>1 участник – <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и тоник 2 коктейль – джин 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – водка, игристое 2 коктейль – виски, кола</p>	<p>2 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и кола 2 коктейль – коньяк 3 коктейль - виски <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – бальзам, кола</p>	<p>3 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и кола 2 коктейль – джин 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – водка, игристое 2 коктейль – коньяк, кола</p>
<p>4 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и тоник 2 коктейль – бальзам и игристое 3 коктейль - виски <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – Маотай, тоник</p>	<p>5 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и кола 2 коктейль – водка 3 коктейль - виски и игристое <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – бальзам, кола</p>	<p>6 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и тоник 2 коктейль – коньяк и игристое 3 коктейль - бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – Маотай, тоник</p>
<p>7 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и кола 2 коктейль – джин 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – водка, игристое 2 коктейль – коньяк, кола</p>	<p>8 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и тоник 2 коктейль – виски 3 коктейль - бальзам и игристое <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – Маотай, тоник</p>	<p>9 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и тоник 2 коктейль – джин 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – виски, игристое 2 коктейль – коньяк, кола</p>
<p>10 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и кола 2 коктейль – виски 3 коктейль - водка <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – бальзам, игристое 2 коктейль – Маотай, тоник</p>	<p>11 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и тоник 2 коктейль – виски 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – водка, игристое 2 коктейль – коньяк, кола</p>	<p>12 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и кола 2 коктейль – коньяк и игристое 3 коктейль - джин <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – бальзам, игристое 2 коктейль – Маотай, тоник</p>
<p>13 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Маотай и тоник 2 коктейль – джин 3 коктейль – бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – коньяк, игристое 2 коктейль – виски, кола</p>	<p>14 участник - <u>Миксология:</u> 1 коктейль – Фэньцзю и кола 2 коктейль – коньяк 3 коктейль - виски <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – джин, игристое 2 коктейль – бальзам, тоник</p>	

СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ

Оборудование:

Блендер

Соковыжималка

Трубочки <https://www.clean-country.com/>

Лед

Шпажки

Бокалы Pasabahce:

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл <https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>



Олд Фэшн (серия Timeless) - 205 мл <https://store.pasabahce.com/life/glasses/whisky-glasses/-timeless-whisky-glass-set-of-6-/u-10000604-24-4379>



Мартини (серия Elysia) - 220 мл (1 см до края – 150 мл) <https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-martini-glass-set-of-6-/u-10001111-31-4385>



Фрукты:

Лимон, апельсин.

Сиропы «Barline»:

Ассортимент смотрите на сайте: <https://barline.club/shop/siropy/>

Пюре «Barline»:

Ассортимент смотрите на сайте: <https://barline.club/shop/napolniteli/>

Топпинг «Barline»:

Белый шоколад, Банан, Ваниль, Карамель, Киви, Клубника, Кокос, Лесные ягоды, Молочный шоколад.

Пюре «AGROBAR» :

Ассортимент смотрите на сайте: <https://agrobar.org/magazin>

Соки «Zuegg»:

Ананас, Апельсин, Яблоко, Черника, Абрикос, Груша, Персик, Красный апельсин, Томат, Гранат, Вишня, Апельсин-морковь-лимон, Манго, Кокос

Газированные напитки и вода:

«ChillOut»:

Кола – стекло 0,33л и банка 0,33л

<https://chernogolovka.com/brands/drinks/chillout-cola/>

Тоник– ж/б 0,33л

Bitter Lemon – ж/б 0,33л

Bitter Grapefruit – ж/б 0,33л

<https://chernogolovka.com/chillouttonic/>

Пенообразователь «Bubble Drops»:

https://bubbledrops.ru/bubble_drops

Алкоголь:

Байцзю «Maotai Prince» 0,5л, 53%



Байцзю «Фэньцзю» 0,5л, 53%



Джин «Royal Raven»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-dry-gin/> - Dry

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-orange/> - Orange

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-purple/> - Purple (черная смородина)

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-pink-gin/> - Pink (клубника)

Водка «Tundra Forest»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/tundra-forest-woody-notes/>

Виски «Darrow»:

<https://roust.com/brands/owned/whisky/darrow/>

Коньяк «Прошьян» в ассортименте: 5 лет <https://proshyan.ru/catalog/cognac/konyak-proshyan-5-let/>
(коньяк абрикосовый и коньяк кофейный)

Игристые вина POM-X (манго, ежевика, гранат и персик)

Игристое вино Frunzik Extra Brut

(информацию о брендах смотреть в документе Прошьян бренды)

Бальзам «Карельский бальзам» алк. 45%

<http://alcoworld.biz/karelskij-balzam/>



Биттеры (капельные) «Scrappy's»:

Апельсин, Лаванда, Ароматик, Кардамон, Шоколад, Грейпфрут, Огненная Вода тинктура, Лайм, Сельдерей, Орлеанский, Черный Лимон, Севильский Апельсин



ИЗУЧАЕМ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКОВ НА ВСЕРОССИЙСКОМ ФИНАЛЕ NBC 2022 (Г. МОСКВА, 16 ОКТЯБРЯ) В АРХИВЕ ПРЯМЫХ ТРАНСЛЯЦИЙ НА САЙТЕ Б.А.Р.

[HTTPS://BARTENDERS.PRO/VIDEO/CHAMPIONAT-ROSSII-SREDI-BARMENOV-FINAL-2022/](https://bartenders.pro/video/championat-rossii-sredi-barmenov-final-2022/)

И ГОТОВИМСЯ!!!

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Организационный комитет Барменской Ассоциации России: b.a.r-regions@bk.ru 8-909-697-51-67 (WhatsApp)

ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ!!!



Оценочный лист «Техника»
категория Best Profi, в номинации Bar Style

Фамилия, Имя _____ № участника _____

Бонус	Начальный балл 30
Работа с посудой, трубочками, салфетками 1	1 2 3 4
Работа с джиггером, стрейнером, ложкой 2	2 4 6 8
Уровень «Рабочего Флейринга» 3	3 6 9 12
Работа с 3-мя предметами и более... 4	4 8 12 16
Эффективность трюков (скорость и функционал) 2	2 4 6 8
Уровень сложности (оригинальность и новизна трюков) 2	2 4 6 8
ИТОГ:	+ _____ Баллов
Штраф	
Гигиена – Касание руками: - питьевой части (края) бокала, max 2 - внутренней части шейкера или смесительного стакана max 2 , - украшения не щипцами или не за шпажку max 2	2 4 6
Нарушение технологии приготовления	3
Несоблюдение рецептуры: - напитки не отмерены должным образом, нет мерной посуды max 2 , - нет отдельного джиггера для другого коктейля max 2	2 4
Падение шейкера, бутылки, посуды 2 	2 4
Количество проливов, упавший лёд 1 	1 2 3 4
Продукция партнёров на барной поверхности: - расположена не должным образом, этикетки не повернуты к гостю	3
Неуверенность в своих действиях	2
Неправильное охлаждение посуды или инвентаря: - слив талой воды в рабочий лёд max 2 - посуда не охлаждена max 2	2 4 6
Опасное падение предмета, безопасность гостей.	3
Ненаполненность или неравномерность налива в бокалы.	2
Рабочее место не убрано	3
ИТОГ:	-- _____ Баллов

Время _____

КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ:
 начальный 30 + БОНУС (max 56) _____ –
 ШТРАФ (max 40) _____ + (коэффициент времени) _____ = | _____ | **БАЛЛОВ**

Подпись жюри _____

Подпись участника _____

**Оценочный лист «Дегустация»
в категории *Best Profi*, номинация «Bar Style»**

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 1	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ИТОГО: _____



КОКТЕЙЛЬ № 2	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____

Участник № _____

Теория

Вопросы о кофе-машине, кофе, кофейных напитках, правилах работы и т.д.	Балл	
Вопрос №1	0-3	
Вопрос №2	0-3	
Вопрос №3	0-3	

Техника (общее)

Организация работы, чистота рабочего места после выступления	0-6	
Правильное использование тряпок	1/0	
Общая гигиена во время работы	1/0	

Оценка работы бариста (общее)

Профессионализм (презентация)	0-6	
Внимание к деталям, наличие необходимых аксессуаров	0-6	
Соответствующий внешний вид	1/0	

Техника приготовления эспрессо

Промывка группы	1/0	
Сухая/чистая корзина перед дозировкой	1/0	
Остатки кофе после дозировки/помола	0-6	
Стабильность дозировки и трамбовки	0-6	
Вставка и немедленный пролив	1/0	
Время экстракции	0-6	
Очистка портафильтров перед вставкой	1/0	

Дегустация эспрессо

Крема	1/0	
Баланс вкуса	0-6	
Точность описания букета	0-6	
Тактильность, тельность	0-6	

Техника приготовления капучино

Промывка группы	1/0	
Сухая/чистая корзина перед дозировкой	1/0	
Остатки кофе после дозировки/помола	0-6	
Стабильность дозировки и трамбовки	0-6	
Вставка и немедленный пролив	1/0	
Время экстракции	0-6	
Очистка портафильтров перед вставкой	1/0	
Пустой/чистый питчер перед выступлением	1/0	
Пропускание пара перед взбиванием	1/0	
Очистка паровика после взбивания	1/0	
Пропускание пара после взбивания	1/0	
Приемлемые остатки молока	1/0	

Дегустация и визуальная составляющая капучино

Визуальная оценка (контраст, глянцевая поверхность)	0-6	
Баланс вкуса (баланс сладкой молочной пены и эспрессо)	0-6	
Точность описания букета	0-6	
Идентичность пары напитков	0-6	

Штраф

Время выступления (лимит 5 мин) Штраф по времени: -1 балл за каждые 5 с		
---	--	--

ИТОГО: Теория _____ + Техника _____ + Дегустация _____ - Штраф (_____) = _____

Оценки от 0 до 6:

0-неприемлемо 1-приемлемо 2-средне 3-хорошо 4-очень хорошо 5-отлично 6-превосходно

можно использовать половина баллов, напр. 1,5:

Оценки 1/0:

Да=1 балл

Нет=0 баллов

Подпись жюри _____

Подпись участника _____

Оценочный лист «Техника»

в категории «Best profi», номинация «Mixology»

Участник: Фамилия, Имя _____

№ _____

Ошибки и нарушения						маж. штраф 20 баллов
Подготовка	Внешний вид участника: <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i>				5	
	Нарушены принципы организации рабочего места: <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах.</i> <i>Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>				2	
						маж. штраф 50 баллов
Приготовление коктейля	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём: <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i>					
	Демонстрация напитков и работа во время выступления: <i>не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)</i>				2	
	Технология приготовления: <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное переключивание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i>					
	Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд				2	
	Соблюдение рецептуры: <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i>					
	Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша: <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i>				10	
Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары						
	Гигиена: <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпатель), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смешительного стакана, внутренней части совка.</i> <i>Охлаждение: внешней части смешительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i>				5	
	Налив коктейля и украшение: <i>Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очерёдность размещения украшения и трубочки.</i>				5	
						маж. штраф 30 баллов
Итоги	Презентация коктейля <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i>					
	Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>				5	
	Уверенность в своих действиях					
Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____					10	
БОНУС:						
<i>Презентация (по заданию) на русском или английском языке</i>		0	5	10	баллов	
<i>Владение английским языком</i>		0	5	10	баллов	
<i>Общее впечатление от участника</i>		0	5	10	баллов	

ИТОГО: 100 - Штраф (_____) + Бонус (_____) = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

**Оценочный лист «Дегустация»
в категории *Best Profi*, номинация «Mixology»**

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 1	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ИТОГО: _____



КОКТЕЙЛЬ № 2	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____



КОКТЕЙЛЬ № 3	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____

СПАСИБО ЗА ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!



<https://bartenders.pro/>

<https://barcocktails.ru/>