

ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ 2024
МОСКОВСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР
19 марта

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в номинации «Классика»

- Московский отборочный тур Чемпионата России среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2024, который пройдет 19 марта в г. Москве.
- Московский отборочный тур является региональным отборочным туром на ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов World Cocktail Championship 2024, который пройдет 22 июля в г. Москве.
- Конкурс будет проходить в 2-х номинациях – “Классика” и “Флейринг”.
- Конкурсант, выступающий в номинации “Классика” должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен».
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

Всем участникам необходимо заполнить анкету-заявку с рецептурами авторских коктейлей до 23:59 часов **10-го марта (время Московское)** по ссылке:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeRa0gHK45Z_Lhi0CNfNUAMyFL0s_N8tISwkn_SDhe4uvK6aQ/viewform

Телефон для связи или WhatsApp: **8-909-697-5167 – Сергей Колбеев**
8-950-759-5555 Александр Фетисов.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в номинации «Классика» получает звание «Чемпион Москвы среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА» и право представлять Москву 22 июля на **ФИНАЛЕ** Чемпионата России среди барменов WCC 2024.

Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на **ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов WCC 2024.**

Приз за лучший коктейль с добавлением «Bubble Drops» и “Sour Drops” – **30 000 руб.**

Приз получает участник, который использует оба ингредиента – можно только в одном из двух авторских коктейлей и Bubble Drops и Sour Drops или можно в двух авторских коктейлях – в одном - Bubble Drops, а в другом – Sour Drops.

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

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

19 марта, ресторан “Antares”

Адрес: м. Парк Культуры, 3 выход;

ул. Крымский вал, 10а, под мостом между парком Горького и Музеоном.

12.00 - регистрация и брифинг участников в номинации «Классика»

12.00 – розыгрыш поездки на Чемпионат мира на Мадейру от Barline и мастер-класс Barline

13:00 - 15.00 - конкурс в номинации «Классика»

15.00 - регистрация и брифинг участников в номинации «Флейринг»

16.00 - 18.00 - конкурс в номинации «Флейринг»

18.30 – награждение участников конкурса

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Номинация “Классика” - классическое выступление с приготовлением 2 (двух) разных авторских коктейлей, каждый в 2 (двух) экземплярах за **8 минут**.

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля в **2 (двух)** экземплярах каждый:

1 (один) коктейль 2 (двух) экземплярах на основе ликеров “Bionica” на выбор:

- Cream Flavor – сливочный
- Strawberry & Slivki – клубнично-сливочный

<https://klvzk.ru/products/liquor/112-slivochnye-likery-bionica-limonchello.html>

Категория авторского коктейля – **Fancy** (в любом бокале).

1 (один) коктейль в 2 (двух) экземплярах на основе водки “Алтай” или джина **ROYAL RAVEN** на выбор:

- Tropic (гуава и манго) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-tropic/>
- English Garden (ревень и Melissa) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-eg/>
- Cucumber & Melissa (огурец, Melissa и кориандр) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-c-m/>

В качестве наполнителя в коктейле обязательно использовать **Chillout Тоник** (Premium English-классика, Bitter Lemon и Bitter Grapefruit)

[https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

или **Chillout Кола** [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

В качестве сладкой части **всех коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре**™ “Barline” (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>) или ликер “Bionica” не менее 5 мл. Организаторы предоставляют 32 вкуса сиропов и 15 вкусов пюре – списки смотреть ниже.

Можно использовать сиропы и пюре других вкусов, но только из линейки “Barline”, в таком

случае участники их приносят с собой.

Категория авторского коктейля – **Long drink**

Водку, джин, ликеры, безалкогольные наполнители, сиропы и пюре других марок использовать запрещено!!!

Напитки предоставляются организаторами, но также могут быть привезены с собой.

- Пенообразователь «Bubble Drops» используется по желанию.
- Вместо лимонного сока участник может использовать “Sour Drops”.
- Соджу Stun персик и соджу Stun клубника, 13%, ликер Baron Roussac Triple Sec 40 % и биттер Konig Heiler 35% тоже можно использовать в коктейлях, но необязательно.

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, биттеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.д.)

- Разрешено использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки), но способы приготовления и ингредиенты должны быть описаны отдельно и высланы вместе с заявкой.

- Используется классическая техника выступления.
- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **8 минут**.
- Посуда предоставляется организаторами, но может быть использована своя.
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом (**важно!!! – нельзя повторять коктейли, придуманные ранее вами на других конкурсах, их названия, а также их украшения**). Использование известных рецептов запрещается. **Нарушение этого пункта может привести к дисквалификации участника.**
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины, дропперы.
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70мл**.
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 5 (пяти) и не более 7 (семи)**, включая капли, пену и спреи.
- 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. Запрещено использовать украшения, которые ранее были использованы на конкурсах. 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 украшений в специально оборудованном мастерском с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 12 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.
- Запрещено приготовление горячих коктейлей.
- Участник обязан принести свой небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.
- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю - классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения, но по согласованию с организаторами.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за барной стойкой **без спид-река**: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов.

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Московского отборочного тура в номинации «Классика», получает первое место и звание «Чемпион Москвы среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА».

Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов WCC 2024.

Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда

Алкогольная продукция:

Водка Алтай 0,5 л



Джин ROYAL RAVEN 0,5 л:

- Tropic (гуава и манго) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-tropic/>
- English Garden (ревень и мелисса) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-eg/>
- Cucumber & Melissa (огурец, мелисса и кориандр) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-c-m/>

Ликеры Bionica 0,5 л:

- Cream Flavor (сливочный вкус, 17%),
- Strawberry & Slivki (клубника-сливки, 17%) <https://klvzk.ru/products/liquor/112-slivochnye-likery-bionica-limonchello.html>

Ликер Baron Roussac Triple Sec 40% <https://klvzk.ru/products/liquor/115-likier-triple-sec-baron-roussak.html>

Биттер-ликер König Heiler 35% <https://klvzk.ru/products/liquor/123-desertnyj-likier-konig-heiler.html>

Соджу 0,375 л

- Stun персик 13%
- Stun клубника 13% <https://klvzk.ru/products/sodzhu/114-sodzhu.html>

Газированные напитки:

- Chillout Кола
- Chillout Тоник:
 - Premium English-классика
 - Bitter Lemon
 - Bitter Grapefruit [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

Сиропы «BARLINE» в ассортименте <https://www.barline.club/shop/>:

хуго, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блю кюрасао, маракуйя, личи, манго, роза, фиалка, яблоко зелёное, малина, ежевика, миндаль, грейпфрут, мандарин, клён, жасмин, бергамот, земляника, барбарис, арбуз, зеленая дыня, лесная ягода, бузина, лайм джус, ранчо лимон, тархун, базилик, амаретто.

Пюре «BARLINE»: черника, груша, клубника, малина, вишня, чёрная смородина, персик, манго, облепиха, маракуйя с косточкой, гуава, юдзу, манго-маракуйя, лимон-имбирь, лесная ягода.

Пенообразователь «Bubble Drops»: https://bubbledrops.ru/bubble_drops

Альтернатива лимонного сока «Sour Drops»: https://bubbledrops.ru/sour_drops

Фрукты: Лимоны, апельсины

Посуда Pasabahce

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

Оргкомитет конкурса оставляет за собой право вносить изменения в условия конкурса по уважительным причинам.

Контакты организаторов:

e-mail: kolbeevbar@bk.ru

Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев

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



Оценочный лист «Техника»
категория Best profi, в номинации «Mixology»

Участник: Фамилия, Имя _____

№ _____

		<i>Ошибки и нарушения</i>							
Подготовка		маж. штраф 20 баллов							
	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. _ Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>								2
Приготовление коктейля		маж. штраф 50 баллов							
	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 шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смешительного стакана, внутренней части совка. 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								
Итого	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»

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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

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

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

<https://bartenders.pro/>

<https://barcocktails.ru/>