



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в категории «Best Profi»

- Отборочный тур по ЦФО Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2024, который пройдет 09 апреля в г. Тула, площадка Concert Hall, ул. Ф. Энгельса 70.
- Отборочный тур по ЦФО является региональным отборочным туром на Всероссийский ФИНАЛ Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship 2024, который пройдет 22 июля в г. Москве.
- Конкурс будет проходить 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, правильно готовить кофе и обладать навыками «Bar Style».
- 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 до 23:59 часов **07 апреля (время Московское)** на почту с темой "ЦФО участник": 79100777676@yandex.ru

Телефон для связи или WhatsApp: +7(910)077-76-76 - Батосов Андрей.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в категории «Best Profi» получает звание «**Чемпион ЦФО среди барменов WCC 2024 в категории Best Profi**» и право представлять свой город 22 июля на Всероссийском **ФИНАЛЕ Чемпионата Мира 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»

09 апреля, концертная площадка "Concert Hall".

- Адрес: г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 70.

10:00 - регистрация и брифинг участников в категории «Best Profi»

10:30 - теоретический тест категории «Best Profi»

10:30 - регистрация и брифинг участников в категории «Flair Bartending»

11:00 – мастер класс бренд амбассадора компании Barline – **Евгения Бабенко. На мастер-классе состоится розыгрыш поездки на Мадейру на финал Чемпионата мира среди барменов WCC 2024.**

12:00 – 15:00 - конкурс в номинациях «Кофе», «Классика», «Flair Bartending»

15:30 – 18:30 - конкурс в номинациях «Bar Style»

19:00 – награждение участников конкурса

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Теоретический тест:

Необходимо заполнить тестовый бланк состоящий из 50-ти вопросов. Все вопросы связаны с барным ремеслом, алкогольной и безалкогольной продукции, оборудованием, стандартами работы бармена.

Каждый правильный ответ 1 балл в итоговый зачет.

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля за **7 минут**:

1 (один) алкогольный коктейль в 2-ух (двух) экземплярах на основе **крепкой составляющей: джин, ром, виски, водка.**

В качестве сладкой части **коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”** не менее 5 мл (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>). 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.

1 (один) безалкогольный коктейль в 2-ух (двух) экземплярах обязательная основа Кордиалы "С.О.Д.Е".

Категории авторских коктейлей – **Fancy drink** (в любом бокале).

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”.

- Авторские коктейли должны быть новыми и придуманы конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.

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

- Используется классическая техника выступления.

- Посуда может быть использована своя, а так же предоставленная организатором (список ниже).

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля. (так же от наших партнеров будет представлен блендер Kuvings CB1000 <https://complexbar.ru/product/blender-kuvings-07013016/>)

- **Время, отведенное на приготовление всех напитков - 7 минут.**

- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).

- 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 20 мл и превышать 70мл.

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – не более 7 (семи), включая капли.

- 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 [примерами ниже](#):



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 20 минут

- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 10 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- 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..

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

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 –

100 баллов

Номинация «*BAR STYLE*»

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

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

Ниже представлен пример:

<https://bartenders.pro/wcc-2024/obuchayushhij-kurs-bar-style-2024-ot-b-a-r-chast-1/>

- Необходимо на время приготовить 2 (два) коктейля используя технику «BAR STYLE»

1 (один) авторский алкогольный коктейль в 1 (одном) экземпляре взяв за алкогольную основу **водка, ром, джин, виски (на выбор)**.

В качестве сладкой части коктейлей обязательно должны использоваться только сиропы или пюре ТМ "Barline" не менее 5 мл.

1 (один) авторский безалкогольный коктейль в 1 (одном) экземпляре

В качестве наполнителя в коктейле необходимо 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)

Категория авторского коктейля – Long drink



Максимальная сумма баллов за технику – 70 баллов и за скорость 20 баллов. Вкус не оценивается

Номинация «Кофе».

- будут оцениваться знания по правильному обращению с кофемашиной.

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

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

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

- напитки готовятся исключительно на продукции партнёров - молоко **ЭкоНива**

<https://www.ekoniva-moloko.com/catalog/professional-line> и

кофе **Bullet Roasters** https://bullet-coffee.ru/catalog/kofe/espresso/braziliya_serrado_mitsui/

- время, отведенное на приготовление всех напитков - 5 минут.

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

- Максимальная сумма баллов – 100

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем отборочного тура ЦФО в категории «Best Profi», получает первое место и звание «Чемпион ЦФО среди барменов WCC 2024 в категории Best Profi».

**Дополнительно. предоставляемая организаторами
продукция, оборудование, посуда**

Газированные напитки:

Chillout Тоник (Premium English-классика, Bitter Lemon и Bitter Grapefruit) и Chillout Кола

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

“Barline” <https://www.barline.club/shop/> в ассортименте:

Сиропы «BARLINE»: 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

Кордиалы "C.O.D.E" в ассортименте: Лимонный Крамбл, Апельсин Фукумото / Французская Ваниль / Соль, Черная Смородина / Ананасовый Экспресс / Лаванда, Ревень / Малина / Сицилийский Лимон, Жасмин / Яблоко / Розовая Гуава, Гранатовое Вино / Грецкий Орех / Яффа, Личи / Белый Лотос / Кардамон, Тимьян / Лимонный Мирт / Груша

<https://complexbar.ru/blog/novosti/novinka-kordialy-c-o-d-e/?ysclid=lswfgjzru0770578934>

Кофе Bullet Roasters "Бразилия Серадо" https://bullet-coffee.ru/catalog/kofe/espresso/braziliya_serrado_mitsui/

Посуда:

Олд фэшн «Бродвей» стекло 300мл <https://complexbar.ru/product/old-feshn-arcoroc-01020609/>

Олд фэшн «Вэст Луп» стекло 320мл <https://complexbar.ru/product/old-feshn-arcoroc-01021518/>

Хайбол «Банка» стекло 470мл <https://complexbar.ru/product/haybolbanka-arcoroc-04148613/>

Хайбол «Бродвей» стекло 280мл <https://complexbar.ru/product/haybol-arcoroc-01010279/>

Хайбол «Вэст Луп» стекло 360мл <https://complexbar.ru/product/haybol-arcoroc-01011359/>

Хайбол «Аркади» стекло 400мл <https://complexbar.ru/product/haybol-arcoroc-01011620/>

Бокал для вина «Ник&Нора» стекло 150мл <https://complexbar.ru/product/bokal-dlya-vina-i-kokteylya-arcoroc-01051635/>

Коктейльная рюмка «Бродвей» стекло 210мл <https://complexbar.ru/product/kokteynaya-ryumka-arcoroc-01030756/>

Шампанское-блюдец «Элеганс» стекло 160мл <https://complexbar.ru/product/shampan-blyudce-arcoroc-01060401/>

Бокал для маргариты «Маргарита-Элеганс» стекло 230мл <https://complexbar.ru/product/bokal-arcoroc-01140205/>

Шампанское-блюдец «Бродвей» стекло 250мл <https://complexbar.ru/product/shampanskoe-blyudce-arcoroc-01060661/>

Бокал-флюте «Селест» стекло 160мл <https://complexbar.ru/product/bokal-flyute-arcoroc-01060632/>

Бокал-флюте «Вэст Луп» стекло 140мл <https://complexbar.ru/product/bokal-flyute-arcoroc-01060719/>

Бокал для вина «Брио» стекло 210мл <https://complexbar.ru/product/bokal-dlya-vina-arcoroc-01050370/>

Харрикейн «Элеганс» стекло 440мл <https://complexbar.ru/product/harrikeyn-arcoroc-01150304/>

Бокал для бренди «Вэст Луп» стекло 320мл <https://complexbar.ru/product/bokal-dlya-brendi-arcoroc-01041119/>

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

Контакты организаторов:

e-mail: finebar7676@yandex.ru

Телефон для связи или WhatsApp: **8-910-077-76-76** – Батосов Андрей

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



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

Участник: Фамилия, Имя _____

№ _____

		Ошибки и нарушения							
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>								2
	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>								
	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>								2
	Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд								
	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 смесительного стакана, внутренней части совка. Охлаждение: внешней части смесительного 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>							5	
	Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>								
	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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

Оценочный лист «Кофе»
в конкурсе «Best Profi»

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 полив	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, телесность	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 полив	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 (время) -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»

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 ,	2 4 6		
- украшения не щипцами или не за шпатель max 2			
Нарушение технологии приготовления	3		
Несоблюдение рецептуры:			
- напитки не отмерены должным образом, нет мерной посуды max 2 ,	2 4		
- нет отдельного джиггера для другого коктейля max 2			
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	2 4 6		
- посуда не охлаждена max 2			
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
Ф.И. Жюри _____			

категория Best Profi, в номинации Bar Style

Оценочный лист «Дегустация» 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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

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