



BARLINE

ARCOROC
EVERYDAY PROOF



Kuvinos

ЭКОНИВА
ЭКОНИВА



BARTENDERS.PRO

BARCOCKTAILS.RU



WORLD COCKTAIL
CHAMPIONSHIP

РОССИЯ



ЧЕМПИОНАТ МИРА
СРЕДИ БАРМЕНОВ WWC 2024
ОТБОРОЧНЫЙ ТУР по ЦФО - г. ТУЛА

9 АПРЕЛЯ

Chillout®

PROBAR
Premium

FINE BAR



C.O.D.E



DIALOGUES
OF BARTENDERS

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в категории «Flair Bartending»

- 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 «Flair Bartending» получает звание «**Чемпион ЦФО среди барменов WCC 2024 в категории Flair Bartending**» и право представлять свой город 22 июля на **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.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Flair Bartending» - выступление в свободном стиле с заранее подготовленной программой и приготовлением 2-ух (двух) авторских коктейлей в категории Fancy Drink в 2 (двух) экземплярах за **6 минут**.
Категория «Bar Style» - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус) коктейлей и подачи напитков, а также на использовании барменом различных трюков. Необходимо приготовить 2 (два) коктейля в 1-ом (одном) экземпляре.

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»

Категория «Flair Bartending»

Необходимо приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля:

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

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 1-ом (одном) экземплярах обязательная основа Кордиалы "C.O.D.E".

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**

В качестве сладкой части **всех 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.

Категория «BAR STYLE»

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус) 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, насыпание льда и т. п.). Взяв каждый предмет (бутылку, джиггер, 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

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

- Пенообразователь «Bubble Drops» используется по желанию.
- Вместо лимонного сока участник может использовать “Sour Drops”
- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (биттеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.д.)
- Разрешено использовать самодельные ингредиенты (шрабы и другие home-made напитки), но способы приготовления и ингредиенты должны быть описаны отдельно и высланы вместе с заявкой.

- Собственные (очищенные) бутылки для рабочего и Exhibition Flair следует использовать только для свежевыжатого сока, молока, сливок, чая и т. Д.
 - Все элементы со спонсорскими продуктами должны быть выполнены в оригинальных бутылках!!!
 - 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/>)
 - 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.
 - Внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.
 - Время, отведенное на выступление и приготовление коктейлей - **6.00 минут.**
 - Конкурсант обязан заранее предоставить диджею музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 6 минут.
 - Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.
 - Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть заклеены специальными наклейками, заранее предоставленными организаторами.
 - Жонглирование пустыми, недостаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.
 - Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл для Exhibition Flair и не менее 1/2 бутылки в рабочем флейринге.**
 - **Внимание!!! Перед выступлением будут проверяться все бутылки и если они будут недостаточно наполнены согласно правилам, то это оценивается штрафными баллами и эта бутылка не может быть использована в выступлении.**
 - **Важно!!! Необходимо, чтобы в конце выступления все бутылки и банки партнеров конкурса были выставлены на гостевой столешнице барной стойки этикетками к зрителям. Ингредиенты партнеров конкурса, входящие в ваш коктейль, должны наливаться в обязательном порядке из оригинальных бутылок и упаковок, и лишь часть порции ингредиента может наливаться также из нейтральных бутылок.**
 - Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри (*критерии оценок см. «Оценочные таблицы»*).
 - Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке.
 - Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70мл.**
 - Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 4 (четырёх) 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 месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.**
- **Запрещено приготовление горячих коктейлей.**
- **Участник обязан принести свой не брендированный 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.

Максимальное количество баллов за технику - 450 баллов, за коктейль – 100 баллов

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

**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 "С.О.Д.Е" 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>

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!!!**



Фамилия, Имя _____ № участника _____

Бонус	Начальный балл 30	
Работа с посудой, трубочками, салфетками 1	1 2 3 4	
Работа с джигером, 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	
Ф.И. Жюри _____		

категория Best Profi, в номинации Bar Style

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 «техника», в категории «Flairtending»

Фамилия, Имя участника	Номер участника
------------------------	-----------------

БОНУС (max 450)

Впечатление и интерактив (0-100 баллов)

25 - опрятность					
25 - интерактив с публикой					
25 - крафт флейр (Bartending Skills)					
25 - гладкость					

Сложность и презентация (0-250 баллов)

40 - разнообразие движений					
50 - сложность движений					
40 - сочетание с музыкой, попадание в такт					
40 - оригинальность, креатив					
40 - использование наибольшего количества предметов					
40 - рабочий флейринг					

Исполнение (0-100 баллов)

20 - ловкость					
20 - контроль					
20 - наливы					
20 - уверенность					
20 - зрелищность					

Всего бонусных баллов: _____

ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)

проливы – 5 баллов за каждый пролив					
падения - 10 баллов за каждый					
разбитый предмет – 20 баллов за каждый					
фаболы – 2 балла за каждую					
пустые бутылки – 5 баллов за каждую бутылку					
пропущенные ингредиенты – 25 баллов за каждый					
неубранное рабочее место – 5 баллов за каждый					
время: выступления – 10 баллов за каждые 20 секунд					
неисполнение правил организаторов, опоздание – 25 баллов					

Всего отрицательных баллов: _____

ИТОГО: Бонус _____ - Штраф _____ = _____

Жюри: _____

Подпись: _____

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