****

 **ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

Московский отборочный тур («Конкурс») является региональным отборочным туром на Чемпионат России среди барменов 2020, который состоится в октябре 2020 года в отеле “Holiday Inn Lesnaya”, г. Москва.

 **ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**Победитель в номинации «Флейринг»** получает звание **«Чемпион Москвы по флейрингу 2020»** и право представлять регион – Москва, на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2020.

**Участник, занявший второе место, также допускается к участию в ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2020.**

 **ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

***Номинация «Флейринг»* – выступление в свободном стиле, с заранее подготовленной программой и приготовлением 1 фантазийного коктейля в 2-х экземплярах.**

 **ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»**

 **4 августа, клуб “Tерритория”**

 **Адрес: Рязанский проспект, 64**

 **11.20 – регистрация и жеребьёвка**

 **12.00 – презентация блендеров “Waring”**

 **12.20 – мастер-класс Ивана Гринько по пюре “Агробар”**

 **13.00 - мастер-класс по водке “Finist”**

 **13.40-13.50 – перерыв**

 **14.00 - открытый мастер-класс компании “Barline” (Евгений Бабенко, Ярослав Панов и**

 **Дмитрий Соколов)**

 **15.40 – кофе-брейк**

 **16.00 – конкурс «Классика»**

 **19.00 – конкурс «Флейринг»**

 **ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

 ***Номинация «Флейринг»***

**Выступление за портативной барной стойкой!**

******

- Необходимо приготовить один авторский коктейль в 2 ( двух ) экземплярах, используя флейринг- технику выступления

- Категория коктейля – **Fancy drink**

**Авторский коктейль должен обязательно включать не менее 30 мл водки “Finist”и сироп Barline – не менее 5 мл(список смотреть на сайте** [**https://www.barline.club/shop/**](https://www.barline.club/shop/)**).**

**- Если Вы используете пюре, то можно использовать только пюре “Barline” ( черника, облепиха, клубника, манго, малина, ежевика ) - список смотреть на сайте** [**https://www.barline.club/shop/**](https://www.barline.club/shop/)**.**

**и пюре “Агробар” , но только не вышеперечисленные вкусы ( см. ассортимент по ссылке** <https://www.agrobar.org/> )

**- Если Вы используете топпинг, то можно использовать топпинг только марки “Barline” -список смотреть на сайте** [**https://www.barline.club/shop/**](https://www.barline.club/shop/)**.**

**Сиропы, пюре и топпинги других марок использовать запрещено!!!**

***- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (любой алкоголь, кроме водки, соки, фрукты, травы и т.д.)***

- В процессе шоу-выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, как шоу, так и рабочего флейринга, яркость шоу-программы, профессионализм приготовления заданных коктейлей.

- Время, отведенное на выступление и приготовление коктейля - **5 минут.**

- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать на флешку. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут.

- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.

- Посуда предоставляется организаторами, но участник может принести свою посуду с собой.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторского коктейля должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные ингредиенты – в кувшинах или в оригинальной упаковке

- Количество жидкости в рабочем флейринге – не менее ½ бутылки

- Количество жидкости в шоу флейринге – не менее 30 мл

- Все бутылки, за исключением спонсорских, должны быть полностью без этикеток и обклеены предоставляемыми организаторами наклейками.

- В рабочем флейринге должны быть только металлические гейзеры.

- 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.

- Не допускается смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.

- 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.

-Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты

-Запрещено приготовление горячих коктейлей

**- Запрещается использование огня и пиротехники**

- Участники должны использовать собственный инвентарь для приготовления коктейлей

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15 минут**

- Внешний вид конкурсанта не должен быть с логотипом бренда, не участвующего в Конкурсе.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

**Выступление участников в брендированной одежде и использование брендированных аксессуаров запрещено!**

 **Заявки принимаются до 1 августа включительно на e-mail:** **kolbeevbar@bk.ru**

**Телефон для связи 8-909-697-51-67 – Сергей Колбеев**

**Дополнительно, предоставляемая организаторами**

**продукция, оборудование, посуда**

**Блендер, трубочки, лёд, шпажки**

**Алкоголь:** водка “Finist”

**Безалкогольная продукция:**

Сиропы “Barline” в ассортименте

Пюре “Barline”

Пюре “Агробар”

Топпинги “Barline”

**Фрукты:**

Лимоны, лаймы, апельсины

**Посуда Elysia:**

Хайбол 280мл

Олд Фэшн 210 мл

Мартини 220 мл