

 **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 «Классика»** получает звание **«Лучший бармен Москвы 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 «Классика»* – классическое выступление с приготовлением авторского и заданного коктейля.**

 **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” (Ярослав Панов и**

 **Дмитрий Соколов)**

 **15.40 – кофе-брейк**

 **16.00 – конкурс “Классика”**

 **19.00 – конкурс “Флейринг”**

 **ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

***Номинация «Классика»***

**Выступление за портативной барной стойкой!**

******

- Необходимо приготовить один авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах, используя классическую технику выступления и один заданный коктейль в блендере “Waring”.

- 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, маракуйя) - список смотреть на сайте** [**https://www.barline.club/shop/**](https://www.barline.club/shop/) **или пюре “Агробар” ( 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.)***

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

- Время, отведенное на приготовление авторских и заданного коктейлей - **5 минут.**

- 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

- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **20 мл** и превышать **70 мл.**

- 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

- 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 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.

- Участник должен приготовить заданный коктейль методом blend в блендере Waring по одной из следующей рецептуре: водка “Finist” – 30 мл, пюре Агробар – 40 мл, сироп Barline – 20 мл (вкус выдается организаторами непосредственно перед выступлением), фреш лимона – 20 мл, бокал рокс или мартини.

**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

**ПосудаElysia:**

Хайбол 280мл

Олд Фэшн210 мл

Мартини 220 мл