**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

Отборочный тур по Санкт-Петербургу и Северо-Западному федеральному округу Чемпионата России среди барменов 2020 по правилам WCC (World Cocktail Championship), в городе Санкт-Петербург

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

· К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются все желающие бармены города Санкт-Петербурга, Ленинградской области и победители региональных отборочных туров городов Мурманск, Архангельск, Калининград, Вологда, Череповец, Петрозаводск.

· 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, всеми профессиональными навыками, предъявляемыми к профессии «бармен», а конкурсант, выступающий в номинации **“Флейринг”,** владеть искусством «жонглирования» бутылками и барменским инвентарём.

· Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

· Каждый конкурсант должен предоставить, заполненную анкету-заявку до 23.59 часов 25 октября (время Московское) на электронный адрес: [**info@mixrest.ru**](mailto:info@mixrest.ru), с рецептурами авторских коктейлей. В категории «Классика» нужно заполнить анкеты в номинациях: Классика. В категории **«Флейринг»** нужно заполнить анкету в номинации Флейринг.

· Проезд и проживание участников «Конкурса» обеспечивает региональное представительство конкурсанта.

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

**27 октября 2020 года**

Место проведения:

Санкт-Петербург, ул. Казанская дом 7, **клуб «Santa Barbara»**

9:00 - Регистрация всех участников(Классика и Флейринг), жеребьевка и брифинг

10:00 - Начало конкурса в обеих номинациях (Классика – 2-3 человека одновременно, через 6 минут Флейринг + Bar Style -1 человек, через 7 минут опять Классика и т.д., будут чередоваться)

12:00 - 13:20 Мастер-Класс от компаний партнеров AgroBar и Waring

13:30 - 16:00 Мастер-Класс от компаний партнеров водка Finist и сиропы Barline

16:30 - 18:00 Награждение

20:30 - 23:00 Фуршет в баре «Big Liver Place» СПб, Шведский переулок дом 2, Метро «Гостиный двор» выход на канал Грибоедова.

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

**Категория «Классика»**

– Классическое выступление с приготовлением авторского коктейля в 3-х экземплярах + приготовление заданного коктейля (Смотреть ниже), методом «BLEND» в 1(одном) экземпляре, время на приготовления всех коктейлей – 6 минут.

**Категория «Flairing»**

- «Флейринг» - выступление всех участников со своей программой и приготовлением авторского коктейля в 3-х экземплярах – 5 минут + без перерыва - «Bar Style», выступление c заданным коктейлем (Смотреть ниже), методом «BLEND» в 1(одном) экземпляре – 2 минуты, итого на приготовление всех коктейлей – 7минут.

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

Победитель категории «Классика» получает звание «Лучший бармен Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа России – 2020 по Классике», 10000 рублей, подарки от компаний партнеров и право представлять СЗФО на финале Чемпионата России среди барменов 2020 в Москве в номинации «Best Profi».

Победитель категории «Флейринг» получает звание «Чемпион Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа России – 2020 по Флейрингу», 10000 рублей, подарки от компаний партнеров и право представлять СЗФО на финале Чемпионата России среди барменов 2020 в Москве в номинации «Флейринг».

**ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

**Категория «Классика»**

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

«Классика» - выступление с приготовлением авторского коктейля + приготовление заданного коктейля методом «BLEND». – за 6 минут.

- Необходимо приготовить свой авторский коктейль в 3 (трёх) экземплярах, используя классическую технику выступления, с **обязательным** использованием ингредиентов от **СПОНСОРОВ**: **в качестве крепкой основы может быть водка «Finist», или джин «Barrister Old Tom», или коньяк «Roullet - VS», или ром white «Negrita»,или ром 3 года «Viejo de Caldas», или виски «Cutty Sark Original» или текила «Rancho Alegre Blanco»; в качестве сладкой части ОБЯЗАТЕЛЬНО использовать большую часть: сиропы “Barline” в ассортименте, пюре «Agrobar» в ассортименте, ликёры «Fruko Schulz» в ассортименте; и если Вы используете в своем коктейле питьевые биттеры, или хинные аперитивы,это должен быть винно-хинный аперитив Кинкина «St Raphaёl Quina»; биттер «Ligare», биттер «Fruko Schulz», «Fernet Fruko Schulz», (**смотреть Список ликеров, сиропов и пюре ниже, если в нашем списке нет нужного Вам ликера, приносите его самостоятельно).Остальные компоненты по усмотрению участника.

- Категория коктейля – Fancy-drink ( любой категории в любом бокале)

- Время, отведенное на приготовление коктейлей - 6 минут.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Коктейль должен быть приготовлен в бокалы, предоставленные самим участником.

- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные и алкогольные 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 6 (шести), включая капли.

- Допускается использование биттеров, вермутов, крепленых вин, соков и лимонадов..

**- Не допускается использование самодельных хендмейд ингредиентов (инфьюзы, шрабы и т.д.).**

- 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 расположено на бокале!

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

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

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должна превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

- Выступление участников будет происходить на столах (Размеры: В70см; Д120см; Ш80см)

1. **Категория «Флейринг»**

Все участники, подавшие заявку на участие в номинации «Флейринг»

1.1. **Флейринг**:

- Все участники должны выступить со своей подготовленной программой, в ходе которой необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, оригинальных фишек, связок, трюков, технику рабочего флейринга, элементы шоу, интерактива и «презентации» брендов партнеров, профессионализм приготовления заданного 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 своего коктейля в 3-х экземпляров - 5.00 минут.

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

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

- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть заклеены специальными стикерами, заранее предоставленными организаторами.

**- Во время выступления необходимо:**

**- приготовить свой фантазийный коктейль в 3-х экземплярах в течении 5-ти минут, затем без остановки приготовить 1(один) заданный коктейль методом БЛЕНД в стиле «Bar style» в течении 2-х минут, итого 7 минут**

Бутылки с компонентами для заданного коктейля должны быть только из линейки продукции партнеров «конкурса».

- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - 15 мл.

Для приготовления своего авторского коктейля в 3 (трёх) экземплярах, необходимо **обязательное** использование ингредиентов от **СПОНСОРОВ**: **в качестве крепкой основы может быть водка «Finist», или джин «Barrister Old Tom», или коньяк «Roullet - VS», или ром white «Negrita»,или ром 3 года «Viejo de Caldas», или виски «Cutty Sark Original» или текила «Rancho Alegre Blanco»; в качестве сладкой части ОБЯЗАТЕЛЬНО использовать большую часть: сиропы “Barline” в ассортименте, пюре «Agrobar» в ассортименте, ликёры «Fruko Schulz» в ассортименте; и если Вы используете в своем коктейле питьевые биттеры, или хинные аперитивы,это должен быть винно-хинный аперитив Кинкина «St Raphaёl Quina»; биттер «Ligare», биттер «Fruko Schulz», «Fernet Fruko Schulz», (**смотреть Список ликеров, сиропов и пюре ниже, если в нашем списке нет нужного Вам ликера, приносите его самостоятельно).Остальные компоненты по усмотрению участника.

- Во время выступления в категории **«Флейринг»** и **«Bar style»** необходимо продемонстрировать хотя бы одну комбинацию с напитками партнеров – водка «Finist» и сироп «Barline».

- Категория коктейля – Fancy-drink ( любой категории в любом бокале)

- Время, отведенное на приготовление своего коктейля Флейринг в 3-х экземплярах – 5 минут.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Коктейль может быть приготовлен в бокалы, предоставленные самим участником.

- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные и алкогольные 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 6 (шести), включая капли.

- Допускается использование биттеров, вермутов, крепленых вин и соков.

**- Не допускается использование самодельных хендмейд ингредиентов (инфьюзы, шрабы и т.д.).**

- 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 расположено на бокале!

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

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

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должна превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать барному стилю.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

- Выступление участников будет происходить на стойкой бара (Размеры: Выс 80см(барной столешницы); Выс. 110см (гостевой столешницы) )

- Выступление участников оценивается техническим жюри (критерии оценок см. «Оценочные таблицы»).

Максимальное количество баллов за технику – 750 баллов. Плюс, заработанные баллы в **Bar Style.**

1.2. **Bar style**

Необходимо приготовить, используя технику выступления Bar Style, 1 (один) заданный коктейль методом БЛЕНД, см. Ниже.

- Оценивается техника работы.

- Дегустация «Коктейль для Bar Style» не оценивается.

Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов,

2. Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем СЗФО Чемпионата среди барменов WCC 2020 в категории «Флейринг» и представляет СЗФО на России в г.Москва.

**СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ :**

**Водка «Finist» оригинальная**

**Компания «Ладога»:**

Джин «Barrister Old Tom»;

Коньяк «Roullet - VS»;

Ром белый «Negrita»;

Ром 3 года «Viejo de Caldas»;

Виски «Cutty Sark Original»;

Текила «Rancho Alegre Blanco»;

Винно-хинный аперитив Кинкина «St Raphaёl Quina»;

биттер «Ligare»,

биттер «Fruko Schulz»,

«Fernet Fruko Schulz»

**Ликёры «Fruko Schulz»:**

Личи, Персик, Трипл сек, Чери бренди, Какао белый, Маракуйя.

**Сиропы «Barline»:**

Поп-Корн, Лемонграсс, Ревень, Пончик, Груша, Черная смородина, Сангрия, Грейпфрут, Банан, Манго, Блю Курасао, Лайм, Яблоко, Киви, Фейхоа, Кокос, Ваниль, Малина, Имбирь, Гранат, Ежевика, Гренадин.

ФИТНЕС Карамель, ФИТНЕС Ваниль, ФИТНЕС Клубника.

**Пюре “Агробар”(** Если Вы используете пюре, то обязательно нужно использовать только пюре Агробар)**:**

Маракуйя, Маракуйя с семечкой, Чёрная смородина, Юдзу, Лайм, Каламанси, Имбирь, Груша

**Блендер Waring**

Бокалы только для метода «Бленд»

Бокал слинг (---- мл)

Разрешается использование других вкусов сиропов, но только из линейки компаний «Barline», а также других фруктов, трав и т.д. Данные ингредиенты для авторского коктейля, не указанные в списке, конкурсант предоставляет самостоятельно!

**КОКТЕЙЛЬ для Классики и для Bar Style – категория Blend**

«Коктейль СЮРПРИЗ» :

Водка «Finist» 40 мл, Сироп «Barline» 10 мл, Сок лимона 20 мл, Пюре «AgroBar» 40 мл Метод: Бленд . Бокал: Слинг . Украшение: Мята , долька лимона .

Организация:

Петербургская Ассоциация Барменов: [info@mixrest.ru](mailto:info@mixrest.ru)

Телефон: 8(996)791-55-45

****