**Отборочный тур Чемпионата России среди барменов 2020 по**

**Южному Федеральному Округу.**

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

«Чемпионат России среди барменов 2020. Отборочный этап ЮФО» является отборочным туром на финал Чемпионата России среди барменов, который пройдет в конце ноября в Москве.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* К участию в профессиональном конкурсе среди барменов приглашаются бармены, достигшие 18 лет из ЮФО России
* Конкурс будет проходить в 2-х номинациях – “Best Profi” и “Флейринг”. Конкурсант, выступающий в номинации “Best Profi” 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 12.00 часов **10-го октября (время Московское) на электронный адрес** [**a.b.v@inbox.ru**](mailto:a.b.v@inbox.ru) **(продублировав смс на номер 8-987-644-30-88 об отправке)** , с рецептурами авторских коктейлей, а для номинации «Флейринг» с указанием выбранного заданного коктейля.

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**Победитель номинации «Best Profi»** получает звание «Лучший бармен ЮФО 2020», приз **10 000 рублей** и право представлять регион ЮФО на Российском финале Чемпионата среди барменов в Москве в номинации «Best Profi». Проезд и проживание на финал в Москву оплачивается.

**Победитель номинации «Флейринг»** получает звание «Чемпион ЮФО по флейрингу 2020», приз **10 000 руб.** и право представлять регион ЮФО на Российском финале Чемпионата среди барменов в Москве в номинации «Флейринг». Проезд и проживание на финал в Москву оплачивается.

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

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

**12 октября 2020 года**

**12.00 - 16.00 Мастер Классы от спонсоров**

**16.00 – 17.00 Регистрация участников, жеребьевка и брифинг**

**17.00 – 21.00 Конкурс**

**22.00 - 02.00 Пати**

**МЕСТО проведения: Harat's Pub**, Волгоград, ул. Комсомольская 4

**ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

***Категория «Best Profi»:***

**1.1. Классическое выступление (миксология)**

Необходимо приготовить, используя классическую технику выступления:

***1 (один) коктейль из заранее известных см. (Заданные коктейли) в одном экземпляре. Заданный коктейль будет выбран жеребьевкой вместе с жеребьевкой номеров выступления.***

***1 авторский, фантазийный коктейль в 2-х экземплярах с обязательным использованием крепкой основы ТОЛЬКО из ассортимента компании ЛАДОГА, в качестве подсластителя сиропы, пюре* «Barline», пюре AGROBAR. *Организатор предоставляет напитки по списку (см.ниже), но можно использовать любые напитки спонсоров, принесенные с собой, кроме пюре* «Barline» и пюре AGROBAR, они используются, строго из списка предоставленных.**

Участники выступают по одному. Время, отведенное на выступление, 6 минут.

Оценивается техника работы, дегустация и презентация авторского коктейля на английском языке. Дегустация заданного коктейля НЕ оценивается.

* Категория авторского, фантазийного коктейля – ***( любой категории в любом бокале, за исключением шот дринков, метод приготовления любой!)***

- Коктейль может быть приготовлен в бокалы, предоставленные организаторами: олд фешенд ( 250 мл всклянь), Шале ( 240 мл вскянь), Хайбол 400 мл. (***см. «Список предоставляемого»***), или использовать любые свои небрендированные бокалы.

- Допускается использование биттеров, соков, газированный безалкогольных напитков.

- 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, за исключением пюре **AGROBAR**, для него можно использовать небронированные дозаторы, соусники. 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 6 (шести)**, 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.

- 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 будет происходить за барными станциями.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

**1.2. Теория**. Участники должны будут ответить на 20 вопросов по профессии и ассортименту, представленному спонсорами.

**1.3. Кофе.** Необходимо приготовить одну порцию капучино и одну порцию эспрессо. Использование Латте-арта при приготовлении капучино добавляет баллы.

**1.4. Иностранный язык**. Необходимо провести презентацию (1 минута) на английском языке авторского коктейля (после окончания выступления в этапе «Миксология») и ответить на вопросы от организаторов. Всё на английском языке.

***5. Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Регионального Отборочного тура по ЮФО Чемпионата России среди барменов 2020 в категории «BestProfi» и получает звание «Лучший бармен ЮФО 2020».***

***Категория «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 1 из ***заданных коктейлей в одном*** экземпляре (выбрать и указать в заявке) и 1 фантазийный в двух экземплярах из напитков, представленных спонсорами.

- 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 - **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 принадлежащие не спонсорам, должны быть заклеены специальными стикерами, заранее предоставленными организаторами.

**- Запрещается использовать огонь и пиротехнику**.

- Во время выступления необходимо:

- приготовить 1 (один) из заданных коктейлей (см. **ЗАДАННЫЕ КОКТЕЙЛИ**) – «Царский» или «ДжинБУ» в одном экземпляре и 1 (один) фантазийный коктейль в 2-х экземплярах с использованием ингредиентов предоставленных спонсорами.

**Бутылки с компонентами выбранного заданного коктейля должны быть только из линейки продукции партнеров «конкурса» и привезены заранее с собой!!!**

* Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл.**
* Во время выступления необходимо продемонстрировать хотя бы одну комбинацию с напитками партнеров – Джин Барристер Блю или водка Царская, и с сиропом Барлайн.
* Выступление участников оценивается техническим жюри*.*

***2 Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Регионального Отборочного тура по ЮФО Чемпионата России среди барменов 2020 в категории «Флейринг» и получает звание «Чемпион ЮФО по флейрингу 2020»***

**СПИСОК ПРОДУКЦИИ и ПОСУДЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ**

**Бокалы**

Олд-фешенд ( 250 мл – всклянь-до краёв)

Шале ( 240 мл – всклянь -до краёв)

Хайбол КАСАБЛАНКА (400 мл)

**Продукция:**

**Ликеры Фруко Шульц** в ассортименте:

Трипл Сек, Кофейный, Сливочный, Банан, Персик, Зеленая Мята, Какао Вайт, Коко Джамбо, Персик, Личи, Зеленое Яблоко, Абрикос Бренди.

Абсен Фруко Шульц

Текила Дон Алехандро

Виски Хай Камишинер

Ром Негрита

Джин Барристер, Джин Баристерр Блю, Дин Барристер Пинк, Джин Барристер Оранж, Джин Барристер Олд Том, Джин Барристер Рашен.

Водка Царская оригинальная

Водка Царская золотая

Водка царская грейпфрут, Ваниль, Смородина. Клюква, Груша

Ликер Фруто Клубника,

Биттер Лигаре

**Фрукты**:

Лимон, апельсин.

**Сиропы «Barline»**

Арбуз, Апельсин, Ананас, Банан жёлтый, Блю Кюрасао, Ваниль, Вишня, Грейпфрут, Гренадин, Груша, Ежевика, Имбирь, Карамель, Киви, Клубника, Кокос, Лайм, Лемонграсс, Личи, Лимон, Малина, Маракуйя, Ревень, Сахарный, Фейхоа, Цветы Бузины, Зеленое яблоко, Сангрия.

**Пюре** **«Barline»**

Черника, Облепиха, Клубника, Манго, Малина, Ежевика.

**Пюре «AGROBAR»**

Маракуйя, Маракуйя с семечкой, Черная смородина, Юдзу, Лайм, Каламанси, Имбирь, Груша, Черника.

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

**Заданные коктейли**

**(для номинации Классика и Флейринг)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Царский»**  **Водка «Царская Ванильная» 50 мл**  **Сок лимона 30 мл**  **Сироп «Barline Корица» 15 мл**  **Морс Клюквы 150 мл**  Метод: shake  Бокал: касабланка (400мл) c кусковым льдом  Украшение: Цедра лимона | **«ДжинБу»**  **Джин Баристер Блю 40 мл**  **Cироп “Barline” Бузина 20 мл**  **Сок лимона 20 мл**    Метод: shake  Бокал: олд-фешенд (250 мл) c кусковым льдом  Украшение: Цедра лимона | **«Знай наших»**  **Водка «Царская» 40 мл**  **Сироп «Barline» (на выбор) 10 мл**  **Сок лимона 20 мл**  **Пюре AGROBAR (на выбор) 40 мл**  **4 кубика льда в блендер**  Метод: blend  Бокал: олд-фешенд с кусковым льдом.  Украшение: Цедра лимона. |

***(все ингредиенты для заданных коктейлей будут предоставлены организаторами)***

**Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!**

**Организатор, контактное лицо: председатель Барменской Ассоциации Волгограда:** [**a.b.v@inbox.ru**](mailto:a.b.v@inbox.ru) **Арефьева Светлана 8-987-644-30-88**