****

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

* Конкурс будет проходить в категории – “Best profi”. Конкурсант, выступающий в категории “Best Profi” должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен».
* 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 в категории **“Best Profi”** должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов **31-го мая (время Московское) на электронный адрес** [**bartenders.dgan@mail.ru**](mailto:bartenders.dgan@mail.ru)с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету в номинациях ***«Mixology».***

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**Победитель категории «Best Profi»** получает звание **«Чемпион NBC Мурманской области среди барменов в категории BEST PROFI» 2022»**, памятный кубок, подарки от компаний партнеров, а также отправится защищать мурманскую область в Москву на Финал Чемпионата России NBC.

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

***Категория «Best Profi»***

***- «Пиво»***

**- *«Вино»***

***- «Кофе»***

***- «Bar Style»***

***- «Mixology»*** *выступление с приготовлением фантазийного коктейля.*

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

**8 июня 2022 г.**

- 10.00 – 12.00 Мастер классы от компаний партнеров

- 12.30 – 13.30 Регистрация участников, жеребьевка и брифинг участников «Best Profi»

- 14.00 – 20.00 Конкурс в категории «Best Profi»

- 20.00 – 20.30 Подготовка к награждению, подведение результатов

- 20.30 – 21.00 Награждение в категории «Best Profi»

- 21.00 – STAFF PARTY

**МЕСТО:** **Конгресс-отель «Меридиан» , зал “Океан Холл”. Адрес: г. Мурманск, ул. Воровского,д.5/23**.

**ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

***Категория «Best Profi»***

***Все участники данной категории, обязательно проходят все номинации.***

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

**Номинации:**

***1.1. «Кофе»***

- нужно ответить на несколько вопросов по теории кофе.

- необходимо приготовить **1 (одну)** порцию **кофе Эспрессо,** **2 (две)** порции **кофе Капучино** с применением **латте-арта (изобразить минимум любой классический рисунок на двух порциях одинаково «сердце», «яблоко», «розетто»)**

- оценивается правильность работы с кофемашиной, приготовления кофе, молочной пенки, латте-арт, подача.

- участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами кофейные аксессуары и инструмент.

- время, отведенное на приготовление всех напитков - **6 минут.**

- порядок приготовления напитков свободный, но напитки одной категории (Капучино, двойной холдер) должны готовиться одновременно.

***1.2. 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, джигер, 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!*

***Необходимо приготовить на время, используя технику выступления Bar Style, 1 (один) заданный коктейль в 3 (трех) экземплярах.***

**а) один заданный коктейль** готовится методом шейк в бокале Мартини или рокс со льдом:

Царская – 30 мл, ликер “Fruko Schulz” – 15мл, сироп “Barline” – 5 мл, лимонный фреш – 20 мл. Украшение – физалис. **Вкус сиропа и ликера выдается по усмотрению организатора!**

.

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

.

***1.3. Пиво***

А) Необходимо правильно и профессионально (эталон) сервировать и подать **2 (две)** порции , разливного пива “Пилигримм” объемом 0,5 л. **Сделать и презентовать оригинальную подачу food pairing (готовится за ранее)** - оценивается правильный налив, пенообразование, позиционирование бренда, подача, сочетание пива и food pairing.

***1.4. Вино***

А) Необходимо правильно и красиво открыть бутылку красного или белого вина и равномерно разлить по 5 (пяти) бокалам, прочитать этикетку и рассказать о презентуемой марке вина.

***1.5. Mixology***

Необходимо приготовить один авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах , используя классическую технику выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **5 минуты.**

- Категория авторского коктейля – **Fancy drink**

- **Участники должны использовать собственный инвентарь (в том числе посуду) для приготовления коктейлей**

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

**- Авторские коктейли** должны готовится только на **основе водка/настойки «ЦАРСКАЯ»,**

**виски «Black Beast» , джины «БАРРИСТЕР»**

**водка «PARA DIGMA», Джин «ROYAL RAVEN» предоставляемые организаторами**.

**-** В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы “Barline.**

**-** Если конкурсант будет использовать питьевой биттер, то можно использовать только **биттер “Ligare”.** Ароматические (капельные) биттеры к использованию так же допускается.

- Допускается использование вермутов, соков и воды.

- Пюре может использоваться только **“Barline”.** Если нет необходимого вкуса пюре в линейке “Barline”,

- Не допускается смешивание 2 (двух) компонентов, засчитываемых как один.

- 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.

- Можно использовать для приготовления коктейлей любую алкогольную и безалкогольную (сок вода, газировка) продукцию. 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 7 (семи)**, включая капли.

- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале!

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

***- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения 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.***

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

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

**- К участию в конкурсе допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет.**

**СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ**

**Оборудование:**

**Трубочки**

**Лед**

**Шпажки**

**Продукция**

**Сиропы «Barline»**

**Пюре «Barline»**

**Топпинг «Barline»**

**Молоко**

**Кофе « Musetti»**

**Алкоголь:**

**Виски «Black Beast»**

**Водка «Царская» в ассортименте (клюква, клюквенная (красная), грейпфрут, цитрон, груша, смородина, малина, оригинальная)**

**Водка «PARA DIGMA» в ассортименте (классическая, лайм, гранат, арбуз, грейпфрут)**

**Джин «Barrister» в ассортименте (Orange, Pink, Blue, Dry, Russian, Artemisia Absinthium, Navy Strength, Old Tom, Sloe, Mumbai)**

**Джин «ROYAL RAVEN» в ассортименте (Dry, Pink, Purple, Orange)**

**Биттер «Ligare»**

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

Представитель Б.А.Р. в Мурманске Сеферов Д.Л.

тел. 8-921-281-34-48

эл.п. [**bartenders.dgan@mail.ru**](mailto:bartenders.dgan@mail.ru)