



ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ 2022 МОСКОВСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР



BARTENDERS
.pro



20 июня
DRINKS@
DINNERS
RESTAURANT



ROYAL
RAVEN

PARA
DIGMA

@bar.association.russia

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в номинации «Флейринг»

- Московский отборочный тур Чемпионата России среди барменов 2022 пройдет 20 июня в г. Москва.
- Московский отборочный тур является региональным отборочным туром на ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов 2022.
- Конкурс будет проходить в 2-х номинациях – “Классика” и “Флейринг”
- 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 в номинации “Флейринг” должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 14-го июня (время Московское) на e-mail: kolbeevbar@bk.ru с рецептурой авторского коктейля. Нужно заполнить анкету в номинации «Флейринг». Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в номинации «Флейринг» получает звание «Чемпион Москвы среди барменов 2022 в номинации ФЛЕЙРИНГ» и право представлять Москву осенью на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.

Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Номинация “Флейринг” - выступление в свободном стиле с заранее подготовленной программой и приготовлением 1 (одного) авторского коктейля в 2 (двух) экземплярах за 5 минут.

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

20 июня, ресторан “Drinks & Dinners”

Адрес: м. Новокузнецкая, ул. Пятницкая, 46, стр.1.

12.00 - регистрация и жеребьёвка участников в номинации «Классика»

13:00 - 15.00 - конкурс в номинации «Классика»

14.00 - регистрация и жеребьёвка участников в номинации «Флейринг»

16.00 - 18.00 - конкурс в номинации «Флейринг»

18.00 - 18.15 - презентация «Учебника БАРМЕНА» от президента Б.А.Р. - **Колбеева Сергея**

18.15 – 19.00 открытый мастер-класс от компании "Barline"

Спикеры **Панов Ярослав** - вице-президент Б.А.Р. и **Бабенко Евгений** - бренд-амбассадор ТМ Barline

19.15 – награждение участников конкурса

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «ФЛЕЙРИНГ»

Необходимо приготовить **1 (один)** авторский коктейль в **2 (двух)** экземплярах.

Обязательная основа коктейля на выбор конкурсанта:

- водка особая **PARADIGMA КЛАССИКА** <https://tatspirtprom.ru/catalog/1368/>

или джин **ROYAL RAVEN DRY GIN** <https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/>

В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”**.

Сиропы “Barline” должны быть в рецептуре **коктейля обязательно** не менее 5 мл (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>).

Водка, джин, сиропы, пюре, других марок использовать запрещено!!!

Напитки предоставляются организаторами, но также могут быть привезены с собой.

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, битеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.д.)
- **Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).**

Собственные (очищенные) бутылки для рабочего и Exhibition Flairing следует использовать только для свежевыжатого сока, молока, сливок, чая и т. д.

Все элементы со спонсорскими продуктами должны быть выполнены в оригинальных бутылках!!!

- 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, должны быть заклеены специальными наклейками, заранее предоставленными организаторами.
- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.
- Минимальное количество жидкости в бутылке - **30 мл для Exhibition Flairing и не менее половины бутылки в рабочем флейринге.**
- **Внимание!!! Перед выступлением будут проверяться все бутылки и если они будут недостаточно наполнены согласно правилам, то это оценивается штрафными баллами и эта бутылка не может быть использована в выступлении.**
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри (*критерии оценок см. «Оценочные таблицы»*).

- В процессе шоу-выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, как шоу, так и рабочего флейринга, яркость шоу-программы, профессионализм приготовления заданных коктейлей.
 - Посуда предоставляется организаторами, но участник может принести свою посуду с собой.
 - Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.
 - Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
 - 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.
 - 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 быть расположено на бокале!
- Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат Мира WCC
<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=internationalbartenders&set=a.1156857361113044>
- **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.**
 - Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.
 - Запрещено приготовление горячих коктейлей.
 - Участники должны использовать собственный инвентарь для приготовления коктейлей.
 - Внешний вид конкурсанта не должен быть с логотипом бренда, не участвующего в Конкурсе.
 - Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за «универсальной» барной стойкой: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальное количество баллов за технику – 450 баллов, за коктейль – 100 баллов

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Московского отборочного тура в номинации «Флейринг», получает первое место и звание «Чемпион Москвы среди барменов 2022 в номинации ФЛЕЙРИНГ».

Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.

Дополнительно, предоставляемая организаторами
продукция, оборудование, посуда

Алкогольная продукция:

Водка особая **PARADIGMA КЛАССИКА** <https://tatspirtprom.ru/catalog/1368/>

Джин **ROYAL RAVEN DRY GIN** <https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/>

Безалкогольная продукция:

“Barline” в ассортименте:

Сиропы «**BARLINE**» : чёрная смородина, дыня жёлтая, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блу кюрасао, маракуйя, личи, манго, цветы бузины, роза, фиалка, яблоко зелёное, огурец, солёная карамель, попкорн, малина, ежевика, гранат, клюква, фисташка, миндаль, грейпфрут, красный апельсин, мандарин, клён, жасмин, груша.

Сиропы «**BARLINE**» *ФИТНЕС*: ваниль, карамель, шоколад, арбуз, лесная ягода, клубника.

Пюре «**BARLINE**»: черника, груша, клубника, малина, вишня, чёрная смородина, персик, манго, ежевика, облепиха, маракуйя, абрикос.

Фрукты:

Лимоны, лаймы, апельсины

Посуда:

Хайбол 280мл

Олд Фэшэнд 210 мл

Мартини 220 мл

Оргкомитет конкурса оставляет за собой право вносить изменения в условия конкурса по уважительным причинам.

Контакты организаторов:

e-mail: kolbeevbar@bk.ru

Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев