



Russian Flair Cup 2023

Конкурс проводится 08.02.2023 г. среди участников из 17 городов России.

Место проведения: г. Москва, ул. Пятницкая 46 стр 1 ресторан Drink@Dinners.

Тайминг:

- сбор участников 12:00
- начало мероприятия 13:00
- 1-й этап – **отборочный** 13:00-18:00
- 2-й этап – **финал** 19:00-22:00

ЗАЯВКА РЕЦЕПТА ФИНАЛИСТА. Всем участникам необходимо заполнить и отправить организаторам заявку до 30.01.2023 с указанием четкой рецептуры и названия коктейля для выступления в финале. Всем финалистам предоставляются сиропы, пюре, водка, джин и сок из ассортимента компаний-партнеров. Используя предоставленную продукцию финалистам необходимо приготовить во время своего выступления авторский рецепт смешанного напитка в двух экземплярах. Авторский коктейль должен быть презентабельным, оригинальным, вкусным и ароматным. Нельзя использовать home-made ингредиенты. Для украшения можно использовать только натуральные продукты (фрукты, ягоды, травы, орехи, цветы, кондитерские изделия и т. д.). Не разрешается использовать искусственные фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек, прищепок.

Прием заявок: **WhatsApp** +79637177734, **Mail** mail@barvip.ru

РЕЦЕПТ НАПИТКА ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА. Всем участникам отборочного этапа предоставляется продукция компаний-партнеров для приготовления коктейля в двух экземплярах по разработанному организаторами рецепту. Рецепт обязательного напитка будет включать **водку FINIST**, джин «Royal Raven Dry», сиропы «Barline», пюре «Barline», сок «Zuegg». Коктейли необходимо приготовить методом шейк и стрейн, в бокалы предоставленные организаторами (шампан. -блюдце «Таймлесс»; стекло; 255мл)

Рецепт коктейля для отборочного RUSSIAN FLAIR CUP 2023

Название	Компонент	Пропорции	Приготовление
RFC '23 - Qualification	Водка Finist	20 мл	Метод приготовления: Шейк
	Джин Royal Raven Pink	30 мл	
	Гранатовый сок Zuegg	50 мл	Бокал: Pasabahce Timeless
	Сироп Barline Малина	20 мл	
	Лимонный сок	30 мл	Украшение: Малина на шпажке
	Белок	20 мл	
	Шоколадный или какао биттер	1 дэш	

ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ. На выступление в отборочном этапе и финале отводится – 6 минут. Несоблюдение лимита времени влечет наложение штрафных баллов – 10 баллов за каждые 20 секунд.

РЕГЛАМЕНТ ВЫСТУПЛЕНИЯ. В процессе выступления участникам необходимо продемонстрировать технику показательного и рабочего флэира, мастерство презентации бренда спонсоров, профессионализм приготовления коктейлей. При этом необходимо продемонстрировать креативный налив водки FINIST и баланс с бутылкой джина ROYAL RAVEN. Все участники обязаны предоставить организаторам записанный на usb-носитель музыкальный трек, под который будут выступать (рекомендуется иметь копию трека на втором носителе). Участникам предоставляется возможность отправить свое музыкальное сопровождение с заявкой рецепта для выступления в финальном этапе. Конкурсант обязан принести с собой бутылки и барный инвентарь без изображений брендов. Бутылки со спонсорским алкоголем предоставляются организаторами. Запрещается использование огня и пиротехники.

Рабочий флэир оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на 1/3, обязательно с металлическим гейзером. Показательный флэир оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее 15 мл, обязательно с пластиковым гейзером.

Участникам продемонстрировавшим свои программы запрещается находиться в зоне разминки.

ВНЕШНИЙ ВИД участников– свободный, в футболке с логотипом спонсора, выданной во время регистрации организаторами. Запрещается выступать в фирменной одежде каких-либо других брендов, не партнеров конкурса.

ЖЮРИ. Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри. Техническое жюри оценивает флэир, технику выступления, соблюдение рецептуры, презентацию и общее впечатление от выступления, а также проливы и падения предметов. Дегустационное жюри оценивает соответствие авторского коктейля названию, внешний вид напитка, аромат и вкус.

Любое неуважение к участникам, партнерам, организаторам и гостям является причиной дисквалификации.

БАРНАЯ СТОЙКА. Для демонстрации своих выступлений участникам предоставляются барные мобильные стойки:



ПУБЛИКАЦИИ. Все участники чемпионата могут опубликовать посты в своих социальных сетях с хештегом **#russianflaircup** Организаторы разработали текст и фото для публикаций которые направят участникам с инфо-материалами чемпионата.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Участник, набравший максимальное количество баллов в финале RUSSIAN FLAIR CUP 2023, становится победителем чемпионата. В финал выходят 8 участников. Призовой фонд распределяется среди 5 первых мест.

- 1 место – 25 000 руб., кубок, медаль
- 2 место – 15 000 руб., кубок, медаль
- 3 место – 10 000 руб., кубок, медаль
- 4 место – 7 000 руб., медаль
- 5 место – 5 000 руб., медаль
- 6 место – медаль
- 7 место – медаль
- 8 место – медаль

Поощрительные призы:

Лучший креативный налив водки FINIST – 5 000 руб.

Лучший баланс с бутылкой джина ROYAL RAVEN – 5 000 руб.

Лучший коктейль – сертификат на 5 000 руб. от RESTAROOM

Все участники награждаются сертификатами чемпионата.

Перечень продукции:

Водка FINIST <https://finist-vodka.moscow>

Джин «Royal Raven Dry»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/>

Сиропы «Barline»:

Ассортимент смотрите на сайте: <https://barline.club/shop/siropy/>

Пюре «Barline»:

Клубника, Ежевика, Черника, Манго, Маракуйя, Абрикос, Груша, Персик, Малина, Облепиха, Черная смородина

<https://barline.club/shop/napolniteli/>

Соки «Zuegg»:

Ананас, Апельсин, Яблоко, Черника, Абрикос, Груша, Персик, Красный апельсин, Томат, Гранат, Грейпфрут, Апельсин-морковь-лимон, клубничный

<https://www.zuegg.ru/RU/our-products/СОКИ-ZUEGG.html>

Шампан. -блюдец «Таймлесс»; стекло; 255мл <https://www.complexbar.ru/catalog/bokaly-dlya-shampanskogo/p01060629/>



Оценочный лист «техника»

Фамилия, Имя участника		Номер участника			
БОНУС (max 450)					
Впечатление и интерактив (0-100 баллов)					
25 - опрятность					
25 - интерактив с публикой					
25 - крафт флейр (Bartending Skills)					
25 - гладкость					
Сложность и презентация (0-250 баллов)					
40 - разнообразие движений					
50 - сложность движений					
40 - сочетание с музыкой, попадание в такт					
40 - оригинальность, креатив					
40 - использование наибольшего количества предметов					
40 - рабочий флейринг					
Исполнение (0-100 баллов)					
20 - ловкость					
20 - контроль					
20 - налив					
20 - уверенность					
20 - зрелищность					
Всего бонусных баллов: _____					
ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)					
Пролив – 3 балла					
Падение – 5 баллов					
Разбитый предмет – 20 баллов					
Поддержка предмета – 2 балла					
Пустая бутылка – 5 баллов					
Пропущенный ингредиент – 25 баллов					
Неубранное рабочее место – 5 баллов					
Нарушение времени выступления – 10 баллов за каждые 20 секунд					
Отсутствие продукта партнера на стойке после налива – 25 баллов					
Неисполнение правил организаторов, опоздание – 25 баллов					
Всего отрицательных баллов: _____					
ИТОГО: Бонус _____ - Штраф _____ =					

Жюри: _____

Подпись участника: _____

БОНУСЫ (max 100 баллов)

НАЛИВЫ

<i>ВОДКА FINIST</i>	5	<i>ДЖИН ROYAL RAVEN</i>	5	<i>СОК ZUEGG</i>	5	<i>СИРОП BARLINE</i>	5	<i>ПЮРЕ BARLINE</i>	5	<i>СОК ЛИМОНА</i>	5
-------------------------	---	---------------------------------	---	----------------------	---	--------------------------	---	-------------------------	---	-----------------------	---

КОКТЕЙЛЬ	Внешний вид	Баланс
Отлично	25	40
	20	30
Хорошо	15	25
	10	20
Удовлетворительно	8	15

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

5	0
---	---

ИТОГО: _____

Жюри: _____

Подпись участника: _____

Оценочный лист «Приготовление коктейля - техника»

Фамилия, Имя участника	_____	Номер участника	_____
ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)			
не охлаждена посуда			5
не охлаждён шейкер			5
не слита талая вода из шейкера			5
готовый коктейль не на салфетке			5
Всего отрицательных баллов: _____			

Жюри: _____

Подпись участника: _____

Оценочный лист «Дегустация» - ФИНАЛ (бонусы)

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	25	15	40
	20	12	30
Хорошо	15	10	25
	10	8	20
Удовлетворительно	8	5	15

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
----------------	----	---------------------	---	---------------	---	--------------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
----------------	----	---------------------	---	---------------	---	--------------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____