 **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 **6 апреля (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» 2023»**, памятный кубок, подарки от компаний партнеров, а также отправится защищать Мурманскую область в Петрозаводск на полуфинал Чемпионата России NBC.

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

***Категория «Best Profi»***

***- «Слепа дегустация», «Сенсорная интуиция»***

***- «Bar Style»***

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

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

**12 апреля 2023 г.**

- 13.00 – 14.00 Мастер классы от компаний партнеров

- 14.00 – 14.40 Регистрация участников, жеребьевка и брифинг участников «Best Profi»

- 15.00 – 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:** **Rock’n’roll Musiс Bar. Адрес: г. Мурманск, пр. Ленина 11.**

**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. ***«Слепая дегустация», «Сенсорная интуиция»***

**Слепая дегустация.**

1. Конкурсанту необходимо указать номер бокала, в котором он определил по органолептическим свойствам, джин BARRISTER, джин BROOM и джин прочей торговой марки. За каждый правильный ответ присуждается по одному балу. Напитки можно пробовать на вкус.

**Сенсорная интуиция.**

1. В промаркированных бокалах под номерами 1А и 1Б необходимо угадать и вписать категорию предполагаемого напитка основываясь на его аромат и цвет. Например: виски, ром, текила, кашаса или прочее. За каждый правильный ответ присуждается по одному балу.

Максимальная сумма балов в данной номинации – 5 балов.

***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 коктейльной рюмке или рокс со льдом:

**Премиум водка «GASTRONOM»** – 30 мл, ликер “Fruko Schulz” – 15мл, сироп “Barline” – 5 мл, лимонный фреш – 20 мл. Украшение – Цедра лимона или апельсина. **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. 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 БАРРИСТЕР, настойки «ЦАРСКАЯ», джины «БАРРИСТЕР»,**

**виски «ФОУЛЕРС», вкусовые виски «ФОУЛЕРС», ром «АРМАТОР»,**

**премиум водка «GASTRONOM», «БЕЛАЯ БЕРЕЗКА», «ХАСКИ», « СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС»,**

**джин «BROOM»,**

**виски «ДЖЕНЕРЕЙШН», ром «КАЛЕНТЕР» выдержанный, 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 крепкого 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**

**Соковыжималка**

**Продукция**

**Сиропы «Barline»**

**- апероль, арбуз, базилик, бергамот, гвоздика, розовый грейпфрут, груша, жасмин, корица, имбирь,   
- инжир, красный апельсин, личи, макадамия, можжевельник, огурец, персик, попкорн, ревень,   
- тархун, чёрная смородина, черника, шоколадное печенье, клюква.**

**Пюре «Barline»**

**- маракуйя без косточки  
- чёрная смородина  
- малина  
- персик**

**- юзу**

**- груша**

**Тоник «BARRISTER» (классик, драй, имбирь, фиалка-лаванда)**

**Алкоголь:**

**Водка «BARRISTER» Гречишная Коппер Стилл**

**Водка «BARRISTER» Ржаная Оригинальная**

**Водка «BARRISTER» Симпл Молт**

**Водка вкусовая «ЦАРСКАЯ» в ассортименте (клюква, клюквенная (красная), грейпфрут, цитрон, груша, смородина, малина).**

**Премиальная водка «GASTRONOM» Купаж №4, к рыбным блюдам,**

**Премиальная водка «GASTRONOM» Купаж №7, к мясным блюдам,**

**Водка «БЕЛАЯ БЕРЕЗКА» в ассортименте (облепиха, золотая, яблочный налив, оригинальная),**

**Водка «ХАСКИ» в ассортименте (оригингальная, берри мих, черная смородина, биттер),**

**Водка «СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС».**

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

**Джин «BROOM» в ассортименте (Dry, Pink)**

**Биттер «LIGARE»**

**Виски «FOWLER’S WHISKY» (5 лет, Персик, Пряный, Медовый, Вишня, Апельсин)**

**Виски «THE GENERATION»**

**Ром «ARMATOR GOLD»**

**Ром «ARMATOR Spiced Rum»**

**Ром «GALENTER AGED RUM»**

**Игристое вино «ANGELO BEATRICE» в ассортименте (белое брют, п/сл., розовое п/сух.)**

**Ликер эмульсионный "ЦАРСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ"**

**Ликеры «Fruko Schulz»**

**АМАРЕТТО, АБРИКОС БРЕНДИ, Дыня, ЕЖЕВИКА, Зеленая мята, Зеленое Яблоко, КЛУБНИКА,**

**КОФЕЙНЫЙ, КРЕМ ДЕ КАКАО ВАЙТ, Крем де Кассис, Манго, МАРАКУЙЯ, ТРИПЛ СЕК.**

**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)**