



ЗАРА
ОТЕЛЬ ВЛАДИМИР



РОССИЯ



BARLINE

BARTENDERS.PRO

BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

Отборочный тур Чемпионата России среди барменов по Центральному Федеральному Округу, который пройдет 13 июня в г. Владимир, является отборочным туром на ФИНАЛ ЧЕМПИОНАТА РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ NATIONAL BARTENDERS CHAMPIONSHIP 2023, который пройдет 11 сентября в г. Москве.

К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются победители региональных отборочных туров, проходивших в городах: **Смоленск, Тамбов, Воронеж, Тверь, Липецк, Курск, Белгород, Ярославль, Иваново, Владимир, Брянск, Иваново, Калуга, Рязань, Орёл, Тула.**

- Конкурс будет проходить в 2-х категориях – «Best profi» и «Flair Bartending». Конкурсант, выступающий в категории «Best Profi» обязательно проходит номинации «Mixology» и «Bar Style». Конкурсант, выступающий в категории «Flair Bartending» обязательно проходит номинации «Flairing» и «Bar Style». Каждый участник должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен», а конкурсант, выступающий в категории «Flair Bartending», 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 категории «Best profi» и «Flair Bartending», должен отправить, заполненную анкету-заявку до 23:59 часов **10 июня 2023 (время Московское)** на электронный адрес mikhailnikolaev@me.com, с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету во всех категориях.
- Проезд участников «Конкурса» обеспечивает региональное представительство-организатор отборочных туров.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель категории «Best Profi» получает звание «Чемпион среди барменов по ЦФО в категории Best Profi NBC 2023», памятный кубок, подарки от компаний партнеров и участие на Всероссийском финале 11 сентября в г. Москва.

Победитель категории «Flair Bartending» получает звание «Чемпион среди барменов по ЦФО в категории Flair Bartending NBC 2023», памятный кубок, подарки от компаний партнеров и участие на Всероссийском финале 11 сентября в г. Москва.

РЕГЛАМЕНТ, ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

12 июня 2023 Приезд участников и представителей

12-00 - 14-30 расселение участников и представителей в гостинице «Заря»,
15-00 экскурсия в музейно-дегустационный центр «Дворцовый завод»,
16-30 экскурсия и дегустация напитков,
18-00 ужин,
20-00 трансфер до гостиницы.

13 июня 2023

11.00 – 12.00 регистрация, жеребьевка и брифинг участников в категориях «Best Profi» и «Flair Bartending»,
13.00 – 17.00 выступление в категориях «Best Profi» и «Flair Bartending»,
17.00 – 18.00 подведение итогов конкурса.
18.00 – 19.00 награждение
19.40 – 22.00 гала-ужин, after party

МЕСТО:

- бар «БУРБОН», летняя площадка. Адрес: Владимир, ул. Девическая 3,
- гала-ужин «ДРУГОЙ БАР» ул. Студеная гора, 36А, гостиница «ЗАРЯ».

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Категория «Flair Bartending»

1. Номинация Bar Style

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус, техника) 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, накладывание льда и т. п.). Взяв каждый предмет (бутылку, джиггер, 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!*

Ниже представлены примеры:

https://vk.com/video-34088155_456239041

<https://www.youtube.com/watch?v=t5-uJre7v88>

<https://www.youtube.com/watch?v=SqQiJ68uXT8>

Необходимо приготовить на время, используя технику выступления Bar Style авторский коктейль в 1 (одном) экземпляре.

Коктейль должен готовиться из алкогольной продукции как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой любой марки.

В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline» и должны быть в рецептуре обязательно.** Другие марки сиропов запрещены!

Коктейли могут быть приготовлены в бокалы, предоставленные организаторами (см. «Список предоставляемого»), или использовать любые свои небрендируемые бокалы

Участник может использовать:

- любой метод приготовления коктейля,
- всю алкогольную продукцию (крепкий алкоголь, ликеры, биттеры, вермуты, вино), привезенную с собой,
- если пюре, то только марки «Proff Purre»,

- нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки),
- все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления коктейля, должны быть в оригинальной упаковке,
- **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 7 (семи)**, включая капли,
- авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается,
- участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции,
- внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю,
- 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 России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/> или **смотрим примеры ниже;**



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

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



Максимальная сумма баллов за технику – 70 баллов и дегустацию – 50 баллов.

2. Номинация «Flairing»

Необходимо приготовить **1 (один) авторский алкогольный коктейль в 2 (двух) экземплярах, со своей программой.**

Время, отведенное на приготовление авторского коктейля - **5 минут.**

Коктейль должен готовиться из алкогольной продукции как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой любой марки.

В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **пюре «Proff Puree» и должно быть в рецептуре обязательно. Другие марки пюре запрещены!**

Коктейль может быть приготовлен в бокалы, предоставленные организаторами (см. «Список предоставляемого»), или использовать любые свои небрендируемые бокалы.

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 **авторского коктейля.**
- **при демонстрации рабочего флейринга участник должен продемонстрировать как минимум один трюк с продуктом – спонсором.**
- можно использовать любой метод приготовления коктейля.
- если сиропы, то только марки **“Barline”.**
- любой метод приготовления коктейля,
- всю алкогольную продукцию (крепкий алкоголь, ликеры, биттеры, вермуты, вино), привезенную с собой,
- нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки),
- все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления коктейля, должны быть в оригинальной упаковке,
- **безалкогольные напитки**, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины, дроптеры,
- 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,
- авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается,
- участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции,
- 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 России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/> или **смотрим примеры ниже;**



- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
- Внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего

- выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.
- 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 стикерами, заранее предоставленными организаторами.

- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл для Exhibition Flairingi не менее 1/3 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»*).

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



Максимальное количество баллов за технику – 450 баллов и дегустацию – 100 баллов

Участник, набравший максимальное количество баллов в сумме за технику и дегустацию в номинации «Flairing» и «Bar Style», становится победителем отборочного тура Чемпионата России среди барменов по Центральному Федеральному Округу в категории «Flair Bartending», получает звание «Чемпион среди барменов по ЦФО в категории Flair Bartending NBC 2023», памятный кубок, подарки от компаний партнеров и участие на Всероссийском финале 11 сентября в г. Москва.

СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ

Оборудование:

Блендер Соковыжималка
Трубочки
Лед Шпажки

Бокалы Pasabahce

Олд Фэшн (серия Timeless) - 345 мл

<https://complexbar.ru/product/old-feshn-pasabahce-01020846/>



Шампань.-блюдец «Эдем» стекло 150мл D=90,Н=155мм

<https://complexbar.ru/product/shampan-blyudce-osz-01060267/>



Хайбол – 300 мл



Фрукты:

Лайм, лимон, апельсин.

Сиропы «Barline»

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

Пюре “Proff Puree”

в ассортименте <https://proffpuree.ru>

ЛИМОНАД ВИШНЁВЫЙ
Газированный на вишнёвом соке,
крепостью 0%



**Лимонад для взрослых
СУЗДАЛЬСКИЙ УЕЗД**
Лимонад на основе вишнёвого сока и сбора трав,
слабо газированный, крепость 0%



Лимонад Черносмородиновый
на соке чёрной смородины, газированный,
крепость 0%



Питейный мёд суздальский
Продукт брожения настоя сбора трав и мёда,
газированный, алк 6%



Мёд Ставленый
Продукт брожения вишнёвого сока
с мёдом, негаз, алк 6%



Питейный мёд «На вишне»
Продукт брожения вишнёвого сока и мёда,
газированный, алк 6%



Алкоголь:

Весь алкоголь и безалкогольные напитки, не входящие в партнерский пакет, участник привозит с собой.

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Организационный комитет - Председатель владимирского отделения Б.А.Р. Николаев Михаил Михайлович : mikhailnikolaed@me.com
8-961110-4444

ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ!!!

Оценочный лист «Дегустация»
 в категории **Flair Bartending** номинация «**BAR STYLE**»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

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

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

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

ИТОГО: _____

Оценочный лист «Дегустация»
 в категории **Flair Bartending** номинация «**FLAIRING**»

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: _____

Оценочный лист «техника», в категории «Flair Bartending»

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 - наливывы					
20 - уверенность					
20 - зрелищность					

Всего бонусных баллов: _____

ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)

проливы – 5 баллов за каждый пролив					
падения - 10 баллов за каждый					
разбитый предмет – 20 баллов за каждый					
фаболы – 2 балла за каждую					
пустые бутылки – 5 баллов за каждую бутылку					
пропущенные ингредиенты – 25 баллов за каждый					
неубранное рабочее место – 5 баллов за каждый					
время: выступления – 10 баллов за каждые 20 секунд					
неисполнение правил организаторов, опоздание – 25 баллов					

Всего отрицательных баллов: _____

ИТОГО: Бонус _____ **- Штраф** _____ **=** _____

Жюри: _____

Подпись: _____

Оценочный лист «Техника»
категория «Flair Bartending», в номинации Bar Style

Фамилия, Имя _____ № участника _____

Бонус	Начальный балл 30
Работа с посудой, трубочками, салфетками _1_	1 2 3 4
Работа с джиггером, стрейнером, ложкой _2_	2 4 6 8
Уровень «Рабочего Флейринга» _3_	3 6 9 12
Работа с 3-мя предметами и более... _4_	4 8 12 16
Эффективность трюков (скорость и функционал) _2_	2 4 6 8
Уровень сложности (оригинальность и новизна трюков) _2_	2 4 6 8
ИТОГ:	+ _____ Баллов
Штраф	
Гигиена – Касание руками: - питьевой части (края) бокала, max _2_ - внутренней части шейкера или смесительного стакана max _2_ , - украшения не щипцами или не за шпажку max _2_	2 4 6
Нарушение технологии приготовления	3
Несоблюдение рецептуры: - напитки не отмерены должным образом, нет мерной посуды max _2_ , - нет отдельного джиггера для другого коктейля max _2_	2 4
Падение шейкера, бутылки, посуды _2_ 	2 4
Количество проливов, упавший лёд _1_ 	1 2 3 4
Продукция партнёров на барной поверхности: - расположена не должным образом, этикетки не повернуты к гостю	3
Неуверенность в своих действиях	2
Неправильное охлаждение посуды или инвентаря: - слив талой воды в рабочий лёд max _2_ - посуда не охлаждена max _2_	2 4 6
Опасное падение предмета, безопасность гостей.	3
Ненаполненность или неравномерность налива в бокалы.	2
Рабочее место не убрано	3
ИТОГ:	-- _____ Баллов

Время _____

КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ: начальный 30 + БОНУС (max 56) _____ – ШТРАФ (max 40) _____ + (коэффициент времени) _____ =	_____ БАЛЛОВ
--	----------------

Ф.И. Жюри _____

СПАСИБО ЗА ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!