



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

- Конкурс среди барменов Gin Challenge 2023 пройдет 11 июня в г. Москва по оценочному листу, принятому Международной Барменской Ассоциацией (IBA) в номинации «Классика».
- Конкурсант 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 должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов **7-го июня (время Московское)** на e-mail: kolbeevbar@bk.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету. Телефон для связи или WhatsApp: **8-909-697-5167 – Сергей Колбеев**

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель получает звание «**Чемпион Gin Challenge среди барменов 2023** » и **15 000 руб.**

2-е место - 10 000 руб.

3-е место - 5 000 руб.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Классическое выступление с приготовлением 2 (двух) разных авторских коктейлей, каждый в 2 (двух) экземплярах за **10 минут с презентацией-рассказом об этих коктейлях.**

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

11 июня, бар “Spiritory”

Адрес: м. Маяковская, ул. [1-й Тверской-Ямской пер., 14 \(этаж цокольный\)](#)

12.30 - регистрация и жеребьевка участников

14:00 - 17.00 - конкурс

17.30 – награждение участников конкурса

18.00 - party

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля в категории Long Drink в **2 (двух)** экземплярах каждый:

- **1 (один)** твист на джин-тоник

- **1 (один)** коктейль – твист на Gin Fizz.

- в качестве крепкой основы участник обязан использовать джин **“Royal Raven”** на выбор:

Dry (классика) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-dry-gin/#>

Pink (клубника) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-pink-gin/#>

Purple (черная смородина) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-purple/>

- в качестве сладкой части коктейлей должны использоваться только **сиропы или пюре “Botanika”**. Сиропы или пюре “Botanika” должны быть в рецептуре каждого коктейля обязательно не менее 5 мл (список смотреть на <https://botanikasyrup.ru/botanika1liter>).

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).**

- Используется классическая техника выступления.

- Время, отведенное на приготовление и презентацию авторских коктейлей - **10 минут**.

- Категория авторского коктейля – **Long drink**

- Посуда предоставляется организаторами, но может быть использована своя.

- Авторские коктейли должны быть новыми и придуманы конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского 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 **30 мл** и превышать **70мл**.

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 7 (семи)**, включая капли и спреи.

- 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.

Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-championata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/> или смотрим примеры ниже;



- **Время, отведенное на предварительное изготовление украшений в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.**

- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.

- Запрещено приготовление горячих коктейлей.

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

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю - классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения, но по согласованию с организаторами.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за барной стойкой заведения **Spiritory**.



Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов.

**Дополнительно, предоставляемая организаторами
продукция, оборудование, посуда**

Алкогольная продукция:

Джин Royal Raven

Dry (классика) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-dry-gin/#>

Pink (клубника) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-pink-gin/#>

Purple (черная смородина) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-purple/>

Безалкогольная продукция:

Газированные напитки:

Тоники Rockets

Сиропы и пюре “Botanika” в ассортименте <https://botanikasyrup.ru/botanika1liter>

Фрукты:

Лимоны, апельсины, лаймы

Посуда: Pasabahce

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл

<https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>

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

Оценочный лист «Техника»

Участник: Фамилия, Имя _____

№ _____

Ошибки и нарушения					
Подготовка	маж. штраф 20 баллов				
	Внешний вид участника: <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i>				5
	Нарушены принципы организации рабочего места: <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах. Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>				2
Приготовление коктейля	маж. штраф 50 баллов				
	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём: <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i>				2
	Демонстрация напитков и работа во время выступления: <i>не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)</i>				
	Технология приготовления: <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное переключивание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i>				2
	Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд				
	Соблюдение рецептуры: <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i>				
	Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша: <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i>				10
Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары					
Гигиена: <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смешительного стакана, внутренней части совка.</i> <i>Охлаждение: внешней части смешительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i>				5	
Налив коктейля и украшение: <i>Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар</i>				5	
	маж. штраф 30 баллов				
Итоги	Презентация коктейля <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i>				5
	Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>				
	Уверенность в своих действиях				
	Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____				10
БОНУС:					
<i>Презентация (по заданию)</i>		0	5	10	баллов
<i>Общее впечатление от участника</i>		0	5	10	баллов

ИТОГО: 100 - Штраф () + Бонус () = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист «Дегустация»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 1	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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ИТОГО: _____



КОКТЕЙЛЬ № 2	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: _____