



МОСКВА

ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ 2023

11 сентября
ФИНАЛ



Manifesta
PROFESSIONALE

11 сентября
ФИНАЛ

ROYAL
RAVEN



TUNDRA

DARROW
BLENDED SCOTCH
WHISKY



ZUEGG
DAL 1890



BARTENDERS.PRO



RestoranNEWS



BAZILIK®
gastronomic atelier



BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

NATIONAL BARTENDERS CHAMPIONSHIP • FINAL • MOSCOW 2023

- ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов NATIONAL BARTENDERS CHAMPIONSHIP (NBC) 2023, пройдёт 11 сентября в г. Москва.
- Организатор – БАРМЕНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ РОССИИ (Б.А.Р.) <https://bartenders.pro/ob-associaczii/rukovodstvo/>
- К участию в профессиональном конкурсе допускаются победители и призеры полуфиналов Чемпионата России среди барменов NBC 2023, а также по одному бармену из городов, где нет представительства Б.А.Р.
- Конкурс пройдёт в 2-х категориях – «Best Profi» и «Flair Bartending». Конкурсант, выступающий в категории «Best Profi» 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 «Flair Bartending» должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 1-го сентября (время Московское) на электронный адрес b.a.r-regions@bk.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету в номинации «Flairing» и «Bar Style».
- Проезд участников «Конкурса» обеспечивает региональное представительство-организатор отборочных туров (полуфиналов) или участник оплачивает самостоятельно.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ



Победитель категории «Best Profi» получает звание «**Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории BEST PROFI**», памятный кубок, подарки от компаний партнеров.



Главный приз будет известен до 5 сентября, это: право представлять Россию на финале Чемпионата мира WCC 2023 в Риме 28 ноября – 2 декабря 2023г. **или денежный приз 30 000 руб.**



Победитель категории «Flair Bartending» получает звание «**Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории FLAIR BARTENDING**», памятный кубок, подарки от компаний партнеров.



Главный приз будет известен до 5 сентября, это: право представлять Россию на финале Чемпионата мира WCC 2023 в Риме 28 ноября – 2 декабря 2023г. **или денежный приз 30 000 руб.**



Приз за лучший коктейль на основе бальзама «Карельский бальзам» – 30 000 руб.

Коктейль на основе бальзама “Карелия” должен соответствовать русскому стилю и сочетаться с русской северной кухней, также будет учитываться Perfect Serve.



Приз за лучший коктейль с добавлением «Bubble Drops» – 30 000 руб.

Все призёры и участники получают призы от партнеров и сертификаты участника.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Flair Bartending»

1. Отборочный этап

- **«Flairing»** - выступление всех участников со своей программой и приготовлением 1го авторского коктейля в 2х экземплярах,

- **«Bar Style»** выступление с приготовлением 2х авторских коктейлей в 1м экземпляре

2. Гранд Финал

«Flairing» - выступление 3-х лучших участников (по результатам отборочного) со своей программой и приготовлением 1го авторского коктейля в 2х экземплярах,

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

11 сентября

10.00 – сбор участников в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending», в зависимости от онлайн жеребьёвки

12.00 – 17.00 Отборочный тур в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending»

17.00 – 17.30 Пресс-конференция

18.00 – 19.00 Гранд Финал в категориях «Best Profi» и «Flair Bartending»

19.15 – 20.00 Награждение

20.00 – 23.50 Гала-ужин

МЕСТО: фудмолл «Депо Три вокзала». Адрес: Москва, ул. Новорязанская, 23, стр. 1, ст. метро Комсомольская (выход в сторону Казанского вокзала, выход № 14)

Категория «Flair Bartending»

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Все участники, подавшие заявку на участие в категории «Flair Bartending», участвуют в номинациях «Bar Style» и «Flairing».

1. Отборочный этап:

1.1. 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, 2 (два) разных авторских коктейля в 1 (одном) экземпляре каждый, используя технику выступления Bar Style.

Коктейль готовится из алкогольной продукции как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой.

- **1-ый коктейль** - нужно обязательно использовать **крепкую основу**, которая определяется заранее соответственно **жеробьевки**:

байцзю «Маотай», «Фэньцзю», водка «Tundra Forest», джин «Royal Raven», коньяк «Прошян», виски «Darrow», бальзам «Карельский бальзам» - не менее 20 мл,

с **обязательным** использованием **игристого от «Прошян»**.

- **2-ой коктейль** - нужно обязательно использовать **крепкую основу**, которая определяется заранее соответственно **жеробьевки**:

байцзю «Маотай», «Фэньцзю», водка «Tundra Forest», джин «Royal Raven», коньяк «Прошян», виски «Darrow», бальзам «Карельский бальзам» - не менее 20 мл,

с **обязательным** использованием **колы или тоника «ChillOut»**.

Механика выступления:

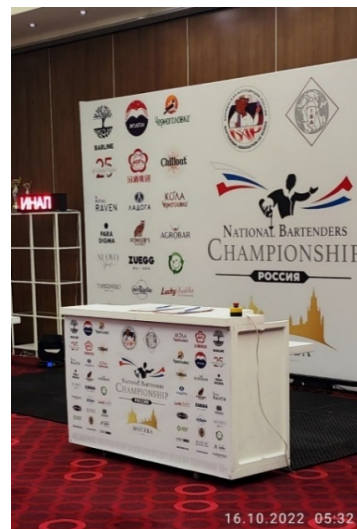
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля,
- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки),
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами (**спонсорские**), использованные для приготовления коктейля, должны быть в оригинальной упаковке и **расположены на поверхности барной стойки**,
- **Другие крепкие алкогольные напитки (не спонсорские)** использовать запрещено,
- **Другие безалкогольные напитки (не спонсорские)**, которые приносит конкурсант с собой, должны быть перелиты в кувшины, дропперы, небрендированные бутылки и могут быть **размещены в спидреке**,
- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**, (см. Список продукции ниже),
- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже),
- Допускается использование вермутов, тихих и крепленых вин,
- Соки должны быть только из линейки «Zuegg» (см. Список продукции ниже),
- Игристые вина должны быть только из линейки ROM-X и Frunzik (см. Список продукции ниже),
- Вместо **лимонного фреша** конкурсант должен использовать **пюре «AGROBAR лимон»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры,

- Пюре может использоваться только «**Barline**». Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре «**AGROBAR**», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Все вкусы пюре «AGROBAR» предоставляются организаторами <https://agrobar.org/magazin>,
- Пенообразователь «Bubble Drops» используется по желанию,
- 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,
- **Внимание!** Все ингредиенты коктейлей отмериваются джиггером,
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается,
- Участник обязан принести свой небрендовый 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. Участник обязан использовать только бумажные трубочки, предоставляемые организатором, <https://www.clean-country.com/>
- 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 специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 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 2х разных коктейлей – 100 баллов.

Участники выступают парами на время. Здесь учитывается лучшее время в общем зачёте, техника работы, точное соблюдение своей рецептуры. Также оценивается вкус напитков.

1.2. Flairing:

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 два трюка с продуктом - спонсором Чемпионата (байцзю, водка, джин, бальзам, виски, коньяк, сироп «Barline»), причем особо оценивается, если бренд развернут лицевой этикеткой к зрителям.

- Необходимо приготовить **1 (один)** авторский коктейль в **2 (двух)** экземплярах.
- Коктейль может быть приготовлен в бокалы, предоставленные организаторами (см. «Список предоставляемого»), или использовать любые свои небрендируемые бокалы.
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- **Авторский коктейль** должен готовиться только на основе одного напитка, высланного заранее участнику *по жеребьевке* на выбор: **байцзю, водка или джин, бальзам, коньяк или виски** как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой. Крепкой основы должно входить в коктейль не **менее 20 мл**.
- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**. Сироп «Barline» должен быть в рецептуре обязательно не менее 5 мл.
- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже).
- Допускается использование вермутов, вин (игристых, тихих, крепленых), соков и воды. **Соки должны быть только из линейки «Zuegg»** (см. Список продукции ниже).
- Вместо **лимонного фреша** конкурсант должен использовать **пюре «AGROBAR лимон»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры.
- Пюре может использоваться только «**Barline**». Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре «**AGROBAR**», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Все вкусы пюре «AGROBAR» предоставляются организаторами <https://agrobar.org/magazin>
- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины любого размера. Кувшины конкурсант приносит с собой.
- 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, спреи, пену.
- 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. Участник обязан использовать только бумажные трубочки, предоставляемые организатором, <https://www.clean-country.com/>
- 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 специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 10 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.
- Участник обязан принести свой небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.
- 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 - **6.00 минут**.
- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 6 минут.
- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.
- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть абсолютно чистыми и 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 Flair Bartending и не менее половины бутылки в рабочем флейр бартендинге.**

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 портативной барной стойкой «ТРАНСФОРМЕР».



Максимальная сумма баллов – за технику – 545 баллов, и дегустацию 1го коктейля – 100 баллов.

В Гранд Финал попадают 3 лучших конкурсанта, набравшие наибольшее количество баллов в Отборочном туре. Вся сумма баллов, набранных участниками во всех номинациях Отборочного тура обнуляется, и не переносится в Гранд Финал.

2. Гранд ФИНАЛ

Участникам Гранд Финала необходимо пройти номинацию «Flairing», как на отборочном этапе с теми же рецептурами.

Участник Гранд ФИНАЛА, набравший максимальное количество баллов в сумме за технику, дегустацию, становится победителем Всероссийского финала в категории «Flair Bartending», получает звание:

«Чемпион России среди барменов NBC 2023 в категории FLAIR BARTENDING»

Распределение коктейлей по жеребьевке «Flair Bartending»:

1 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Маотай <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Виски, игристое 2 коктейль – Водка, кола	2 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Джин <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Коньяк, игристое 2 коктейль – Фэньцзю, кола	3 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Фэньцзю <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Маотай, игристое 2 коктейль – Бальзам, кола
4 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Водка <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Джин, игристое 2 коктейль – Виски, кола	5 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Водка, игристое 2 коктейль – Маотай, кола	6 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Виски <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Бальзам, игристое 2 коктейль – Коньяк, кола
7 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Коньяк <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Фэньцзю, игристое 2 коктейль – Джин, кола	8 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Маотай <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Виски, игристое 2 коктейль – Бальзам, кола	9 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Джин <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Маотай, игристое 2 коктейль – Коньяк, кола
10 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Бальзам <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Водка, игристое 2 коктейль – Джин, кола	11 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Водка <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Фэньцзю, игристое 2 коктейль – Виски, кола	12 участник – <u>Flairing:</u> 1 коктейль – Виски <u>Bar Style:</u> 1 коктейль – Бальзам, игристое 2 коктейль – Джин, кола

СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ

Оборудование:

Блендер

Соковыжималка

Трубочки <https://www.clean-country.com/>

Лед

Шпажки

Бокалы Pasabahce:

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл <https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>



Олд Фэшн (серия Timeless) - 205 мл <https://store.pasabahce.com/life/glasses/whisky-glasses/-timeless-whisky-glass-set-of-6-/u-10000604-24-4379>



Мартини (серия Elysia) - 220 мл (1 см до края – 150 мл) <https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-martini-glass-set-of-6-/u-10001111-31-4385>



Фрукты:

Лимон, апельсин.

Сиропы «Barline»:

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

Пюре «Barline»:

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

Топпинг «Barline»:

Белый шоколад, Банан, Ваниль, Карамель, Киви, Клубника, Кокос, Лесные ягоды, Молочный шоколад.

Пюре «AGROBAR» :

Ассортимент смотрите на сайте: <https://agrobar.org/magazin>

Соки «Zuegg»:

Ананас, Апельсин, Яблоко, Черника, Абрикос, Груша, Персик, Красный апельсин, Томат, Гранат, Вишня, Апельсин-морковь-лимон, Манго, Кокос

Газированные напитки и вода:

«ChillOut»:

Кола – стекло 0,33л и банка 0,33л

<https://chernogolovka.com/brands/drinks/chillout-cola/>

Тоник – ж/б 0,33л

Bitter Lemon – ж/б 0,33л

Bitter Grapefruit – ж/б 0,33л

<https://chernogolovka.com/chillouttonic/>

Пенообразователь «Bubble Drops»:

https://bubbledrops.ru/bubble_drops

АЛКОГОЛЬ:

Байцзю «Maotai Prince» 0,5л, 53%



Байцзю «Фэньцзю» 0,5л, 53%



Джин «Royal Raven»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-dry-gin/> - Dry

<https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-orange/> - Orange

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

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

Водка «Tundra Forest»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/tundra-forest-woody-notes/>

Виски «Darrow»:

<https://roust.com/brands/owned/whisky/darrow/>

Коньяк «Прошян» в ассортименте: 5 лет <https://proshyan.ru/catalog/cognac/konyak-proshyan-5-let/>
(коньяк абрикосовый и коньяк кофейный)

Игристые вина POM-X (манго, ежевика, гранат и персик)

Игристое вино Frunzik Extra Brut

(информацию о брендах смотреть в документе Прошян бренды)

Бальзам «Карельский бальзам» алк. 45%

<http://alcoworld.biz/karelskij-balzam/>



Биттеры (капельные) «Scrappy's»:

Апельсин, Лаванда, Ароматик, Кардамон, Шоколад, Грейпфрут, Огненная Вода тинктура, Лайм, Сельдерей, Орлеанский, Черный Лимон, Севильский Апельсин



ИЗУЧАЕМ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКОВ НА ВСЕРОССИЙСКОМ ФИНАЛЕ NBC 2022 (Г. МОСКВА, 16 ОКТЯБРЯ) В АРХИВЕ ПРЯМЫХ ТРАНСЛЯЦИЙ НА САЙТЕ Б.А.Р.

[HTTPS://BARTENDERS.PRO/VIDEO/СHEMPIONAT-ROSSII-SREDI-BARMENOV-FINAL-2022/](https://bartenders.pro/video/championat-rossii-sredi-barmenov-final-2022/)

**И
ГОТОВИМСЯ!!!**

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Организационный комитет Барменской Ассоциации России: b.a.r-regions@bk.ru 8-909-697-51-67 (WhatsApp)

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



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 _____

Оценочный лист «Дегустация»
 категория *Flair Bartending*, в номинации «Bar style»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 1	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: _____

КОКТЕЙЛЬ № 2	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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____

Оценочный лист «Техника»
категория Flair Bartending в номинации «FLAIRING»

Фамилия, Имя
участника

Номер
участника

БОНУС (max 545)

Сложность и презентация (0-275 баллов)

25 - крафт флейр (Bartending Skills)		
40 - рабочий флейринг		
40 - использование наибольшего количества предметов		
40 - сочетание с музыкой, попадание в такт		
40 - оригинальность, креатив		
40 - разнообразие движений		
50 - сложность движений		
75 – бренд флейр		
20 – презентация бренда		

Исполнение (0-100 баллов)

20 - налив		
20 - контроль		
20 - ловкость		
20 - уверенность		
20 - зрелищность		

Впечатление и интерактив (0-75 баллов)

25 - интерактив с публикой		
25 - опрятность		
25 - гладкость		

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 «Дегустация»
категория *Flair Bartending* в номинации «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: _____

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



<https://bartenders.pro/>
<https://barcocktails.ru/>