



Russian Flair Cup 2024

Конкурс проводится 08.02.2024 г. среди 20 участников из 12 городов России.

Место проведения: г. Москва, метро Савеловская (1-й выход), ул. Бутырская, 46, стр.1, клуб Vibe.

Участник чемпионата должен владеть искусством «жонглирования» бутылками и барменским инвентарём.

ФОРМАТ КОНКУРСА.

Конкурс проводится в 2 номинациях: «Junior» и «Profi».

- В номинации «Junior» в финал выходят 2 участника.
- В номинации «Profi» в финал выходят 6 участников.

Внимание!!! Участник в номинации «Junior» должен иметь опыт занятия флейрингом не более 3х лет и возраст не более 27 лет. По желанию участник «Junior» может заявиться в номинации «Profi» и, соответственно, имеет право выступить только в номинации «Profi».

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Участник, набравший максимальное количество баллов в финале RUSSIAN FLAIR CUP 2024, становится победителем чемпионата в своей номинации.

Номинация «Junior»:

- 1 место – 15 000 руб., кубок и эл.сертификат на бесплатное посещение Barhub
- 2 место – 10 000 руб., кубок и эл.сертификат на бесплатное посещение Barhub

Номинация «Profi»:

- 1 место – 25 000 руб., кубок и эл.сертификат на бесплатное посещение Barhub
- 2 место – 15 000 руб., кубок
- 3 место – 10 000 руб., кубок
- 4 место – 7 000 руб., медаль
- 5 место – 5 000 руб., медаль
- 6 место – медаль

Поощрительные призы:

Лучший креативный налив водки Tundra Forest – 5 000 руб.
Лучший баланс с бутылкой джина ROYAL RAVEN – 5 000 руб.
Лучший коктейль – сертификат на 5 000 руб. от Uniq. Shop
Все участники награждаются сертификатами чемпионата.

ТАЙМИНГ:

- 11:30 - сбор участников
- 12:00 – брифинг участников для обеих номинаций
- 13:00 – 14:00 - отборочный в номинации «Junior»
- 14:00 – 17:00 - отборочный в номинации «Profi»
- 18:00-20:00 – финал в номинациях «Junior» и «Profi».

1. Отборочный этап

- в номинации «**Junior**» - выступление всех участников за 5 (пять) минут, со своей программой и приготовлением 2х (двух) заданных коктейлей каждый в 1(одном) экземпляре, (смотрим ниже «Рецепты обязательных коктейлей для номинации «Junior»)
- в номинации «**Profi**» - выступление всех участников за 6 (шесть) минут со своей программой и приготовлением 2х (двух) заданных коктейлей каждый в 1(одном) экземпляре, (смотрим ниже «Рецепты обязательных коктейлей для номинации «Profi»)

2. Финал

выступление лучших участников в номинациях «Junior» и «Profi» (по результатам отборочного) со своей программой и приготовлением 1го (одного) авторского коктейля в 2х (двух) экземплярах,

ЗАЯВКА РЕЦЕПТА ФИНАЛИСТА.

Всем участникам необходимо заполнить

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfelKXx9yJOycRhEP5JAWn3AaCeJ8QGRDB2r8iKCWrlcJwThg/view_form организаторам заявку до 30.01.2023 с указанием четкой рецептуры и названия коктейля для выступления в **ФИНАЛЕ**

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ «ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА». Всем участникам отборочного этапа предоставляется продукция компаний-партнеров для приготовления 2х (двух) обязательных коктейлей в 1м (одном) экземпляре каждый по разработанным организаторами рецептам. Рецепты заданных коктейлей будет включать водку “Tundra Forest”, джин «Royal Raven», тоники и кола “Chillout”, сиропы «Barline», соки “Zuegg” и биттеры “Scrappy’s”. Коктейли необходимо приготовить методом шейк и билд.

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ «ФИНАЛА». Все финалисты в номинациях «Junior» и «Profi» выступают с приготовлением 1го (одного) авторского коктейля в 2х (двух) экземплярах.

Авторский коктейль должен готовиться только на основе (не менее 20 мл) напитков на выбор: **Водка «Tundra Forest»** или **Джин «Royal Raven»** и наполнителем **тоника** или **колы «Chillout»**, которые предоставляются организаторами, но могут так же привезены с собой.

Остальные ингредиенты могут использоваться как из списка предоставляемой организаторами партнёрской продукции, а также привезённые с собой, но **по своей группе напитков не должны пересекаться между собой!**

Допустимо использовать вермуты, питьевые биттеры, тихие и игристые вина, крепленые вина, любые фрукты, ягоды, травы, специи и коренья.

ВРЕМЯ ВЫСТУПЛЕНИЯ. На выступление в **отборочном** этапе и **финале** отводится – 6 минут для Profi и 5 минут для Junior. Превышение лимита времени влечет наложение штрафных баллов – 10 баллов за каждые 20 секунд.

Время на подготовку на сцене – не более 4 минут – далее штраф 15 баллов за каждую минуту. Стойка должна быть предварительно «заряжена» в подготовительной зоне и на сцене желательно не терять время.

РЕГЛАМЕНТ ВЫСТУПЛЕНИЯ.

- Всем финалистам предоставляются сиропы, пюре, водка, джин, тоники, кола, биттеры и сок из ассортимента компаний-партнеров.
- 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.
- В процессе выступления участникам необходимо продемонстрировать технику показательного и рабочего флейринга, мастерство презентации бренда партнеров, профессионализм приготовления коктейлей. **При этом необходимо продемонстрировать креативный налив водки Tundra Forest 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 флейр оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на 1/3, обязательно с металлическим гейзером.
- Показательный флейр оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее 15 мл, обязательно с пластиковым гейзером.
- Участникам, продемонстрировавшим свои программы, запрещается находиться в зоне разминки. Штраф – от 20 баллов до дисквалификации по усмотрению организаторов!
- **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 флейр, 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 выступлений участникам предоставляются барные мобильные стойки:



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.

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.

Перечень продукции:

Водка «Tundra Forest» <https://tatspirtprom.ru/catalog/tundra-forest-woody-notes/>

Джин «Royal Raven», 0,5л:

- Tropic (гуава и манго) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-tropic/>
- English Garden (ревень и Melissa) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-eg/>
- Cucumber & Melissa (огурец, Melissa и кориандр) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-c-m/>

Тоники «Chillout»: [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

Premium English (классика), банка, 0,33л

Bitter Lemon, банка, 0,33л

Bitter Grapefruit, банка, 0,33л

Кола «Chillout»: [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

Кола (классика), банка 0,33л и бутылка 0,33л

Кола (без сахара) бутылка 0,33л

Сиропы «Barline»:

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

Пюре «Barline»:

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

Соки «Zuegg»: стеклянная банка 0,2 л

Ананас, Апельсин, Яблоко, Черника, Абрикос, Груша, Персик, Красный апельсин, Томат, Гранат, Вишня, Лимон-имбирь, Манго, Кокос, Белый грейпфрут, АСЕ

https://www.zuegg.ru/product_cat/zuegg-bar/

Биттеры «Scrappy's»:

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

<https://www.scrappysbitters.com/bitters>

Бокалы Pasabahce:

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл



Фрукты:

лимоны, апельсины, грейпфруты

ИЗУЧАЕМ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКОВ НА ПЕРВОМ ЧЕМПИОНАТЕ RUSSIAN FLAIR CUP, ПРОШЕДШЕГО 8 ФЕВРАЛЯ 2023 ГОДА В Г. МОСКВЕ В АРХИВЕ ПРЯМЫХ ТРАНСЛЯЦИЙ НА САЙТЕ Б.А.Р. <https://bartenders.pro/video/pryamoj-efir-8-fevralya-s-chempionata-russian-flair-cup-2023/>

**И
ГОТОВИМСЯ!!!**

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Организационный комитет Барменской Ассоциации России:

kolbeevbar@bk.ru

8-909-697-51-67 (WhatsApp)

ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ И РЕЦЕПТАМИ ЗАДАННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ!!!



Оценочный лист «Дегустация»
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: _____

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: _____

Оценочный лист «Штрафы за технику приготовления коктейля» в категории «Flair Bartending»

Фамилия, Имя
участника

Номер
участника

ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)

не охлаждена посуда	5
не охлаждён шейкер	5
не слита талая вода из шейкера	5

Всего отрицательных баллов: _____

Жюри: _____

Подпись: _____

Рецепты обязательных коктейлей отборочного тура RUSSIAN FLAIR CUP 2024

Номинация «Profi»

Коктейль № 1

Название	Компонент	Пропорции	Приготовление
RFC '24 – Qualification Chillout Tundra Grapefruit	Водка Tundra Forest	20 мл	Метод приготовления: Шейк & топ
	Джин English Garden	30 мл	
	Сок белого грейпфрута Zuegg	50 мл	Бокал: Pasabahce Highball
	Сироп Barline Малина	10 мл	
	Тоник Chillout грейпфрут	топ	Украшение: Цедра грейпфрута и малина
	Грейпфрутовый биттер	1 дэш	

Коктейль № 2

Название	Компонент	Пропорции	Приготовление
RFC '24 – Qualification Chillout Melon Royal Raven			Метод приготовления: Билд и слегка перемешать в бокале
	Джин Cucumber & Melissa	40 мл	
	Сироп Barline зеленая дыня	10 мл	Бокал: Pasabahce Highball
	Лимонный сок	15 мл	
	Тоник Chillout Bitter Lemon	топ	Украшение: Цедра лимона, вишня, лист манго

Номинация «Junior»

Коктейль № 1

Название	Компонент	Пропорции	Приготовление
RFC '24 – Qualification			Метод приготовления:
Chillout Melon Royal Raven	Джин Cucumber & Melissa	40 мл	Билд
	Сироп Barline зеленая дыня	10 мл	Бокал: Pasabahce Highball
	Лимонный сок	15 мл	Украшение:
	Тоник Chillout Bitter Lemon	топ	Цедра лимона, вишня, лист манго

Коктейль № 2

Название	Компонент	Пропорции	Приготовление
RFC '24 – Qualification			Метод приготовления:
Chillout Cola Double Cherry	Джин Topic	30 мл	Шейк & топ
	Вишневый сок Zuegg	40 мл	Бокал: Pasabahce Highball
	Сироп Barline Корица	10 мл	Украшение:
	Лимонный сок	20 мл	Цедра лимона, вишня, лист манго
	Кола Chillout	топ	
	Шоколадный биттер	1 дэш	

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



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