



ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ WCC 2024

ВОРОНЕЖСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

27 февраля



GINSTER
GIN



БАЛЧУГ
ВОДКА



М
Мастеркофе

Bar
BESS

BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ категория «Best Profi»

27 февраля пройдёт Воронежский отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP (WCC) 2024, победители которого, один в категории «Best Profi» и один в категории «Flairing», будут представлять город Воронеж на отборочном туре по Центральному федеральному округу, который пройдёт 9 апреля 2024 года в г. Тула.

Победители отборочного тура по ЦФО в г. Тула, один в категории «Best Profi» и двое в категории «Flairing», будут представлять Центральный федеральный округ на Всероссийском финале Чемпионата Мира среди барменов WCC, который состоится в июле 2024 года в г. Москва.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в категории «Best Profi»:

- получает титул «**Чемпион Воронежа среди барменов WCC 2024 в категории Best Profi**» и право представлять город Воронеж, на отборочном туре среди барменов по Центральному федеральному округу.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

- номинация «**Кофе**» - необходимо за 5 минут приготовить 2 (две) порции кофе Эспрессо, 2 (две) порции кофе Капучино с применением латте-арта,
- номинация «**Mixology**» - выступление не более 8 минут с приготовлением:
- 2-х разных алкогольных фантазийных коктейля, каждый в 2 (двух) экземплярах,
- подачи 1 (одного) энергетического напитка «GORILLA».

Форма заявки для размещения рецептуры авторского коктейля

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdvQ7IS8glO9epThla8p5yGJuPzprb91hV1Xd5OM1jV-RzPdw/viewform>

Окончание приёма заявок **25 февраля, 23:59 включительно, время Московское.**

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

27 февраля

15.00 – регистрация и жеребьёвка

15.30 – начало конкурса в категориях «Best Profi» и «Flairing»

Воронежская школа барменов (г. Воронеж, ул. Новосибирская д.2/в)

МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

«**BEST PROFI**»: выступление в категории участие раздельное, по мере освобождения модуля «**Кофе**» или «**Mixology**». *Участник - обязательно выступает в обоих номинациях!!!*

«**FLAIRING**» - выступление в категории - **5 минут**

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинации:

1.0. «Кофе»

а) будут оцениваться знания по правильному обращению с кофе-машиной.

б) необходимо приготовить 2 (две) одинарных порций кофе Эспрессо, 2 (две) порции кофе Капучино с применением латте-арта (изобразить минимум любой классический рисунок «сердце», «яблоко», «розетто»).
- оценивается правильность работы с кофемашиной, приготовления кофе, молочной пенки, латте-арт, подача.
- участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами кофейные аксессуары и инструмент.

в) напитки готовятся исключительно на продукции партнёров - кофе Mokarabia <https://xn--80akathpmgijy.xn--plai/> (смотрим список выдаваемой продукции)

г) время, отведенное на приготовление всех напитков - **5 минут**.

д) порядок приготовления напитков свободный, но напитки одной категории (Капучино, двойной холдер) должны готовиться одновременно.

е) Максимальная сумма баллов – 100.

2.0. «Mixology»

Необходимо за **8 минут** приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля в **2 (двух)** экземплярах каждый и подачи **1 (одной)** порции энергетического напитка «GORILLA».

В своё классическое выступление участник может включить элементы, трюки и технику владения «Bar Style», за которые предусмотрены дополнительные бонусные баллы!!!

1) 1 (один) коктейль 2 (двух) экземплярах на основе водки «BALCHUG» на выбор «Балчуг 21 век» (классическая) или «Балчуг 16 век» (ароматная водка, преобладает анис) <http://www.balchug.vodka/> .
В качестве сладкой части коктейля обязательно должны использоваться только сиропы «Barline» <https://barline.club/shop/siropy/>

2) 1 (один) коктейль 2 (двух) экземплярах на основе джина «GINSTER GIN» любой вкус из 3х на выбор (Классический, Брусничный, Крепкий 57%) <https://saranskiy.com/production/ginster.html> ,
В качестве наполнителя обязательно использовать (на выбор) Funky Monkey Cola <https://prs-trade.ru/funkymonkeycola330> или Laimon Fresh <https://www.laimonfresh.ch/>

Водка, джин, безалкогольные наполнители, сиропы, пюре, других марок использовать запрещено!!!

Напитки предоставляются организаторами, но также могут быть привезены с собой.

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, участник приносит самостоятельно: алкоголь, соки, фрукты, травы и т.д.

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

- 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 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 **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 организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале! Нужно руководствоваться примерами ниже:



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 20 минут

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.

3) подать 1 (один) энергетический напиток «GORILLA». Оригинально открыть и перелить банку в бокал со льдом.

Выступление участников в брендируемой одежде и использование брендируемых аксессуаров запрещено!

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Воронежского отборочного тура в категории «Best Profi», получает первое место и звание «Чемпион Воронежа среди барменов WCC 2024 в категории Best Profi»

Оргкомитет конкурса, оставляет за собой право вносить изменения в условия конкурса, по уважительным причинам.

Телефон для связи 8-950-759-55-55 – Представитель Барменской Ассоциации России в г. Воронеж – Фетисов Александр.

Предоставляемая организаторами продукция

Алкогольная продукция:

Водка «BALCHUG» - Балчуг 21 век (классическая) и Балчуг 16 век (ароматная водка, преобладает анис)

<http://www.balchug.vodka/>

Джин «GINSTER GIN» любой вкус из 3х на выбор <https://saranskiy.com/production/ginster.html>

Безалкогольная продукция:

Funky Monkey Cola https://vk.com/fnky_monkey

Laimon Fresh https://vk.com/laimon_fresh_official

Кофе Mocarabia President [Mocarabia President — Мастеркофе.рф \(xn--80akathpmgjy.xn--p1ai\)](https://mocarabia.ru/)

Сиропы «Barline» <https://barline.club/shop/siropy/> в ассортименте (уточняйте у организаторов):

Энергетический напиток «GORILLA»
(банка)

