



ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ WCC 2024

ВОРОНЕЖСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

27 февраля



BARTENDERS.PRO

BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ категория «Flairing»

27 февраля пройдет 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 пройдет 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 «Flairing», получает звание «**Чемпион Воронежа среди барменов WCC 2024 в категории Flairing**» и право представлять город Воронеж, на отборочном туре среди барменов по Центральному федеральному округу.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Flairing»

категория «Flairing» - выступление в свободном стиле, с заранее подготовленной программой и приготовлением **1 (одного) фантазийного коктейля в 1 (одном) экземпляре** и приготовлением **1(одного) заданного коктейля**.

Форма заявки для размещения рецептуры авторского коктейля

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfNs-qSgRKuao8fP7wjLHNHMO60RQmEGT5po1GHNH4lfWcnXg/viewform>

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

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

27 февраля

15.00 – регистрация и жеребьевка

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

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

МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

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

«FLAIRING» - выступление в категории - 5 минут

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Категория «Flairing»:

Необходимо за 5 минут приготовить 1 (один) авторский коктейль в 1 (одном) экземпляре и 1 (один) заданный в 1 (одном) экземпляре, используя флейринг - технику выступления. категория авторского коктейля – Fancy drink, объемом не менее 60 мл.

1) **Авторский коктейль** должен готовиться на основе водки «BALCHUG» - Балчуг 16 век (ароматная водка, преобладает анис) <http://www.balchug.vodka/> как предоставляемый организаторами, так и привезенной с собой.

- в качестве сладкой части коктейля могут использоваться только сиропы “Barline” <https://barline.club/shop/siropy/>

2) **Заданный коктейль** готовится 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://vk.com/laimon_fresh_official

В качестве сладкой части **обязательно** должны использоваться только сиропы или пюре ТМ “Barline” не менее 5 мл, на выбор (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>).

Водка, сиропы других марок использовать запрещено!!!

- *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).**

- В процессе шоу-выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, как шоу, так и рабочего флейринга, яркость шоу-программы, профессионализм приготовления авторских коктейлей.

- Время, отведенное на выступление и приготовление коктейля - 5 минут.

- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать на флешку. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут.

- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.

- Посуда предоставляется организаторами, но участник может принести свою посуду с собой.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторского коктейля должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные ингредиенты – в кувшинах или в оригинальной упаковке

- Количество жидкости в рабочем флейринге – не менее ½ бутылки

- Количество жидкости в шоу флейринге – не менее 30 мл

- Все бутылки, за исключением спонсорских, должны быть полностью без этикеток и обклеены предоставляемыми организаторами наклейками.

- В рабочем флейринге должны быть только металлические гейзеры.

- 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.

- Не допускается смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.
- 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.
- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты
- Запрещено приготовление горячих коктейлей
- **Запрещается использование огня и пиротехники**
- Участники должны использовать собственный инвентарь для приготовления коктейлей
- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15 минут**
- Внешний вид конкурсанта не должен быть с логотипом бренда, не участвующего в Конкурсе.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление участников в брендированной одежде и использование брендированных аксессуаров запрещено!

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

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

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 \(xn--80akathpimgjy.xn--p1ai\)](https://mocarabia.ru/)

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

Энергетический напиток «GORILLA»
(банка)

