

WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP  
РОССИЯ

ВСЕРОССИЙСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР  
МОСКВА  
2024

ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ 2024  
МОСКОВСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

19 марта

Спонсоры: Chillout, ROYAL RAVEN, АЛТАЙ, Барменская Ассоциация России, Барлин, Татспиртпром, Антарес, Bubble Drops, ŞİŞECAM GLASSWARE, BARTENDERS DIALOGUES, BARTENDERS.PRO, Paşabahçe, RestoranNEWS, BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

## ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в номинации «Flair Bartending»

- Московский отборочный тур Чемпионата России среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2024, который пройдет 19 марта в г. Москве.
- Московский отборочный тур является региональным отборочным туром на ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов World Cocktail Championship 2024, который пройдет 22 июля в г. Москве.
- Конкурс будет проходить в 2-х номинациях – “Классика” и “Флейринг”.
- Конкурсант, выступающий в номинации “Flair Bartending”, должен владеть искусством «жонглирования» бутылками и барменским инвентарём.
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

**Всем участникам необходимо заполнить** анкету-заявку с рецептурами авторских коктейлей до 23:59 часов **10-го марта (время Московское)** по ссылке:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeB50JpoUYHme9qHfrelxnOXImwadk6QC7o-2Ghn6cK9dzndA/viewform>

Телефон для связи или WhatsApp: **8-909-697-5167** – Сергей Колбеев

**8-950-759-5555** – Александр Фетисов.

## ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

**Победитель в номинации «Flair Bartending»** получает звание «**Чемпион Москвы среди барменов WCC 2024 в номинации Flair Bartending**» и право представлять Москву 22 июля на **ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов WCC 2024.**

**Участники, занявшие второе, третье и четвертое места**, также допускаются к участию на **ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов WCC 2024.**

**Приз за лучший коктейль с добавлением «Bubble Drops» и “Sour Drops” – 30 000 руб.**

**Приз получает участник, который использует оба ингредиента – можно только в одном из двух авторских коктейлей и Bubble Drops и Sour Drops или можно в двух авторских коктейлях – в одном - Bubble Drops, а в другом – Sour Drops.**

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

## **ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»**

**19 марта, ресторан “Antares”**

Адрес: м. Парк Культуры, 3 выход;

ул. Крымский вал, 10а, под мостом между парком Горького и Музеоном.

**12.00** - регистрация и брифинг участников в номинации «Классика»

**12.00** – розыгрыш поездки на Чемпионат мира на Мадейру от Barline и мастер-класс Barline

**13.00 - 15.00** - конкурс в номинации «Классика»

**15.00** - регистрация и брифинг участников в номинации «Флейринг»

**16.00 - 18.00** - конкурс в номинации «Флейринг»

**18.30** – награждение участников конкурса

## **ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

Номинация “**Flair Bartending**” - выступление в свободном стиле с заранее подготовленной программой и приготовлением 1 (одного) авторского коктейля в категории Long Drink в 2 (двух) экземплярах за **5 минут**.

## **ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

### ***Номинация «Flair Bartending»***

Необходимо приготовить **1 (один)** авторский коктейль в **2 (двух)** экземплярах:

на основе водки Алтай или джина ROYAL RAVEN на выбор:

- 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/>

Категория авторского коктейля – **Fancy** (в любом бокале)

Также необходимо сделать **1 (один)** микс-дринк в **1 (одном)** экземпляре на базе крепкого алкоголя, который не входит в авторский коктейль. Ингредиенты для микс-дринка будут выдаваться по усмотрению организаторов.

В качестве наполнителя в микс-дринке участники будут использовать:

- **Chillout Тоник** (Premium English-классика, Bitter; Lemon и Bitter Grapefruit) [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter\\_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)
- **Chillout Кола** [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter\\_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

Бокал хайбол со льдом, украшение – долька лимона внутрь бокала.

Налив 1-1,5 см до края бокала. Недолив – 5 штрафных балла.

В качестве сладкой части **всех коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре™ “Barline”** или **ликеры** (см.ниже) не менее 5 мл (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>). Организаторы предоставляют 32 вкуса сиропов и 15 вкусов пюре – списки смотреть ниже. Можно использовать сиропы и пюре других вкусов, но только из линейки “Barline”, в таком случае участники их приносят с собой.

Ликер Bionica 17% (Cream Flavor – сливочный или Strawberry & Slivki – клубнично-сливочный)

<https://klvzk.ru/products/liquor/112-slivochnye-likery-bionica-limonchello.html>

Ликер Baron Roussac Triple Sec 40% <https://klvzk.ru/products/liquor/115-likер-triple-sec-baron-roussak.html>

Биттер-ликер KÖNIG HEILER 35% <https://klvzk.ru/products/liquor/123-desertnyj-likер-konig-heiler.html>

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

Пенообразователь «Bubble Drops» используется по желанию.  
Вместо лимонного сока участник может использовать “Sour Drops”.

Соджу Stun персик и соджу Stun клубника, 13% тоже можно использовать в коктейлях, но необязательно <https://klvzk.ru/products/sodzhu/114-sodzhu.html>

**Водку, джин, ликеры, безалкогольные наполнители, сиропы и пюре других марок использовать запрещено!!!**

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, биттеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы ит.д.)
- **Разрешено использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки), но способы приготовления и ингредиенты должны быть описаны отдельно и высланы вместе с заявкой.**
- *Собственные (очищенные) бутылки для рабочего и Exhibition Flair следует использовать только для свежевыжатого сока, молока, сливок, чая и т. д.*
- **Все элементы со спонсорскими продуктами должны быть выполнены в оригинальных бутылках!!!**
- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **8 минут.**
- Посуда предоставляется организаторами, но может быть использована своя.
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом (**важно!!! – нельзя повторять коктейли, придуманные ранее вами на других конкурсах, их названия, а также их украшения**). Использование известных рецептов запрещается. **Нарушение этого пункта может привести к дисквалификации участника.**
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- 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 - **5.00 минут.**
- Конкурсант обязан заранее предоставить диджею музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут.
- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.
- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть заклеены специальными наклейками, заранее предоставленными организаторами.
- Жонглирование пустыми, недостаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.
- Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл для Exhibition Flair и не менее 1/2 бутылки в рабочем флейринге.**

**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.

**Важно!!!** Необходимо, чтобы в конце выступления все бутылки и банки партнеров конкурса были выставлены на гостевой столешнице барной стойки этикетками к зрителям. Ингредиенты партнеров конкурса, входящие в ваш коктейль, должны наливаться в обязательном порядке из оригинальных бутылок и упаковок, и лишь часть порции ингредиента может наливаться также из нейтральных бутылок.

**Важно!!! Сделать движение и налив обязательно с водкой Алтай или джином Royal Raven.**

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри (*критерии оценок см. «Оценочные таблицы»*).
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке.
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70мл**.
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 4 (четырёх) и не более 7 (семи)**, включая капли, пену и спрей.
- 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.
- Запрещено использовать украшения, которые ранее были использованы на конкурсах.
- 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 украшений в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 12 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 **без спид-река**: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальное количество баллов за технику - 450 баллов, за коктейль – 100 баллов

*Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Московского отборочного тура в номинации «Flair Bartending», получает первое место и звание «Чемпион Москвы среди барменов WCC 2024 в номинации Flair Bartending».*

*Участники, занявшие второе, третье и четвертое места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов WCC 2024.*

Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда

**Алкогольная продукция:**

**Водка Алтай 0,5 л.**



**Джин ROYAL RAVEN 0,5 л:**

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

**Ликеры Bionica 0,5 л:**

- Cream Flavor (сливочный вкус, 17%),
- Strawberry & Slivki (клубника-сливки, 17%) <https://klvzk.ru/products/liquor/112-slivochnye-likery-bionica-limonchello.html>

**Ликер Baron Roussac Triple Sec 40%** <https://klvzk.ru/products/liquor/115-likier-triple-sec-baron-roussak.html>

**Биттер-ликер König Heiler 35%** <https://klvzk.ru/products/liquor/123-desertnyj-likер-konig-heiler.html>  
**Соджу 0,375 л**

- Stun персик 13%
- Stun клубника 13% <https://klvzk.ru/products/sodzhu/114-sodzhu.html>

**Газированные напитки:**

- Chillout Кола
- Chillout Тоник:
  - Premium English-классика
  - Bitter Lemon
  - Bitter Grapefruit [https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter\\_pf\[BRAND\]=14560](https://chernogolovka.com/catalog/drinks/?arrFilter_pf[BRAND]=14560)

**Сиропы «BARLINE»** в ассортименте <https://www.barline.club/shop/>:

хуго, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блю кюрасао, маракуйя, личи, манго, роза, фиалка, яблоко зелёное, малина, ежевика, миндаль, грейпфрут, мандарин, клён, жасмин, бергамот, земляника, барбарис, арбуз, зеленая дыня, лесная ягода, бузина, лайм джус, ранчо лимон, тархун, базилик, амаретто.

**Пюре «BARLINE»:** черника, груша, клубника, малина, вишня, чёрная смородина, персик, манго, облепиха, маракуйя с косточкой, гуава, юдзу, манго-маракуйя, лимон-имбирь, лесная ягода.

**Пенообразователь «Bubble Drops»:**[https://bubbledrops.ru/bubble\\_drops](https://bubbledrops.ru/bubble_drops)

**Альтернатива лимонного сока «Sour Drops»:**[https://bubbledrops.ru/sour\\_drops](https://bubbledrops.ru/sour_drops)

**Фрукты:** Лимоны, апельсины

**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](mailto:kolbeevbar@bk.ru)

Телефон для связи или WhatsApp: **8-909-697-5167** – Сергей Колбеев

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



Фамилия, Имя участника		Номер участника			
<b>БОНУС (max 450)</b>					
<b>Впечатление и интерактив ( 0-100 баллов)</b>					
25 - опрятность					
25 - интерактив с публикой					
25 - крафт флейр (Bartending Skills)					
25 - гладкость					
<b>Сложность и презентация ( 0-250 баллов)</b>					
40 - разнообразие движений					
50 - сложность движений					
40 - сочетание с музыкой, попадание в такт					
40 - оригинальность, креатив					
40 - использование наибольшего количества предметов					
40 - рабочий флейринг					
<b>Исполнение (0-100 баллов)</b>					
20 - ловкость					
20 - контроль					
20 - налив					
20 - уверенность					
20 - зрелищность					
<b>Всего бонусных баллов: _____</b>					
<b>ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)</b>					
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					
<b>Всего отрицательных баллов: _____</b>					
<b>ИТОГО: Бонус _____ - Штраф _____ =</b>					

Жюри: \_\_\_\_\_

Подпись участника: \_\_\_\_\_

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

Фамилия, Имя участника		Номер участника	
<b>ШТРАФ:</b> Отрицательные результаты (вычеты)			
не охлаждена посуда			5
не охлаждён шейкер			5
не слита талая вода из шейкера			5
<b>Всего отрицательных баллов:</b> _____			

Жюри: \_\_\_\_\_

Подпись участника: \_\_\_\_\_

**Оценочный лист «Дегустация»**  
категория *Best Profi*, 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
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

**СПАСИБО ЗА ВНИМАТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!**

<https://bartenders.pro/>

<https://barcocktails.ru/>