



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ категория «Best Profi»

05 марта пройдёт Тульский отборочный тур Чемпионата России среди барменов WORLD COCKTAILS CHAMPIONSHIP (WCC) 2024, победители которого, один в категории «Best Profi» и один в категории «Flairing», будут представлять город Тула на отборочном туре по Центральному федеральному округу, который пройдёт 09 апреля 2024 года в г. Тула.

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

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в категории «Best Profi»:

- получает 15 000 рублей, титул «Чемпион Тулы среди барменов WCC 2024 в категории «Best Profi» и право представлять город Тула, 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 10 минут с приготовлением:
 - 2-х разных алкогольных фантазийных коктейля, каждый в 1 (одном) экземпляре,
 - 1 (один) безалкогольный фантазийный коктейль .
- номинация «Bar Style» - необходимо за 3 минуты приготовить 1 (один) заданный коктейль с использованием техники Bar Style.

МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

- выступление в категории «BEST PROFI»: участие в номинациях отдельное, по мере освобождения модуля «Кофе» или «Mixology» и модуля «Bar Style». **Участник - обязательно выступает во всех номинациях!!!**

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

05 марта, бар "Чайка" (г. Тула, ул. Советская ул., 11/5, Тула • этаж 1)

15.00 – регистрация и жеребьёвка

15.30 – начало конкурса в категориях «Best Profi»

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА» - Категория «Best Profi»:

Номинации:

1.0. «Кофе»

- будут оцениваться знания по правильному обращению с кофе-машиной.
- 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.
- напитки готовятся исключительно на продукции партнёров - молоко ЭкоНива <https://www.ekoniva-moloko.com/catalog/professional-line> и кофе Bullet Roasters https://bullet-coffee.ru/catalog/kofe/espresso/braziliya_serrado_mitsui/
- время, отведенное на приготовление всех напитков - **5 минут**.
- порядок приготовления напитков свободный, но напитки одной категории (Капучино, двойной холдер) должны готовиться одновременно.
- Максимальная сумма баллов – 100.

2.0. «Mixology»

2.1. приготовить два разных авторских алкогольных коктейлей и один безалкогольный, каждый в 1 (одном) экземпляре, используя классическую технику выступления,

- категория авторских коктейлей – Fancy drink, объемом не менее 60 мл.

Авторские коктейли:

1-ый коктейль: обязательная основа ром «Viego de Caldas Roble Blanco» или джин «Barrister B47» в качестве сладкой части коктейля могут использоваться только сиропы и пюре «Pinch&Drop»

2-ой коктейль: обязательная основа виски «Cutty Sark Original» или виски "Old Virginia 6", в качестве сладкой части коктейля могут использоваться только сиропы и пюре «Pinch&Drop»

- продукт, предоставляется организаторами (смотрим список выдаваемой продукции), но также участник может привезти с собой.

3-ий коктейль: обязательная основа Кордиалы "C.O.D.E".

джин, виски, ром, сиропы, пюре 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. (так же от наших партнеров будет представлен блендер Kuvings CB1000 <https://complexbar.ru/product/blender-kuvings-07013016/>)

- Время, отведенное на приготовление всех напитков - 5 минут.

- 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 ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 [https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/-](https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/)

- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

3.0. «Bar Style»

3.1 «Bar Style»

- Необходимо приготовить один коктейль используя технику «BAR STYLE»

- **Необходимо приготовить коктейль Дайкири (ром Viego de Caldas Roble Blanco 50, лимонный сок 20, сахарный сироп 10)**

- Время, отведенное на приготовление коктейлей - 3 минут. (2 минуты время на подготовку)

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление 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, насыпание 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>

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

Бланк заявки для размещения рецептур алкогольных коктейлей и безалкогольного коктейля прикрепляется отдельным файлом.

Окончание приёма заявок **03 марта, 23:59 (включительно), время Московское** на e-mail:

finebar7676@yandex.ru или в ватсап, Телефон для связи 8-910-077-76-76 – Представитель Барменской Ассоциации России в г. Тула – Батосов Андрей

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

Выступление участников в брендовой одежде и использование брендованных аксессуаров запрещено!

Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда

Алкогольная продукция:

Джин Barrister B47 https://ladogaspb.ru/catalog/gin/barrister_bartenders_edishn/

Виски Cutty Sark Original https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/shotlandskiy_kupazhirovannyi_cutty_sark_07/

Виски Old Virginia 6 https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/old_virdzhiniya_6_let/

Ром Viejo de Caldas Roble Blanco https://ladogaspb.ru/catalog/rom/vekho_de_kaldas_roble_blank/

Безалкогольная продукция:

Молоко ультрапастеризованное «ЭкоНива Professional Line» 3,2 % <https://www.ekoniva-moloko.com/catalog/moloko/uhtr-drinking-milk-professional-line-32>

Кордиалы "С.О.Д.Е" в ассортименте: Лимонный Крамбл, Апельсин Фукумото / Французская Ваниль / Соль, Черная Смородина / Ананасовый Экспресс / Лаванда, Ревень / Малина / Сицилийский Лимон, Жасмин / Яблоко / Розовая Гуава, Гранатовое Вино / Грецкий Орех / Яффа, Личи / Белый Лотос / Кардамон, Тимьян / Лимонный Мирт / Груша <https://complexbar.ru/blog/novosti/novinka-kordialy-c-o-d-e/?ysclid=lswfjzru0770578934>

Кофе Bullet Roasters "Бразилия Серадо" https://bullet-coffee.ru/catalog/kofe/espresso/braziliya_serrado_mitsui/

Сиропы «Pinch&Drop» в ассортименте: Гренадин, Бразильский лайм, Маракуйя, Желтый банан, Свежий лимон, Кокос, Блю Кюрасао, Прованская лаванда, Зеленая Мята, Марокканский апельсин, Карамель, Ваниль, Жареный миндаль, Сахарный, Черная смородина, Клюква, Персик, Малина, Зеленое яблоко, Ежевика, Мандарин, Кубинский Мохито, Фейхоа, Арбуз, Кленовый, Баббл Гам, Тархун, Тайский Ананас, Дамасская Роза, Филиппинское Манго, Бузина, Жасмин, Личи, Лемонграсс, Базилик, Белый персик, Макадамия. Сок лимонный концентрированный, Сок лайма концентрированный. <https://complexbar.ru/catalog/siropy-i-koncentraty/pinch-and-drop/>

Пюре «Pinch&Drop» в ассортименте: Груша, Банан, Фейхоа, Киви, Маракуйя с косточкой, Мандарин, Земляника, Ананас, Вишня, Облепиха, Манго, Черная Смородина, Маракуйя, Малина, Клюква, Клубника <https://complexbar.ru/brand-pinch-and-drop/>