



## ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ категория «Flairing»

05 марта пройдет 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 пройдет 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 «Flairing»**, получает звание **«Чемпион Тулы среди барменов WCC 2024 в категории Flairing»** и право представлять город Тула, на отборочном туре среди барменов по Центральному федеральному округу, а так же дополнительные подарки от спонсоров и партнеров конкурса.

### ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

#### ***Категория «Flairing»***

категория «Flairing» - выступление в свободном стиле, с заранее подготовленной программой и приготовлением одного фантазийного коктейля в **2х (двух)** экземплярах.

### МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

- выступление в категории **«BEST PROFİ»**: участие в номинациях отдельное, по мере освобождения модуля **«Кофе»** или **«Mixology»**. **Участник - обязательно выступает в обеих номинациях!!!**
- выступление в категории **«FLAIRING»** - **5 минут**, а так же участие в **«Bar Style»** - необходимо за 3 минуты приготовить 1 (один) заданный коктейль с использованием техники Bar Style.

### 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 жеребьевка

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

## ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

### **Категория «Flairing»:**

Необходимо приготовить один **авторский смешанный** коктейль в **2х (двух)** экземпляре, используя флейринг - технику выступления.

категория **авторского** коктейля – **Fancy drink**, объемом не менее **60 мл**.

**- Авторский коктейль** должен готовиться только на основе ром «Viego de Caldas Roble Blanco» или джин «Barrister B47» в качестве сладкой части коктейля могут использоваться только сиропы и пюре «Pinch&Drop»

### **РОМ, Джин, сиропы и 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.

**- 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.

**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](mailto: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 «Flairing», получает первое место и звание «Чемпион Тулы среди барменов WCC 2024 в категории Flairing»***

**Выступление участников в брендированной одежде и использование брендированных аксессуаров запрещено!**

**Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда**

**Алкогольная продукция:**

Джин Barrister B47 [https://ladogaspb.ru/catalog/gin/barrister\\_bartenders\\_edishn/](https://ladogaspb.ru/catalog/gin/barrister_bartenders_edishn/)

Виски Cutty Sark Original [https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/shotlandskiy\\_kupazhirovannyy\\_cutty\\_sark\\_07/](https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/shotlandskiy_kupazhirovannyy_cutty_sark_07/)

Виски Old Virginia 6 [https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/old\\_virdzhiniya\\_6\\_let/](https://ladogaspb.ru/catalog/whiskey/old_virdzhiniya_6_let/)

Ром Viejo de Caldas Roble Blanco [https://ladogaspb.ru/catalog/rum/vekho\\_de\\_kaldas\\_roble\\_blank/](https://ladogaspb.ru/catalog/rum/vekho_de_kaldas_roble_blank/)

**Безалкогольная продукция:**

**Молоко** ультрапастеризованное «ЭкоНива Professional Line» 3,2 % <https://www.ekoniva-moloko.com/catalog/moloko/uht-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->

**Кофе Bullet Roasters "Бразилия Серрадо"** [https://bullet-coffee.ru/catalog/kofe/espresso/braziliya\\_serrado\\_mitsui/](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, Бабл 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/>