



ВСЕРОССИЙСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP 2024

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

- Конкурс будет проходить в категории – “Best profi”. Конкурсант, выступающий в категории “Best Profi” должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен».
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- Каждый конкурсант в категории “Best Profi” должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 23 февраля 2024 (время Московское) на электронный адрес bartenders.dgan@mail.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету в номинациях «*Mixology*».

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель категории «Best Profi» получает звание «Чемпион WCC Мурманской области среди барменов в категории BEST PROFi» 2024», памятный кубок, подарки от компаний партнеров, а также будет представлять Мурманскую область на полуфинале WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP 2024 . Который пройдет в городе Мурманск.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

- «Bar Style»

- «Mixology» выступление с приготовлением фантазийного коктейля.

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

28 февраля 2024 г.

- | | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|
| - 14.00 – 14.40 | Регистрация участников, жеребьевка и брифинг участников «Best Profi» |
| - 15.00 – 20.00 | Конкурс в категории «Best Profi» |
| - 20.00 – 20.30 | Подготовка к награждению, подведение результатов |

- 20.30 – 21.00 Награждение в категории «Best Profi»
- 21.00 – STAFF PARTY

МЕСТО: Rock'n'roll Music Bar. Адрес: г. Мурманск, пр. Ленина 11.

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

Все участники данной категории, обязательно проходят все номинации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

Номинации:

1. Bar Style

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус) 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!

Необходимо приготовить на время, используя технику выступления Bar Style, 1 (один) заданный коктейль в 3 (трех) экземплярах.

а) один заданный коктейль готовится методом шейк в коктейльной рюмке или рокс со льдом:

Премииум водка ЦАРСКАЯ – 30 мл, ликер “Fruko Schulz” – 15мл, сироп “Barline” – 5 мл, лимонный фреш – 20 мл. Украшение – Цедра лимона или апельсина. Вкус сиропа и ликера выдается по усмотрению организатора!

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

2. Mixology

Необходимо приготовить **один авторский коктейль** в 3 (трех) экземплярах, используя классическую технику выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **5 минуты.**
- Участники должны использовать собственный инвентарь (в том числе посуду) для приготовления коктейлей
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Авторские коктейли должны готовиться только на **основе:**

Водка, настойки «ЦАРСКАЯ», джины «BARRISTER», виски «FOWLER'S», ром «ARMATOR», предоставляемые организатором.

- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только сиропы “Barline.
- Допускается использование вермутов, соков и воды.
- Пюре может использоваться только “Barline”. Если нет необходимого вкуса пюре в линейке “Barline”, разрешается использовать любое другое пюре.

- Не допускается смешивание 2 (двух) компонентов, засчитываемых как один.
- 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.
- Можно использовать для приготовления коктейлей любую алкогольную и безалкогольную (сок вода, газировка) продукцию. Безалкогольные и алкогольные 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 самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале!
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.
- *Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 10 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.*
- **Участник обязан принести свой небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.**
- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.
- К участию в конкурсе допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет.

СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ

Оборудование:

Трубочки
Лед
Шпажки

Продукция

Сиропы «Barline»

- жасмин, бергамот, фиалка, земляника, хуго, барбарис, маракуйя, личи, клубника, ежевика, малина, яблоко зел., манго, арбуз, мандарин, дыня зел., лесная ягода, блю курасао, банан желтый, кленовый, гренадин, лаванда, роза, бузина, лайм джус, ранчо лимон, кокос, тархун, миндаль, базилик, грейпфрут, амарето.

Пюре «Barline»

- облепиха
- груша
- манго
- маракуйя с косточкой
- чёрная смородина
- малина
- персик

- юдзо
- гуава
- черника
- клубника
- вишня

Миксы:

- манго маракуйя
- лимон имбирь
- лесная ягода

Алкоголь:

Водка / настойки «ЦАРСКАЯ
Джины «BARRISTER»

Виски «FOWLER'S»

Ром «ARMATOR »

.

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Представитель Б.А.Р. в Мурманске Сеферов Д.Л.
тел. 8-921-281-34-48
эл.п. bartenders.dgan@mail.ru