



WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP

РОССИЯ



BARLINE

**ROYAL
RAVEN**



27/03
17:00

ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ

**ОТБОРОЧНЫЙ ТУР
АЛТАЙСКИЙ КРАЙ / РЕСПУБЛИКА АЛТАЙ**



МАСТЕРМИКС
товары для баров и ресторанов

alcexpert

BARTENDERS.PRO

БАР РЕСТОРАН 
LIL BRAZIL
пр-т Красноармейский, 47А
58-05-77

17:00 Старт
20:30 Награждение
21:00 Afterparty



**Bartenders
Dialogues**



BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

**Положение о проведении конкурса
Отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов
World Cocktail Championship (WCC) 2024
Алтайский край – республика Алтай**

27 марта в г. Барнаул, в баре-ресторане Lil Brazil состоится отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2024 Алтайского края и республики Алтай.

- Отборочный тур является региональным отборочным туром на полуфинал Чемпионата Мира среди барменов WCC 2024, который пройдет 23 апреля в г. Омск.
- Конкурс будет проходить в номинации “Классика”.
- Конкурсант 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 нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- До 25 марта необходимо будет подать заявку по предоставленной форме с рецептурами авторских коктейлей.
Телефон для связи или WhatsApp: **8-913-277-7588 Станислав Каликин**

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в номинации «Классика» получает звание «**Чемпион Алтайского края и республики Алтай среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА**» и право представлять регион на полуфинале **Чемпионата России среди барменов WCC 2024 в г.Омск.**

Участник, занявшие второе место также допускается к участию в полуфинале **Чемпионата России среди барменов WCC 2024.**

Все призёры и участники получают памятные подарки и сертификаты участника.

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

27 марта, бар-ресторан “Lil Brazil”

Адрес: г.Барнаул, пр.Красноармейский 47 а

15:00 - регистрация и брифинг участников в номинации «Классика»

17:00 – 20:30 - конкурс в номинации «Классика»

21:00 – награждение участников конкурса

21:00 – 03:00 After Party

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Номинация “**Классика**” - классическое выступление с приготовлением 1 (одного) авторского коктейля в 3 (трех) экземплярах, 1 (одного) обязательного коктейля в 1 (одном) экземпляре и налив пива Fleisbach за **8 минут.**

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить:

1) **1(один) авторский коктейль в 3 (трех) экземплярах** на основе водки “TUNDRA Forest” <https://tatspirtprom.ru/search/?search=TUNDRA%20FOREST%20WOODY%20NOTES>

или джина ROYAL RAVEN на выбор:

- Tropic (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/>

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

2) **1(один) обязательный коктейль в 1 (одном) экземпляре** - водка “TUNDRA Forest” и энергетический напиток «TARGET»

3) **1(один) обязательный налив** в бокал пиво FLEISBACH

Водку, джин, сиропы и пюре других марок использовать запрещено!!!

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

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, биттеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.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.**

- Используется классическая техника выступления.

- Время, отведенное на выступление - **8 минут**.

- Посуда для обязательных подач предоставляется организаторами, на приготовление авторских коктейлей используется 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.

- Все алкогольные и безалкогольные компоненты, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Ингредиенты, принесенные с собой, должны быть перелиты в кувшины, дропперы.

- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70мл**.

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 5 (пяти) и не более 7 (семи)**, включая капли, пену и спреи.

- 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 местерядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.

- Запрещено приготовление горячих коктейлей.

- Участник обязан принести свой не брендированный барный инструмент, посуду, ингредиенты, неуказанные 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.

Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов.

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем отборочного тура в номинации «Классика», получает первое место и звание «Чемпион Алтайского края и республики Алтай» среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА».

Участник, занявший второе место, также допускается к участию в полуфинале Чемпионата России среди барменов WCC 2024 в г.Омск.

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

<https://bartenders.pro/>

<https://barcocktails.ru/>

Продукция официальных партнеров:

Водка TUNDRA Forest 0,5 л

<https://tatspirtprom.ru/search/?search=TUNDRA%20FOREST%20WOODY%20NOTES>



Энергетический напиток Target <https://target-energy.ru/>



Джин ROYAL RAVEN 0,5 л:

- Tropic (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/>



Безалкогольная продукция:

“Barline” <https://www.barline.club/shop/> в ассортименте:

Сиропы «BARLINE»: 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.

Пиво Fleisbach <https://fleisbach-brauerei.ru/>



Оценочный лист «Техника» в номинации Классика

Участник: Фамилия, Имя _____ № _____

Ошибки и нарушения					
Подготовка	маж. штраф 20 баллов				
	Внешний вид участника: <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i>				5
	Нарушены принципы организации рабочего места: <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах. _</i> <i>Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>				2
Приготовление коктейля	маж. штраф 50 баллов				
	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём: <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i>				2
	Демонстрация напитков и работа во время выступления: <i>не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)</i>				
	Технология приготовления: <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное переключивание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i>				2
	Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд				
	Соблюдение рецептуры: <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i>				10
	Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша: <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i>				
	Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары				
	Гигиена: <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смесительного стакана, внутренней части совка.</i> <i>Охлаждение: внешней части смесительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i>				5
	Налив коктейля и украшение: <i>Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очерёдность размещения украшения и трубочки.</i>				5
маж. штраф 30 баллов					
Итоги	Презентация коктейля <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i>				5
	Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>				
	Уверенность в своих действиях				
	Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____				10
БОНУС:					
<i>Презентация (по заданию) на русском или английском языке</i>		0	5	10	баллов
<i>Владение английским языком</i>		0	5	10	баллов
<i>Общее впечатление от участника</i>		0	5	10	баллов

ИТОГО: 100 - Штраф (_____) + Бонус (_____) = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист «Дегустация»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	25	15	40
	20	12	30
Хорошо	15	10	25
	10	8	20
Удовлетворительно	8	5	15

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворительно	3
---------	----	--------------	---	--------	---	-------------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____