



BARTENDERS.PRO

BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

### ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в номинации «Классика»

- Челябинский отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship (WCC) 2024, который пройдет 3 апреля в г. Челябинск.
- Челябинский отборочный тур является региональным отборочным туром на ПОЛУФИНАЛ по УрФО российского отборочного тура Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship 2024, который пройдет 29 апреля в г. Ижевск.
- Конкурс будет проходить в номинации – “Классика”
- Конкурсант, выступающий в номинации “Классика” 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.

Всем участникам необходимо заполнить анкету-заявку с рецептурами авторских коктейлей до 23:59 часов **30-го марта** по ссылке:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScCRWYNJSErVxeVwa1VuCmm8IEeN2tMtAXdFWGm\\_n0beGM54iQ/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScCRWYNJSErVxeVwa1VuCmm8IEeN2tMtAXdFWGm_n0beGM54iQ/viewform?usp=sf_link)

Телефон для связи или WhatsApp: +79507285656 – Михаил, +79507365697 - Максим

### ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

**Победитель в номинации «Классика»** получает звание «Чемпион Челябинска среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА» и право представлять Челябинск на **ПОЛУФИНАЛЕ по УрФО российского отборочного тура Чемпионата Мира среди барменов WCC 2024.**

Участник, занявший второе место, также допускается к участию на **ПОЛУФИНАЛЕ по УрФО российского отборочного тура Чемпионата Мира среди барменов WCC 2024.**

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

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

3 апреля, ресторан “Vla Vla Bar”

Адрес: Челябинск, Кирова, 104

13.00 - регистрация и брифинг участников в номинации «Классика»

14:00 - 17.00 - конкурс в номинации «Классика»

17.30 – награждение участников конкурса

### ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Номинация “Классика” - классическое выступление с приготовлением 1 (одного) авторского коктейля в 2 (двух) экземплярах за 4 минут.

### ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

#### Номинация «КЛАССИКА»

**1 (один) коктейль в 2 (двух) экземплярах** на основе водки “ TUNDRA FOREST” 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/>

В качестве сладкой части **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 13 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.

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

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

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

Вместо лимонного сока участник может использовать “Sour Drops”.

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 приготовление авторских коктейлей - **4 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 рецептур запрещается. **Нарушение этого пункта может привести к дисквалификации участника.**
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- 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 **30 мл** и превышать **70мл.**
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля **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!

- Время, отведенное на предварительное изготовление украшений в специально оборудованном местерядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 12 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами.

- 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, фото прикреплено ниже



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

**Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Челябинского отборочного тура в номинации «Классика», получает первое место и звание «Чемпион Челябинска среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА».**

**Участник, занявший второе место, также допускается к участию на ПОЛУФИНАЛЕ по УрФО российского отборочного тура Чемпионата Мира среди барменов WCC 2024.**

**Предоставляемая организаторами оборудование, посуда, продукция:**

**Алкогольная продукция:**

**Водка Tundra Forest**

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

**Джин ROYAL RAVEN 0,5 л:**

- Тropic (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/>

**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, манго-маракуйя, лимон-имбирь.

**Лед «Лед Едет»** Лед кубиковый и Крафтовый по запросу

**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

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

**ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ!!!**



## Оценочный лист «Техника»

Участник: Фамилия, Имя \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

		<b>Ошибки и нарушения</b>				
<b>Подготовка</b>	<b>маж. штраф 20 баллов</b>					
	<b>Внешний вид участника:</b> <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i>					5
	<b>Нарушены принципы организации рабочего места:</b> <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах. Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>					2
<b>Приготовление коктейля</b>	<b>маж. штраф 50 баллов</b>					
	<b>Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём:</b> <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i>					2
	<b>Демонстрация напитков и работа во время выступления:</b> <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>					
	<b>Технология приготовления:</b> <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное перекаldывание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i>					2
	<b>Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд</b>					
	<b>Соблюдение рецептуры:</b> <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i>					10
	<b>Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша:</b> <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i>					
	<b>Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары</b>					
<b>Гигиена:</b> <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смешительного стакана, внутренней части совка. Охлаждение: внешней части смешительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i>					5	
<b>Налив коктейля и украшение:</b> <i>Неравномерный розлив по бокалу или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очерёдность размещения украшения и трубочки.</i>					5	
	<b>маж. штраф 30 баллов</b>					
<b>Итого</b>	<b>Презентация коктейля</b> <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i>					5
	<b>Окончание работы</b> <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>					
	<b>Уверенность в своих действиях</b>					10
	<b>Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____</b>					
<b>БОНУС:</b>						
<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 № \_\_\_\_\_

<b>КОКТЕЙЛЬ</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Аромат</b>	<b>Вкус</b>
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: \_\_\_\_\_

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