



**Всероссийский Отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов
World Cocktail Championship (WCC) 2024 по ПФО
16 апреля г. Оренбург**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ
в категории «BestProfi»**

- Всероссийский Отборочный тур Чемпионата Мира среди барменов WorldCocktailChampionship(WCC) 2024 по ПФО, который пройдет 16 апреля в г. Оренбурге.
- Отборочный тур по ПФО является региональным отборочным туром на Всероссийский ФИНАЛ Чемпионата Мира среди барменов WCC2024, который пройдет 22 июля в г. Москве.
- Конкурс будет проходить в 2-х категориях – «BestProfi» и «FlairBartending»
- Конкурсант, выступающий в категории «BestProfi» 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.

Всем участникам необходимо заполнить анкету-заявку с рецептурами авторских коктейлей до 23:59 часов **14-го апреля (время Московское)** по ссылке: [ЗАЯВКА](#)

Телефон для связи или WhatsApp: +7-9619-297-295 **Николай Карпов**

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в категории «BestProfi» получает звание «Чемпион ПФО среди барменов WCC 2024 в категории «BestProfi» и право представлять ПФО на Всероссийском ФИНАЛЕ Чемпионата Мира среди барменов WCC2024, который пройдет 22 июля в г. Москве.

Приз за лучший коктейль с добавлением «BubbleDrops» и “SourDrops” – **30 000 руб.**

Приз получает участник, который использует оба ингредиента – можно только в одном из двух авторских коктейлей и BubbleDrops и SourDrops или можно в двух авторских коктейлях – в одном –BubbleDrops, а в другом – SourDrops.

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

ДАТА,ВРЕМЯ,МЕСТОПРОВЕДЕНИЯИ РЕГЛАМЕНТ«КОНКУРСА»

16 апреля, ресторан“На борту Лайнера”

Адрес: г. Оренбург, ул. Салмышская 51

12.00 - регистрация и брифинг участников в категории «**BestProfi**»

13.00 – Мастер класс бренд амбассадора компании ТМ Barline – **Евгения Бабенко. На мастер-классе состоится розыгрыш поездки на о. Мадейру на финал Чемпионата мира среди барменов WCC 2024.**

14:00-18.00 -конкурс в категории «**BestProfi**»

15.00-регистрациябрифингучастниковвкатегории«**FlairBartending**»

16.00-18.00-конкурс вкатегории«**FlairBartending**»

18.30–награждениеучастниковконкурса

ПРАВИЛАИМЕХАНИКА«КОНКУРСА»

Категория «**BestProfi**»

Номинация«ПИВО»

Необходимо эталонно налить бокал пива **Лагер** 0,5л. С соблюдением всех правил сервировки(см. оценочныйлист«Пиво»)

Foodparing – заранее подготовить закуску к сорту пива **Лагер**, презентовать и объяснить почему сделан именно такой выбор.

Номинация«КОФЕ»

- Необходимо приготовить **1 (одну) порцию кофе Эспрессо, 2 (две) порции кофе Капучино** с применением латте-арта (изобразить минимум любой классический рисунок «сердце», «яблоко», «розетто») и **1 (одну) порцию Раф с использованием сиропа “Barline”**

- оценивается правильность работы с кофе-машиной, приготовления кофе, раф, молочной пенки, латте-арт, подача.

- участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами кофейные аксессуары и инструмент.

- время, отведенное на приготовление всех напитков - **10 минут.**

- порядок приготовления напитков свободный, но напитки одной категории (Капучино, двойной холдер) должны готовиться одновременно.

- Максимальная сумма баллов – 100.

Номинация « BarStyle»

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!

Ниже представлен пример:

<https://bartenders.pro/wcc-2024/obuchayushhij-kurs-bar-style-2024-ot-b-a-r-chast-1/>

Необходимо приготовить, используя технику выступления BarStyle, **1 (один) заданный коктейль** методом шейк в бокале Хайбол со льдом:

Ром «Conciere» – 20 мл, сироп “Barline” Ранчо лимон – 15 мл, ликер «Wenneker»Бузина 10 мл, MEADAбрикос ТОП



Максимальная сумма баллов за технику – 70 баллов и за скорость 20 баллов. Вкус не оценивается

Номинация «ВИНО»

Черный ящик. Необходимо правильно прочитать этикетку и рассказать о презентуемой марке вина. Максимальная сумма баллов – 70.

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить **3 (три)** разных авторских коктейля:

1 (один) коктейль в 1 (одном) экземпляре на основе водки Gallant, белого рома Conciere или текилы ConciereSilver (можно выбрать одну из основ) - [информация о брендах](#)

В качестве сладкой части **коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”** не менее 5мл (список смотреть на [сайте](#)). 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.

Категория авторского коктейля – **Fancydrink (влюбом бокале)**

1 (один) коктейль в 2 (двух) экземплярах на основе водки Gallant, белого рома Conciere или текилы ConciereSilver (можно выбрать одну из основ) - [информация о брендах](#)

В качестве наполнителя в коктейле использовать:

- **ChilloutТоник** (PremiumEnglish-классика, BitterLemon и BitterGrapefruit) [информация о бренде](#)
- **ChilloutКола** [информация о бренде](#)

В качестве сладкой части **коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”** не менее 5мл (список смотреть на [сайте](#)). 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.

Категория авторского коктейля – **Longdrink.**

1 (один) коктейль в 1 (одном) экземпляре на основе водки Gallant, белого рома Conciere или текилы ConciereSilver (можно выбрать одну из основ) - [информация о брендах](#)

В качестве наполнителя в коктейле использовать:

MEAD «СТЕПЬ И ВЕТЕР» [традиционный](#) или моносортной

В качестве сладкой части **коктейлей обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”** не менее 5мл (список смотреть на [сайте](#)). 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.

Категория авторского коктейля – **Longdrink.**

Водку, джин, виски, коньяк, безалкогольные наполнители, сиропы и пюре других марок

использовать запрещено!!!

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

- Пенообразователь «BubbleDrops» используется пожеланию.
- Вместо лимонного сока участник может использовать “SourDrops”.
- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любимы, 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 – **10 минут.**
- **Посуда должна 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 рецептов 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 **30мл** 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.
- Украшения должны быть расположены на бокале! Нужно руководствоваться [примерами ниже](#):



Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 20 минут

- Недопускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.
- Запрещено приготовление горячих коктейлей.
- Участник обязан принести свой **небрендированный** 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 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 ПФО в категории «Best Profi», получает первое место и звание «Чемпион ПФО среди барменов WCC2024 в категории «Best Profi».

Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда

Алкогольная продукция:

Водка Gallanto бренде

Ром Conciereo бренде

Текила Conciereo Silvero бренде

Ликер «Wenneker»: бузина, дыня, амаретто, кокос, зеленое яблоко, мятный зеленый.

Пиво–Лагер

МЕAD «СТЕПЬ И ВЕТЕР»:

Классический, тоник, охмеленный, вишня, абрикос, черника.

Безалкогольная продукция:

Chillout Тоник (Premium English-классика, Bitter Lemon и Bitter Grapefruit) и Chillout Кола

“Barline” вассортименте:

Сиропы **«BARLINE»:** хуго, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блюкюрасао, 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.

Пенообразователь «Bubble Drops»

Альтернатива лимонного сока «Sour Drops»

Фрукты: Лимоны, апельсины

Кофе: Эфиопия Иргачефф Нат от обжарщика Tasty Coffee

Молоко: Летний луг 3,2%, сливки 10%

Оборудование:

Кофемашина-автомат **Victoria Arduino VA 358 White Eagle T3 2gr**, Steellux+Tallgroups, 2 группы (выс.), мультибойлерная.

Кофемолка-дозатор **Victoria Arduino Mythos MY 85 (white)**

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

Контакты организаторов:

e-mail: orenbar56@mail.ru

Телефон для связи или WhatsApp: 7-9619-297-295 Николай Карпов

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



Подготовка	Ошибки и нарушения				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 коктейлей					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 перекаldывание 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
Итоги					маж. штраф 30 баллов			
	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		
<i>Владение английским языком</i>				0	5	10		
<i>Общее впечатление от участника</i>				0	5	10		

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

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист «Дегустация»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 1	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

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

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

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

ИТОГО: _____

КОКТЕЙЛЬ № 2	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

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

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

Оценочный лист «Дегустация»

Участник № _____

КОКТЕЙЛЬ № 3	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	10	5	15
Хорошо	5	4	10
Удовлетворительно	3	3	5

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

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

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

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

ИТОГО: _____

Оценочный лист в категории «Пиво»

Участник № _____

<i>Food pairing</i>	Макс. балл	
Оригинальность	0-10	
Презентация	0-10	

<i>Эталонная сервировка</i>		
Подготовка посуды	0-5	
Позиционирование бренда при наливе	0-10	
Правильная технология налива	0-10	
Правильное пенообразование	0-10	
Сервировка пива	0-10	
Общее впечатление и аккуратность	0-5	

Подпись жюри: _____

Итого: _____

Фамилия, Имя _____ № участника _____

Бонус	Начальный балл 30
Работа с посудой, трубочками, салфетками 1	1 2 3 4
Работа с джиггером, стрейнером, ложкой 2	2 4 6 8
Уровень «Рабочего Флейринга» 3	3 6 9 12
Работа с 3-мя предметами и более... 4	4 8 12 16
Эффективность трюков (скорость и функционал) 2	2 4 6 8
Уровень сложности (оригинальность и новизна трюков) 2	2 4 6 8
ИТОГ:	+ _____ Баллов

Штраф	
Гигиена – Касание руками: - <i>питьевой части (края) бокала, max 2 </i> - <i>внутренней части шейкера или смесительного стакана max 2 </i> , - <i>украшения не щипцами или не за шпажку max 2 </i>	2 4 6
Нарушение технологии приготовления	3
Несоблюдение рецептуры: - <i>напитки не отмерены должным образом, нет мерной посуды max 2 </i> , - <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля max 2 </i>	2 4
Падение шейкера, бутылки, посуды 2 	2 4
Количество проливов, упавший лёд 1 	1 2 3 4
Продукция партнёров на барной поверхности: - <i>расположена не должным образом, этикетки не повернуты к гостю</i>	3
Неуверенность в своих действиях	2
Неправильное охлаждение посуды или инвентаря: - <i>слив талой воды в рабочий лёд max 2 </i> - <i>посуда не охлаждена max 2 </i>	2 4 6
Опасное падение предмета, безопасность гостей.	3
Ненаполненность или неравномерность налива в бокалы.	2
Рабочее место не убрано	3
ИТОГ:	-- _____ Баллов

Время _____

КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ:

начальный 30 + БОНУС (max 56) _____ –

ШТРАФ (max 40) _____ + (коэффициент времени) _____ = _____ | БАЛЛОВ

Подпись жюри _____

Подпись участника _____

СПАСИБО ЗА ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!<https://bartenders.pro/><https://barcocktails.ru/>