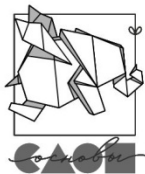




BARLINE



WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP

IBA



AROMA



GALLANT VODKA



ВСЕРОССИЙСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР
ОРЕНБУРГ
2024
ПОВОЛЖЬЕ

WENNEKER
ANNO 1693
PRODUCT OF HOLLAND
Liquor

CONCIERE
American Distilling Co



BARTENDERS.PRO

RestoranNEWS

ATLAS coffee crew

BARCOCKTAILS.RU

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 «Flair Bartending»

- 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 «FlairBartending» 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) посылке: [ЗАЯКА](#)

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

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в категории «FlairBartending» получает звание «Чемпион ПФО среди барменов WCC 2024 в категории «FlairBartending» 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-регистрация и брифинг участников в категории «FlairBartending»

16.00-18.00-конкурс в категории «FlairBartending»

18.30–награждение участников конкурса

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Категория «FlairBartending»

Необходимо приготовить **1(один)коктейль** в **2(двух)** экземплярах за **5 минут** на основе водки Gallant, белого рома Conciere или текилы Conciere Silver (можно выбрать одну из основ) - [информация о брендах](#)

В качестве наполнителя в коктейле использовать:

- **Chillout Тоник** (Premium English-классика, Bitter Lemon и Bitter Grapefruit) [информация о бренде](#)
- **Chillout Кола** [информация о бренде](#)

В качестве сладкой части коктейлей **обязательно** должны использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”** не менее 5мл (список см. в третьем разделе 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, безалкогольные наполнители, сиропы и пюре других марок использовать запрещено!!!

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

- Пенообразователь «BubbleDrops» используется по желанию.
- Вместо лимонного сока участник может использовать “SourDrops”
- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (биттеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы ит.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.**
- **Собственные (очищенные) бутылки для рабочего и Exhibition Flair следует использовать только для свежевыжатого сока, молока, сливок, чая и т. д.**
- **Все элементы со спонсорскими продуктами должны быть выполнены в оригинальных бутылках!!!**
- **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.
- Внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.
- Время, отведенное на выступление и приготовление коктейлей - **5.00 минут**.
- Конкурсант обязан заранее предоставить диджею музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут.
- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.
- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть заклеены специальными наклейками, заранее предоставленными организаторами.
- Жонглирование пустыми, недостаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.
- Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл для Exhibition Flair и не менее 1/2 бутылки в рабочем флейринге.**
- **Внимание!!! Перед выступлением будут проверяться все бутылки и если они будут недостаточно наполнены согласно правилам, то это оценивается штрафными баллами, и эта бутылка не может быть использована в выступлении.**
- **Важно!!! Необходимо, чтобы в конце выступления все бутылки и банки партнеров конкурса были выставлены на гостевой столешнице барной стойки этикетками к зрителям. Ингредиенты партнеров конкурса, входящие в ваш коктейль, должны наливаться в обязательном порядке из оригинальных бутылок и упаковок, и лишь часть порции ингредиента может наливаться также из нейтральных бутылок.**
- **Важно!!! Сделать движение и налив обязательно с водкой Gallant, рома Conciere или текилы Conciere Silver.**
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри (*критерии оценок см. «Оценочные таблицы»*).
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке.
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70 мл**.
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 4 (четырёх) и 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 украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 12 минут

- Недопускается использование в рецепте мороженое, йогурты.
- Запрещено приготовление горячих коктейлей.
- Участник обязан принести свой **небрендируемый** 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 организаторами.
- Выступление участника оценивается техническим и дегустационным жюри.
- Максимальное количество баллов за технику - 545 баллов, за коктейль – 100 баллов

Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем отборочного тура ПЮФО в категории «FlairBartending», получает первое место и звание «Чемпион ПФО среди барменов WCC2024 в категории FlairBartending».

Дополнительно, предоставляемая организаторами продукция, оборудование, посуда

Алкогольная продукция:

Водка Gallanto бренде

Ром Conciere бренде

Текила Conciere Silvero бренде

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

MEAD «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” в ассортименте:

Сиропы «BARLINE»: хуго, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блокюрасао, 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

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 И РЕЦЕПТАМИ ЗАДАННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ!!!



Оценочный лист «техника», в категории «Flair Bartending»

Фамилия, Имя участника		Номер участника	
БОНУС (max 545)			
Сложность и презентация (0-275 баллов)			
25 - крафт флейр (BartendingSkills)			
40 - рабочий флейринг			
40 - использование наибольшего количества предметов			
40-сочетание с музыкой, попадание в такт			
40-оригинальность, креатив			
40 - разнообразие движений			
50 - сложность движений			
75 – бренд флейр			
20 – презентация бренда			
Исполнение (0-100баллов)			
20 - налив			
20-контроль			
20 - ловкость			
20-уверенность			
20-зрелищность			
Впечатление и интерактив (0-75 баллов)			
25 - интерактив с публикой			
25 - опрятность			
25 - гладкость			
Всего бонусных баллов: _____			
ШТРАФ: Отрицательные результаты (вычеты)			
проливы – 5 баллов за каждый пролив			
падения - 10 баллов за каждый			
разбитый предмет – 20 баллов за каждый			
фаболы – 2 балла за каждую			
пустые бутылки – 5 баллов за каждую бутылку			
пропущенные ингредиенты – 25 баллов за каждый			
неубранное рабочее место – 5 баллов за каждый			
время: выступления – 10 баллов за каждые 20 секунд			
неисполнение правил организаторов, опоздание – 25 баллов			
Всего отрицательных баллов: _____			
ИТОГО: Бонус _____ - Штраф _____ =			

Жюри: _____

Подпись: _____

Оценочный лист «Дегустация»

категория *Flair Bartending*

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: _____

СПАСИБО ЗА ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!

<https://bartenders.pro/>

<https://barcocktails.ru/>

