 **UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018**

 **ВОРОНЕЖ**

 **21 апреля 2018 г.**

 **ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

 UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018– открытый кубок среди барменов, где могут принять участие бармены из разных регионов страны.

 **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* Каждому участнику необходимо внимательно ознакомится с правилами, при возникновении вопросов выяснить их у Организаторов до даты проведения конкурса.

***Организаторы:***

Воронежское представительство Барменской Ассоциации России

bar-vrn@bk.ru

+7(950)759-55-55

* 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 должен предоставить заполненную анкету-заявку до **20 апреля**:

bar-vrn@bk.ru или <https://vk.com/fetisov36>

* «Конкурс» пройдет в категориях «Universal classic» и «Flairing».
* Участие в категории «Universal classic», обязательно для всех конкурсантов.
* Участие в категории «Flairing», добровольное. Здесь можно набрать дополнительный бал к общему зачёту категории «Universal classic»

 **ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

 **Победитель конкурса** UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018получает звание «Абсолютный чемпион UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018», кубок, подарки от компаний партнеров.

**Победитель категории «Flairing»** получает звание «Чемпион по флейрингу UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018», кубок, подарки от компаний партнеров.

**Воронежский победитель категории «Universal classic»** получает звание «Лучший бармен г.Воронежа 2018», кубок, подарки от компаний партнеров и право представлять регион на отборочном туре по ЦФО (20 июня, г. Рязань) в номинации «классика».

**Воронежский победитель категории «Flairing»** получает звание «Чемпион по флейрингу г.Ворнежа 2018», кубок, подарки от компаний партнеров и право представлять регион на отборочном туре по ЦФО (20 июня, г. Рязань) в категории «Флейринг».

 **ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

**Категория Universal classic**

* Пиво: Балтика раунд
* Кофе: Labvkusa раунд
* Bar style Master’s
* Миксология

**Категория Flairing**

* Выступление участников со своей программой и приготовлением заданного коктейля

 **ДАТЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

**ДАТА:** 21 апреля 2018 года,

**Время**: 10.00-19.00

**МЕСТО:** Россия, Воронежская область, Рамонский район, п. Солнечный, ул. Парковая, д. 3, Сити-парк «Град» Event Hall

** **

 **РЕГЛАМЕНТ**

10-00 Регистрация

10-30 Брифинг и жеребьевка

12:00 Начало конкурса - Категория «Universal classic»

* Пиво: Балтика раунд
* Кофе: Labvkusa раунд
* Bar style Master’s
* Миксология

15:00 Начало конкурса - Категория «Flairing»

17:00 Подведение итогов отборочных туров во всех номинациях.

17:30 Награждение

 **ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

1. ***Категория «Universal classic»***
* ***Все участники данной категории, обязательно проходят все номинации.***

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

* Конкурсанты по жеребьёвке заранее готовят рабочие места и выступают парами, одновременно, на время, проходя за один раз скоростную полосу на время, состоящую из разных модулей: 1) Пиво: Балтика раунд, 2) Кофе: Labvkusa раунд, 3) Bar style Master’s, 4) Миксология. Учитывается общее время выступления!
* На всех этапах соревнования оценивается качество, техника, скорость.
* Оценивается скорость прохождения в парном и общем зачёте.
* Победитель выявляется тот, который набрал максимальные по сумме баллы. В приготовлении коктейлей обязательное использование напитков, предоставленных партнерами. (см. список продуктов)
* Каждый конкурсант должен предоставить до **20 апреля**, заполненную анкету-заявку, с рецептурой авторского коктейля в номинациях «Bar style master’s» и «Миксология».
* К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет, практикующие в настоящее время. Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей.
* Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выражает свое уважение, к организаторам и соперникам по соревнованию.

 **Пиво: Балтика раунд**

- необходимо правильно и профессионально (эталон) сервировать и подать **2 (две)** порции разливного пива объемом 0,3 л., в сочетании с **food pairing** (готовится заранее, дома или на работе).

- оценивается правильное обращение с пивной установкой, правильный налив, пенообразование, позиционирование бренда, подача, а также сочетание с **food pairing** (может быть традиционная закуска, закуска отражающая локальные вкусовые предпочтения, или идеи участника).

 **Кофе: Labvkusa раунд**

А) Будут оцениваться знания по правильному обращению с кофе-машиной.

* Б) Необходимо приготовить **1 (одну)** порцию **кофе Эспрессо,**  **1 (одну)** порцию кофейного напитка **РАФ, 1 (одну)** порцию **кофе Капучино** с применением «**Латте-арт»** (рисунок «сердце», «яблоко», «розетто» или другое приветствуется).

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

- Участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами барные аксессуары и инструмент.

В) Порядок приготовления напитков свободный.

# Эспрессо-машина полуавтоматическая ASTORIA Gloria, кофемолка FIORENZATO F64

 

 **Bar style Master’s**

Необходимо, приготовить **заданный** коктейль в **1 (одном)** экземпляре, и **авторский** коктейль в **1** (**одном)** экземпляре, используя современную технику выступления **BAR STYLE.**

**Техника:**

**BAR STYLE:**

- взяв каждый предмет (бутылка, джигер, шейкер, ложку, совок, и т.д.) – делаешь «фишку», один элемент, не более!

- вращение, трюки, подбросы предметов – не влияющие на скорость и качество приготовления напитка!

**Механика:**

 **BAR STYLE:**

- приготовление коктейлей должно быть зрелищным, интерактивным, при этом не теряя время на приготовление.

**- заданный** коктейль в **1 (одном)** экземпляре, (*метод* «*билд». лёд, водка Царская-10 мл, джин Barrister – 10 мл, ром «Havana Club» - 10 мл, ликёр Фруко шульц -10 мл, лимонный сок -10 мл, долив энергетический напиток Effect, посуда хайбол (220мл), украшение сектор анаса, трубочка). Предоставляется организаторами!*

**- авторский** коктейль в **1** (**одном)** экземпляре. Категория коктейля – ***Fancy-drink***

***Обязательный компонент, сиропы из линейки «Барлайн»!***

Другие напитки, используемые в рецептуре авторского коктейля **на выбор**: водка Царская, джин «BARRISTER», Ром «Havana Club», французский аперитив «LILLET», Ликёры Фруко Шульц.

**Не разрешается использование других крепких основ, других марок ликёров, сиропов.** Остальные компоненты коктейля, на усмотрение участника.

- Коктейль готовится в бокалы, предоставленные организаторами или разрешается использовать свою не брендированную посуду *(см. «Список предоставляемого»)*.

- Объем используемого алкоголя в коктейле – не меньше **20 мл** и не больше **70мл.**

- Количество всех ингредиентов – **не более 6 (шести)**, включая капли

 - Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.

- Участники, должны использовать собственный (не брендированный) барный инструмент.

- Время, отведенное на подготовку украшения не должна превышать **15 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление оценивается техническим и дегустационным жюри*(см. «Оценочные таблицы»)*

 **Миксология**

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

- Категория коктейля – ***Fancy-*drink**

***Обязательный компонент водка Romanov и сироп из линейки «Барлайн»!***

Другие напитки, используемые в рецептуре авторского коктейля **по желанию участника и предоставляются** **на выбор**: джин «BARRISTER», Ром «Havana Club», французский аперитив «LILLET», Ликёры Фруко Шульц.

 **Не разрешается использование других крепких основ, других марок ликёров, сиропов.** Остальные компоненты коктейля, на усмотрение участника.

*см. «Список предоставляемого»)*. Остальные компоненты коктейля, на усмотрение участника.

- Коктейль готовится в бокалы, предоставленные организаторами или разрешается использовать свои не брендированные бокалы *(см. «Список предоставляемого»)*.

- Объем, используемого алкоголя в коктейле – не меньше **20 мл** и не больше **70мл.**

- Количество всех ингредиентов – **не более 8 (восьми)**, включая капли.

 - Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.

- Участники, должны использовать собственный (не брендированный) барный инструмент.

- Время, отведенное на подготовку украшения не должна превышать **15 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление оценивается техническим и дегустационным жюри *(см. «Оценочные таблицы»)*

***Участник, набравший максимальное количество баллов во всех номинациях категории «Universal classic», становится победителем*** ***UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018 среди барменов в категории «Universal classic».***

***2)* *Категория «Flairing»***

Участники должны выступить со своей программой и приготовить **заданный** коктейль в **1 (одном)** экземпляре, и **авторский** коктейль в **1** (**одном)** экземпляре.

**- заданный** коктейль в **1 (одном)** экземпляре:

 (*метод* «*билд». лёд, ром «Havana Club» - 20 мл, лимонный сок -10 мл, долив энергетический напиток Effect, посуда хайбол, украшение долька лимона, трубочка). Предоставляется организаторами!*

- Время, отведенное на выступление, приготовления коктейля – **от 1 минуты до** **5.00 минут. Задача для начинающих и для более опытных барменов: максимально раскрыть свои возможности в рабочем или шоу флейринге.**

- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 5.00 минут.

- Конкурсант обязан принести с собой рабочие небрендированные бутылки или они должны быть заклеены стикерами. А также подготовить необходимый барный инвентарь.

 - **Минимум один раз во время выступления и приготовления коктейля должны использоваться оригинальные бутылки компонентов, входящих в рецептуру.**

 - Энергетический напиток «effect» должны быть в оригинальной упаковке.

- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **20 мл.** Перед выступлением судья проверит наполненность бутылок.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри *(см. «Оценочные таблицы»)*

***Участник, набравший максимальное количество баллов в категории «Flairing», становится Чемпионом*** ***UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018 среди барменов в категории «Flairing»***

***Участник, набравший максимальное количество баллов в двух категориях «Universal classic» и категории «Flairing», становится Абсолютным чемпионом*** ***UNIVERSAL BARTENDER'S CUP 2018***

**ЖЮРИ «КОНКУРСА»:**

Генеральный директор компании Лаборатория Вкуса – НИКУЛИЧЕВ АЛЕКСЕЙ

Вице-президент Петербургской Ассоциации Барменов – ПАНОВ ЯРОСЛАВ

Бренд амбассадор компании Барлайн – БАБЕНКО ЕВГЕНИЙ

Представитель Барменской Ассоциации России в Липецке - ПОЗДНЯКОВ АЛЕКСАНДР

Представитель Барменской Ассоциации России в Воронеже – ФЕТИСОВ АЛЕКСАНДР

**Посуда, предоставляемая организаторами**

Коктейльная рюмка 150 мл

Хайбол 220 мл

Олд фешен 200 мл

**Список ингредиентов, предоставляемых партнерами конкурса:**

**Алкогольные напитки**

* Водка «ROMANOV»
* Водка «ЦАРСКАЯ»
* Джин «BARRISTER»
* Ром «Havana Club»
* Французский аперитив «LILLET»
* Ликёры Фруко Шульц

(Трипл Сек, Амаретто, Сливочный, Кофейный, Коко Джамбо, Черная смородина, Черри Бренди, Яблоко зелёное, Дыня, Банан, Маракуя.)

* Пиво разливное «Балтика №7»

**Безалкогольные напитки**

**Сиропы «Barline» -** Гренадин, маракуйя, блю кюрасао, вишня, мандарин, персик, ананас, зелёная мята,  персик, имбирь, клён, баблгам, зелёное яблоко, банан жёлтый, бузина, арбуз, ваниль, карамель, огурец.

**Молоко и сливки 11%** «Чудское озеро»

**Фрукты**: лимон, апельсин, красная коктейльная вишня.

***Разрешается использование другой продукции не предоставленных организаторами: других вкусов сиропов (но из линейки «Барлайн»), ликёров (но из линейки Фруко Шульц), а также любые фрукты, ягоды, травы, соков любой марки, и т.д. Ингредиенты для авторского коктейля не указанные в списке, конкурсант предоставляет самостоятельно.***

**Оргкомитет конкурса, оставляет за собой право вносить изменения в условия**

  **конкурса, по уважительным причинам.**

**Представитель Барменской Ассоциации России в Воронеже – Фетисов Александр**

**8-(950)-759-55-55**

**bar-vrn@bk.ru**