  

# Отборочный тур по Северо-Западному Федеральному Округу

**World Cocktail Championship(WCC) 2018 Russia**

**«WCC 2018 Архангельск»** является региональным отборочным туром на национальный финал Чемпионата Мира среди барменов - World Cocktail Championship 2018, который пройдет в **27 июля** в г.Москва. В этом году Мировой финал пройдет в октябре 2018г в Таллинн (Эстония).

## Этапы конкурса

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ РЕГЛАМЕНТ**

Полуфинал. Отборочный тур по Архангельской области Финал. Отборочный тур по СЗФО

## Дата / Время

20 июня 2018г.

12.00 - 18.00 - Полуфинал

20.00 - 22.00 - Финал

## Место проведения

г.Архангельск РК «М33»(пр. Московский д.33)

## Организаторы конкурса

Барменская Ассоциация России по Архангельской области. Булатов Дмитрий +7(91[1)6888828 arhbar@mail.ru](mailto:arhbar@mail.ru)

## Цели и задачи конкурса

Конкурс проводится для повышения профессионального уровня барменов, в частности для развития универсальности в разных направлениях профессии. Это прекрасная возможность участникам сделать огромной скачек в повышении своих профессиональных навыков. Достойно представлять наш регион на национальном финале WCC 2018 в Москве.

## Жюри конкурса

Президент БАР Архангельск - Булатов Дмитрий Президент БАР Санкт-Петербург - Бабарайка Григорий

## ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

**ОБЩИЕ УСЛОВИЯ**

К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет, работающие барменом в настоящее время.

Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками профессии Бармен.

Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, высказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

«Конкурс» пройдет в номинациях «Классика» и «Флейринг». Участник может участвовать в двух номинациях.

В приготовлении коктейлей обязательное использование напитков предоставленных партнерами. (см. список алкоголя)

Каждый конкурсант должен предоставить до 18 июня, заполненную анкету- заявку, с рецептурой авторского коктейля и указанием выбранной номинации участия. На адрес [arhbar@mail.ru](mailto:arhbar@mail.ru)

Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в регламент.

# ПОЛУФИНАЛ

**ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

## НОМИНАЦИЯ «КЛАССИКА»

**1.Теоретический тест(письменный):**

* необходимо ответить на ряд вопросов, относящихся непосредственно к общим знаниям по профессии бармен.
* необходимо ответить на ряд вопросов на знание продукции партнеров мероприятия.
* количество вопросов – 20
* каждый правильный ответ - 3 балла. Максимальное количество баллов, набранных за тест – **60**.

## 2. Кофе:

* будут оцениваться знания по правильному обращению с кофе-машиной.
* необходимо приготовить **1(одну)** порцию Эспрессо и **1(одну)** порцию Капучино.
* оценивается правильность работы с кофе-машиной, правильное приготовление кофе, подача.
* участники могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами барные аксессуары и инструмент: чашки, ложки, темпер, питчер, кофемолка.
* участники обязаны использовать кофейную смесь и молоко, предоставленные организаторами.
* оценивается правильность приготовления кофе, техника приготовления и вкус напитков.
* время, отведенное на приготовление всех напитков – **5 минут.**
* максимальная сумма **баллов - 60.**

## 3. Слепая дегустация:

* из **5(пяти)** образцов представленных напитков необходимо правильно определить их категорию.
* максимальная сумма **баллов** – **50**.

## 4. Классическое выступление:

* Всем участникам отборочного тура необходимо продемонстрировать классическую технику приготовления авторских коктейлей.
* Необходимо приготовить обязательный коктейль конкурса в 1-ом экземпляре выпавший по жеребьевке. Название коктейля будет указано на обратной стороне бейджа с порядковым номером выступления. (см. обязательные коктейли Классика), используя классическую технику выступления.
* Необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в 2 (двух) экземплярах, используя классическую технику выступления.
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами. (см. «Список ингредиентов»)
* Время, отведенное на приготовление всех коктейлей - 5 минут.
* Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления «авторского»

коктейля должны быть в оригинальной упаковке.

* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать 70 мл.
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – **не более 6 (шести)**, включая капли, щепотки, ароматизаторы. (лед не является ингредиентом)

## Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух и более компонентов, засчитываемых как один!

* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д., предоставленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.
* Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.
* Участники, обязаны использовать собственный (не брендированный), барный инвентарь и аксессуары,
* Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должна превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
* Внешний вид конкурсанта должен соответствовать аккуратному стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в форменной одежде заведения, но только после согласования с оргкомитетом.

## Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри. Участник 1 (один), набравший максимальное количество баллов, становится победителем Конкурса и получает право представлять Архангельскую область в Финале отборочного тура по СЗФО.

**НОМИНАЦИЯ «ФЛЕЙРИНГ»**

* В процессе выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику «рабочего и шоу флейринга», яркость своей программы, презентацию бренда партнеров «конкурса», профессионализм приготовления авторского коктейля.
* Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный флеш-карте. Только один трек должен находиться на диске. Продолжительность трека не должна превышать **5** минут (рекомендуется иметь две копии записи).

## ЗАДАНИЕ №1

* Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование. **Все алкогольные ингредиенты должны быть в оригинальной упаковке. Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров**

## «конкурса», либо закрыты наклейками конкурса.

* Во время выступления необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в **3 (трех)** экземплярах
* Категория «авторского» коктейля – **любая.**
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре «авторского» коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами (см.

## «Список ингредиентов»)

* Время, отведенное на выступление и приготовление 3 (трех) коктейлей - **5 минут.**
* Участник может использовать любой метод приготовления «авторского»

коктейля.

* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать **70мл.**
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – **не более 6 (шести)**, включая капли, щепотки, ароматизаторы. (лед не является ингридиентом)

## Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один!

* **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.**
* **Рабочий флейринг оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на 1/3, обязательно с металлическим гейзером. Оценивается сложность.**
* **Интерактив – вовлечение публики в шоу. Так же оценивается реакция зрителей на происходящее**
* **Представление бренда – возможно через костюм, музыкальное сопровождение, композицию, атрибутику. Цель – добиться, что бы каждый зритель, после выступления, не задумываясь, сказал, какой бренд представлял участник.**

**ЗАДАНИЕ №2**

**Сразу же после своего 5-ти минутного выступления, на этом же месте, с интервалом до одной минуты, каждый участник должен приготовить коктейль (указанный в списке обязательных коктейлей) в 1 (одном) экземпляре, в стиле «Bar style», со спонсорским алкоголем, максимально его рекламируя. Время на показ «Задание №2» до 2-х (двух) минут.**

**Музыкальное сопровождение – предоставляется либо конкурсантом, либо**

**организаторами конкурса – произвольно. Задача конкурсанта в этом задании максимально ярко прорекламировать продукцию спонсоров этого конкурса.**

**Участник 1 (один), набравший максимальное количество баллов в Задании**

**№1, становится победителем Конкурса и получает право представлять Архангельскую область в Финале отборочного тура по СЗФО.**

**ФИНАЛ**

**ОТБОРОЧНЫЙ ТУР ПО СЕВЕРО-ЗАПАДНОМУ ФЕДЕРАЛЬНОМУ ОКРУГУ**

**НОМИНАЦИЯ «КЛАССИКА»**

**Классическое выступление:**

* Всем участникам отборочного тура необходимо продемонстрировать классическую технику приготовления авторских коктейлей.
* Необходимо приготовить обязательный коктейль конкурса в 1-ом экземпляре выпавший по жеребьевке. Название коктейля будет указано на обратной стороне бейджа с порядковым номером выступления. (см. обязательные коктейли Классика), используя классическую технику выступления.
* Необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в 2 (двух) экземплярах, используя классическую технику выступления.
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами. (см. «Список ингредиентов»)
* Время, отведенное на приготовление всех коктейлей - 5 минут.
* Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления «авторского»

коктейля должны быть в оригинальной упаковке.

* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать 70 мл.
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – **не более 6 (шести)**, включая капли, щепотки, ароматизаторы. (лед не является ингредиентом)

## Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух и более компонентов, засчитываемых как один!

* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д., предоставленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.
* Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.
* Участники, обязаны использовать собственный (не брендированный), барный инвентарь и аксессуары,
* Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должна превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
* Внешний вид конкурсанта должен соответствовать аккуратному стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в форменной одежде заведения, но только после согласования с оргкомитетом.

## Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

**Участники занявшие 1-ое и 2-ое места, получают право представлять Северо- Западный Федеральный Округ в Финале отборочного тура по России в Москве 27 июля.**

**НОМИНАЦИЯ «ФЛЕЙРИНГ»**

* В процессе выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику «рабочего и шоу флейринга», яркость своей программы, презентацию бренда партнеров «конкурса», профессионализм приготовления авторского коктейля.
* Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флеш-карте. Только один трек должен находиться на диске. Продолжительность трека не должна превышать **5** минут (рекомендуется иметь две копии записи).

## ЗАДАНИЕ №1

* Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование. **Все алкогольные ингредиенты должны быть в оригинальной упаковке. Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров**

## «конкурса», либо закрыты наклейками конкурса.

* Во время выступления необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в **3 (трех)** экземплярах
* Категория «авторского» коктейля – **любая.**
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре «авторского» коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами (см.

## «Список ингредиентов»)

* Время, отведенное на выступление и приготовление 3 (трех) коктейлей - **5 минут.**
* Участник может использовать любой метод приготовления «авторского»

коктейля.

* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать **70мл.**
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – **не более 6 (шести)**, включая капли, щепотки, ароматизаторы. (лед не является ингридиентом)

## Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один!

* **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.**
* **Рабочий флейринг оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на 1/3, обязательно с металлическим гейзером. Оценивается сложность.**
* **Интерактив – вовлечение публики в шоу. Так же оценивается реакция зрителей на происходящее**
* **Представление бренда – возможно через костюм, музыкальное сопровождение, композицию, атрибутику. Цель – добиться, что бы каждый**

**зритель, после выступления, не задумываясь, сказал, какой бренд представлял участник.**

**ЗАДАНИЕ №2**

**Сразу же после своего 5-ти минутного выступления, на этом же месте, с интервалом до одной минуты, каждый участник должен приготовить коктейль (указанный в списке обязательных коктейлей) в 1 (одном) экземпляре, в стиле «Bar style», со спонсорским алкоголем, максимально его рекламируя. Время на показ «Задание №2» до 2-х (двух) минут.**

**Музыкальное сопровождение – предоставляется либо конкурсантом, либо организаторами конкурса – произвольно. Задача конкурсанта в этом задании максимально ярко прорекламировать продукцию спонсоров этого конкурса. Лучший по «Задание №2» получает отдельный приз от спонсора.**

**Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри. Участники занявшие 1-ое и 2-ое места, в «Задании №1», получают право представлять Северо-Западный Федеральный Округ в Финале отборочного тура по России в Москве 27 июля.**

**СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПАРТНЕРАМИ КОНКУРСА:**

**Алкогольные напитки Официального партнера Компании "Лудинг"**

Водка Kremlin

Ликеры Mari Brizar**:** Блю Кюрасао, Parfait Amour (совершенная любовь) слияния дистиллятов из сладких испанских апельсинов, флердоранжа и настоя из стручков ванили, с добавлением фиалок, для придания незабываемого глубокого лилового оттенка, Трипл Сек, Фрез(земляника)

## Алкогольные напитки партнера Компании «Ладога»

Водка «Царская Оригинальная Грейпфрут» Водка «Царская Оригинальная Малина» Водка «Царская Оригинальная Смородина» Водка «Царская Оригинальная Цитрон» Водка «Царская Оригинальная Клюква»

Ликеры «Fruko Schulz»: сливочный, кофейный, банан, крем де касис, личи, малина, чери бренди, адвокат, яблоко, клубника, амаретто, кокос.

Абсент «Абсолвент» Джин «Барристер» **Cиропы "Barline"**

Ананас, Арбуз, Банан Желтый, Банан Зеленый, Бергамот, Гренадин, Дыня, Блю Кюрасао, Ежевика, Клубника, Карамель, Лесная Ягода, Личи, Маракуйя, Мята, Огурец, Персик, Слива, Бузина, Черная Смородина, Зеленое Яблоко, Изабелла, Розовый Грейпфрут, Мандарин, Соленая Карамель, Фитнес Ваниль, Фитнес Шоколад, Фитнес Клубника, Малина, Кокос, Лаванда, Можжевельник, Фейхоа, Имбирь, Груша, Топинги: шоколад белый, шоколад черный, клубника.

## Молочные напитки «Чудское Озеро»

Молоко для капучино 3,5% «Чудское Озеро»

Молочные сливки «Чудское Озеро» 33%, 35%, 38%

Молочная жидкая смесь для мороженного со вкусом ванили 4,8% «Чудское Озеро»

Молочная жидкая смесь для мороженного со вкусом шоколада 4,8% «Чудское Озеро»

## KREMLIN ALEXANDER

30 ml. Kremlin

30 ml. Barline Chocolate

30 ml. Cream 38% Rocks on the ice Shake

## Список обязательных коктейлей:

**«Классика»**

garnish: grated nutmeg, mint sprig

## Smell of frez

30 ml. Vodka Kremlin

20 ml. Marie Brizard frez 10 ml. Barline elder flower 15 ml. Lemon juice

20 ml. Cranberry juice Rocks on the ice Shake

garnish: cocktail cherry

## Tropic Cocktail

30 ml. Vodka Kremlin

15 ml. Barline Passion fruit 10 ml. lime juice

50 ml. Pineapple juice Rocks on the ice Shake

garnish: pineapple slice, pineapple leaves

## «Флейринг»

**Kremlin UP** 40 мл. Водка долить 7UP Хайбол

Лед кусковой Билд

Украсить долькой лимона

## Fresh cocktail

40 мл. Водка Кремлин

50 мл. Сок апельсина

10 мл. Сироп Барлайн Гренадин. Лед дробленый

Билд

украсить веточкой мяты, долькой апельсина