

Ultimate
MONIN CUP



ФРАНЦУЗСКАЯ КОМПАНИЯ MONIN, И КОМПАНИЯ КОМПЛЕКС-БАР ПРИ ПОДДЕРЖКЕ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ РОССИИ ПРОВОДЯТ ТРЕТИЙ РОССИЙСКИЙ ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ БАРМЕНОВ

«MONIN CUP 2013»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

- К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины в возрасте от 18 лет.
- Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей.
- Конкурс пройдет в номинации «Классика».
- 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.
- Каждый конкурсант должен предоставить до 30 августа 2013 года, заполненную анкету-заявку с рецептурой авторского коктейля на электронный адрес: monincup@complexbar.ru

MONIN®
DEPUIS 1912

MONIN —
ведущий мировой
производитель сиропов
и ликёров для коктейлей,
ассоциированный
член I.B.A



Начиная с 1993 года
изысканные вкусы **MONIN**
ежегодно выбираются
лучшими барменами
международного класса.



КОМПЛЕКС-БАР —
эксклюзивный
поставщик сиропов
MONIN в России



Ultimate
MONIN CUP



ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель российского кубка «Ultimate MONIN Cup 2013» награждается поездкой во Францию.

Призовые места также будут отмечены блендерами Barboss и другими ценными подарками.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

18-19 сентября 2013 года
г. Казань

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР:

интернет-конкурс коктейльных рецептов

ФИНАЛ / ГРАНД ФИНАЛ:

приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей



Ultimate
MONIN CUP



ПРАВИЛА И МЕХАНИКА

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР: ИНТЕРНЕТ-КОНКУРС КОКТЕЙЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ

Каждый участник конкурса должен придумать рецепт одного безалкогольного коктейля; заполнить анкету; написать рецепт, прикрепить фото придуманного коктейля и отправить по указанному адресу до указанной даты.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом.
- Использование известных рецептур запрещается.
- Объем используемых напитков должен быть указан в миллилитрах (мл).
- В каждом рецепте должно содержаться не меньше 10 мл продуктов MONIN для шорт-дринков и 30 мл для лонг-дринков.
- Максимальное количество ингредиентов — 5.
- Ингредиенты, приготовленные в домашних условиях или смесь нескольких ингредиентов, представляемых как один — не допустимы.
- Украшения коктейлей должны быть съедобны, искусственные украшения (кроме шпажек и зубочисток) не допускаются.
- Искусственные ароматизаторы недопустимы.
- Украшения и названия коктейлей не должны отображать, содержать какие-либо предметы или знаки не соответствующие нормам морали и этики.
- При создании рецептов коктейлей необходимо учитывать варианты предоставляемых бокалов (перечислены ниже).
- Оргкомитет оставляет за собой право отклонить участника, рецепт или название коктейля если оно нарушает одно из вышеперечисленных правил.

АВТОРЫ ЛУЧШИХ КОКТЕЙЛЕЙ БУДУТ ПРИГЛАШЕНЫ НА ФИНАЛ КОНКУРСА В КАЗАНЬ. ПРОЕЗД И ПРОЖИВАНИЕ КОНКУРСАНТОВ ОПЛАЧИВАЮТ ОРГАНИЗАТОРЫ.

www.monincup.ru



Ultimate
MONIN CUP



ПРАВИЛА И МЕХАНИКА

ФИНАЛ

- Каждый участник вышедший в финал должен приготовить один алкогольный авторский коктейль (перечень алкоголя будет озвучен финалистам дополнительно) каждый в 3 экземплярах (2 для дегустационного жюри и 1 на демонстрационный стол), используя классическую технику выступления.
- Категория авторского коктейля — любая.
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- Участники, должны использовать собственные (не брендированные) барные аксессуары и инструмент.
- Бокалы необходимые для выступления предоставляют организаторы.
- Время подготовки к выступлению 15 минут
- Время выступления 10 минут
- Порядок выступления участников будет определен путём жеребьёвки.
- MONIN оставляет за собой право на использование рецептов участников в своих публикациях.
- Рецепт приготавливаемого коктейля должен соответствовать высланному ранее рецепту участника.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри. Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Конкурсанты после регистрации и жеребьёвки и до момента своего выступления должны находиться в помещении для подготовки и не должны общаться с гостями конкурса.

**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ВЫСТУПЛЕНИЯ БУДУТ ВЫБРАНЫ 6 СИЛЬНЕЙШИХ
БАРМЕНОВ, КОТОРЫЕ ПРИМУТ УЧАСТИЕ В ГРАНД-ФИНАЛЕ КОНКУРСА.**



Ultimate
MONIN CUP



ПРАВИЛА И МЕХАНИКА

ГРАНД-ФИНАЛ: «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

- Каждый участник прошедший в финал должен «вслепую» выбрать 7 компонентов из «черного ящика». Используя 5 из них необходимо приготовить один безалкогольный коктейль в трех экземплярах, используя классическую технику выступления.
- Категория авторского коктейля — любая.
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- Участники, должны использовать собственные (не брендированные) барные аксессуары и инструмент.
- Бокалы необходимые для выступления предоставляют организаторы.
- Время подготовки к выступлению 30 минут
- Время выступления 7 минут
- Порядок выступления участников будет определен путём жеребьевки.
- MONIN оставляет за собой право на использование рецептов участников в своих публикациях.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри. Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Конкурсанты после регистрации и жеребьевки и до момента своего выступления должны находиться в помещении для подготовки и не должны общаться с гостями конкурса.



Ultimate
MONIN CUP



ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СИРОПЫ MONIN

«Абрикос»	«Ежевика»	«Кофейный»	«Острый»
«Алыча»	«Жасмин»	«Красный апельсин»	«Персик»
«Амаретто»	«Жел.банан»	«Крем брюле»	«Пина колада»
«Ананас»	«Зеленый банан»	«Курасао Трипл сек»	«Пралине»
«Анис»	«Зеленый лимон»	«Лаванда»	«Роза»
«Апельсин»	«Зеленая мята»	«Лес.орех обжаренный»	«Розмарин»
«Арбуз»	«Зеленое яблоко»	«Лесной орех»	«Розовый Грейпфрут»
«Бабл Гам»	«Зеленая дыня»	«Лимон»	«Сангрия»
«Базилик»	«Имбирный пряник»	«Лимонный пирог»	«Сахарный тростник»
«Белый шоколад»	«Имбирный»	«Личи»	«Сладкая клубника»
«Блю Курасао»	«Инжир»	«Малина»	«Тархун»
«Бразильский орех»	«Ирис»	«Манго пряный»	«Текила»
«Бузина»	«Ирландский»	«Манго»	«Тирамису»
«Ваниль»	«Карамель»	«Мандарин»	«Фиалка»
«Вишня»	«Кардамон»	«Маракуйя»	«Фисташки»
«Гибискус»	«Карибский»	«Мёд»	«Французская ваниль»
«Гранат»	«Каштан»	«Миндальное печенье»	«Черн.смород.»
«Грейпфрут»	«Киви»	«Миндаль»	«Черника»
«Гренадин»	«Кленовый»	«Мохито»	«Черный лес»
«Груша»	«Клубника»	«Мятный шоколад»	«Шоколадное печенье»
«Гуава»	«Клюква»	«Мятный»	«Шоколад»
«Джин»	«Кокос»	«Огуречный»	«Яблоко»
«Дыня»	«Корица»	«Ореховая карамель»	«Яблочный пирог»



Ultimate
MONIN CUP



ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СИРОПЫ MONIN

ПЮРЕ MONIN

Банан /
Киви /
Красные Ягоды /
Клубника /
Кокос /
Малина /
Манго /
Маракуя /
Персик /

ТОППИНГИ MONIN

Белый Шоколад /
Карамель /
Черный Шоколад /

ЛИКЕРЫ MONIN

Абрикос /
Банан /
Ваниль /
Вишня /
Ежевика /
Какао Белый /
Какао Коричневый /
Клубника Кофейный /
Курасао Голубой /
Малиновый /
Мята Белая /
Мята Зелёная /
Трипл Сек Курасао /
Трипл Оранж Курасао /
Фиалка /
Чёрная Смородина /

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Молоко /
Кола /
Спрайт /
Тоник /
Вода без газа /
Содовая /

СОКИ

Апельсин /
Ананас /
Вишня /
Грейпфрут /
Персик /
Томат /
Яблоко /

ФРУКТЫ

Апельсин /
Грейпфрут /
Красная Коктейльная
Вишня /
Лайм /
Лимон /
Яблоко /

ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ СТЕКЛО И ОБОРУДОВАНИЕ

СТЕКЛО



Бокал для
коктейлей
458 мл



Харикейн
440 мл



Хайбол
420 мл



Бокал для
коктейлей
355 мл



Олд фэшн
355 мл



Олд фэшн
355 мл



Олд фэшн
350 мл



Шампанское
блюдце
355 мл



Бокал
для вина
250 мл



Маргарита
205 мл



Бокал-флюте
170 мл



Коктейльная
рюмка (мартинка)
133 мл

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Сифон
для содовой
1 л



Сифон
для сливок
500 мл



Блендер
профес-
сиональный
«Бар босс
Адванс нью»

* Разрешается использование собственного стекла, фруктов и безалкогольных напитков (кроме сиропов, пюре и топпингов) по согласованию с организаторами конкурса.

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПАРТНЕРЫ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ

