

**КОНКУРС БАРМЕНОВ**

**«PEPSIСO MIXOLOGY CHALLENGE»**

Компания «PepsiCo» совместно с Барменской ассоциацией России, приглашают профессиональных барменов принять участие в общероссийском конкурсе **«PEPSICO MIXOLOGY CHALLENGE»**, финал которого пройдет в начале декабря в Москве.

Первый всероссийский конкурс по безалкогольным коктейлям среди барменов «PepsiCo Mixology Challenge» направлен на знакомство и создание лояльного отношения персонала HoReCa к продукту компании, повышению профессионального роста российских барменов, создание имиджа продукта компании, как превосходного компонента для приготовления коктейлей и их популяризация среди гостей баров и ресторанов.

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

***Предварительный этап:* 01 октября – 15 ноября 2015**

***Финал:* 08 декабря 2015**

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**1-е место: Поощрительный приз на сумму 50 000 руб. и недельная стажировка в одном из лучших европейских баров.**

**2-е место: Поощрительный приз на сумму 30 000 руб.**

**3-е место: Поощрительный приз на сумму 20 000 руб.**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* В конкурсе может принять участие любой профессиональный бармен.
* Каждому участнику необходимо внимательно ознакомится с правилами, при возникновении вопросов выяснить их у организаторов до даты проведения конкурса.
* Подать анкету-заявку на участие до ***15 ноября*** на e-mail: pepsimix@barclass.ru
* Подавая заявку, каждый участник, дает согласие на обработку личных данных, указанных в анкете-заявке, а также с тем, что у него могут взять интервью, делать фото/видео записи для организаторов, компании «PepsiCo» и СМИ. Все вышеперечисленные фото/видео материалы, а также присланные рецепты авторских коктейлей и подач становятся собственностью компании «PepsiCo».

***Организаторы:***

Барменская Ассоциация России

т.+7(495)7416056, info@barclass.ru

**ПРАВИЛА, УСЛОВИЯ И МЕХАНИКА КОНКУРСА**

***ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП***

Каждому участнику необходимо в период проведения предварительного этапа, до указанной организаторами даты:

* Ознакомится с продуктом компании;
* Придумать ***авторскую рецептуру безалкогольного коктейля*** на основе продукта компании:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\f395e6c28c41d8fa97479da952c56efc.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\e7c4d10dec2ee7bcd45eebc273a8ac43.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\32e9ea6da98366a1807837f3dead1a86.png** |  **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\2f878aacfeb25dac804c872934e7b1a4.jpg**  |
| **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\adfd6fc2ea0340ac57652934b5d87ae5.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\a087a3e0d3f90f689f69abbf63adbbf8.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\8083f01f5ea2ce172c9403a5c221bbd7.png** |  |
| **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\c363503fd0c0a997b9eb7f9949c4354a.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\df3b49b646d5c9b2160c845b21b01f59.png** | **D:\Рабочий стол\Мои документы\PepsiCo\лого\ee6a80ec612d035eefe03cfa26dd70b4.png** |  |

* Подготовить презентацию, отражающую особенности своего коктейля, его уникальность, легенду создания и перспективы популярности;
* Опубликовать фото своего коктейля с продуктом компании на личной странице соц.сети  или  с хэш-тегом - ***#PepsicoMix***
* Прислать заявку-анкету с рецептурой своего коктейля и ссылкой на его публикацию, на e-mail организаторов.

По окончанию предварительного этапа, на основе присланных заявок и опубликованных фото авторских коктейлей, за которые начисляются дополнительные баллы, экспертная группа: представители БАР, представители компании «PepsiCo», приглашенные эксперты барной индустрии, определят **10** финалистов, которые будут приглашены в Москву, для участия в финале конкурса.

***ФИНАЛ***

В финале конкурса всем участникам необходимо выступить согласно жеребьевке, и выполнить два конкурсных задания:

1) приготовить и презентовать свой ***авторский безалкогольный коктейль***;

2) презентовать и подать ***авторский коктейльный foodparing*** с использованием чипсов ***«Lays»***.

Каждый участник будет оценен профессиональным жюри согласно подготовленным критериям оценки.

Участник, набравший максимальное количество баллов становится победителем конкурса «PepsiCo Mixology Challenge».

**КРИТЕРИИ**

**Авторский безалкогольный коктейль:**

* Авторский безалкогольный коктейль, категории ***fancy*** на основе продукта компании «PepsiCo», который может претендовать на лучший и уникальный коктейль для любого бара.
* Коктейль должен включать в себя ***минимум 2 продукта*** компании «PepsiCo».
* Максимальный объем коктейля ***250 мл***, из которых продукта компании «PepsiCo» не менее ***100 мл.***
* Рецепт коктейля должен содержать не более ***6 (шести)*** ингредиентов, включая капли, щепотки, дэши. Украшение не считается ингредиентом коктейля.
* Разрешатся использование битеров, любых фруктов, ягод, трав, сиропов и hand-made ингредиентов.
* Не разрешается использование любых других газированных напитков и соков, за исключением свежевыжатых.
* Коктейль может быть приготовлен любым методом.
* Разрешается использовать любой вид и тип бокалов, посуды, дополнительных элементов и аксессуаров (не брендированных).

**Авторский коктейльный foodparing:**

* Авторская закуска, fingerfood, сочетающаяся с представленным авторским б/а коктейлем, на основе/или включающая в свой состав, любой вид чипов «Lays».

**Критерии выступления:**

* Необходимо приготовить и подать авторский безалкогольный коктейль, в ***3 (трех)*** экземплярах.
* Во время приготовления, необходимо сделать презентацию своего коктейля.
* Необходимо подать и презентовать авторский коктейльный foodparing в ***1 (одном)*** экземпляре.
* Время на выступление – ***20 минут***, время подготовки – ***10 минут.***

**Критерии оценки:**

* Каждый участник оценивается профессиональным и дегустационным жюри.
* Оценка будет даваться по всем параметрам выступления бармена, начиная с приветствия и кончая непосредственной подачей коктейля.
* Оценивается интересность, стиль подачи и приготовления коктейля.
* Оценивается внешний вид, вкус, практичность приготовления коктейля.
* Оценивается интересность и слаженность презентации.
* Оценивается вкус, сочетаемость, интересность foodparing, его презентация и подача.