

Положения и условия конкурса VATW 2012

Раунд №1. Мастер вкуса: пришлите рецепт, отвечающий следующим критериям:

Состав:

- Коктейль должен содержать не менее 15 мл / ½ унции любого ликера Bols или не менее 30 мл / 1 унции женевера Bols, или оба напитка. Напитки могут включать в себя не более семи ингредиентов, в т. ч. фруктовые соки, сиропы, дропы и дэши. Твердые элементы украшений к ингредиентам не относятся. Разрешается дополнительно посыпать коктейль кусочками цедры цитрусовых, если она указана в рецепте как украшение. За немногими исключениями, это должны быть простые напитки, которые уже стали «классикой», и именно по этой причине судьи будут отдавать предпочтение простым напиткам с меньшим количеством ингредиентов.

Рецепт:

- Заявляемый для участия в конкурсе рецепт должен быть оригинальным творением конкурсанта, и если у жюри появятся подозрения по поводу использования конкурсантом чужого рецепта какого-либо известного коктейля, участник будет дисквалифицирован.
- Объем ингредиентов должен быть указан в миллилитрах или жидких унциях, причем использование «дэшей» и/или «дропов» допускается только для биттеров, коктейлей с острым перцем и т. п. Также необходимо указывать точное количество используемых фруктов; вариант «немного сока выжатого лайма» неприемлем.
- Коктейли могут быть представлены в емкостях любой формы: бокалах, чашках или других гигиеничных и безопасных сосудах. Обратите внимание на то, что за презентацию начисляются очки.
- Напитки могут подаваться горячими, в неразбавленном виде, с кубиками льда, с измельченным или дробленным льдом.

Украшение:

- Элементы украшения напитков должны быть съедобными, но их можно представить с помощью палочек, шпажек, соломинок, вилочек и других общеизвестных аксессуаров для коктейлей. Допускается использование съедобных плодов, трав, листьев и специй, включая веточки, кусочки кожуры, кору, фруктовую кожицу и т. д. Можно применять лепестки съедобных цветов.

Названия напитков:

- Запрещено давать напиткам названия, включающие в себя ругательные и устрашающие слова или слова, связанные с сексом или наркотиками. Название коктейля должно вписываться в формат:

Идея напитка

- Придумайте небольшой рассказ (не более 65 слов) о том, как Ваш рецепт делает жизнь ярче и заполните следующее предложение:

Положения и условия конкурса ВАТW 2012

- Я ДЕЛАЮ ЯРЧЕ _____ (жизнь своего города/праздник) БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ _____ (коктейлю)

Примеры: «Я делаю ярче жизнь Буэнос-Айреса благодаря этому винтажному имбирному коктейлю»

«Я делаю ярче праздник Нового года благодаря этому коктейлю Кир Рояль с ликером Bols»

Авторское право:

- Соглашаясь на участие в конкурсе, участники передают его организаторам авторские права на свои рецепты и названия напитков.
- Во время конкурса организаторы вправе вести съемку (фото- или видео-) конкурсантов и представления напитков, причем авторские права на использование полученных в результате этого изображений в любых целях, включая рекламу, принадлежат организаторам конкурса.

Рецепты будут оцениваться командой профессионалов Академии барменов Bols.

Раунд №2. Основы

В течение специально отведенного срока пройдите онлайн-тест, состоящий из 40 вопросов с несколькими вариантами ответов.

Материалы теста будут отправлены участнику за неделю до начала конкурса.

Вопросы с несколькими вариантами ответов относятся к следующим темам:

- Компания Lucas Bols
- История дистилляции
- Голландская Ост-Индская компания (VOC)
- Производство спиртных напитков (рома, бренди, женевера, текилы, ликеров, граппы, арака, водки, джина, виски и т. д.)
- Напитки, получаемые методом брожения (пиво, вино, sake, пультке, вермут, херес, портвейн и т. д.)
- Эволюция барменского искусства
- Международные бары высшей категории
- Влиятельные личности в мире коктейлей
- Международные барменские шоу/выставки
- Скорость и эффективность
- Барные меню
- Миксология
- Цитрусовые и сахар
- Ответственное обслуживание
- Лед
- Рецепты коктейлей

Положения и условия конкурса BAW 2012

- Способы приготовления коктейлей
- Биттеры
- Барное оборудование
- Язык тела
- Кофе
- Книги о барменском искусстве

Раунд №3. Художник

Снимите 3-минутный видеоклип о том, как бы Вы подали свой коктейль, представленный в Раунде №1, гостю Вашего бара.

Советы и хитрости, которые помогут Вам набрать больше очков

- Общение

- Говорите в оптимистичном тоне, используя позитивные, вдохновляющие слова
- Призовите в помощники юмор
- Используйте открытый язык тела
- Смотрите в камеру, как будто перед Вами находится гость
- Говорите и работайте одновременно (но только не переусердствуйте)

- Презентация

- Грамотно используйте заднюю часть бара
- Подберите правильный комплект одежды
- Используйте свои личные инструменты
- Будьте оригинальны

- Технические аспекты

- Отредактируйте свое видео
- Используйте правильное освещение
- Продолжительность видеоклипа должна быть не более 3 минут

Загрузите свой видеоклип на www.bols.com

Раунд №4. Финал в Амстердаме

Заключительный раунд конкурса пройдет в Амстердаме. Как и что именно будет происходить – большой секрет, который будет раскрыт 12-и финалистам в стенах Академии барменов Bols.

Мы оплатим Вам перелет в Амстердам, где Вы получите незабываемые впечатления.

Пожалуйста, не забудьте взять с собой свои инструменты для приготовления коктейлей, потому что Вам предстоит большая работа!