

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

Отборочный тур по Санкт-Петербургу Чемпионата России среди барменов NBC 2023 по правилам WCC (World Cocktail Championship), в городе Санкт-Петербург

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

· К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются все желающие бармены города Санкт-Петербурга, Ленинградской области.

· Конкурс будет проходить в номинации – **“Классика”.** Конкурсант, выступающий в номинации **“Классика”** должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, всеми профессиональными навыками, предъявляемыми к профессии «Бармен».

· Любой 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 23.59 часов 21 апреля (время Московское) на электронный адрес: [**info@mixrest.ru**](mailto:info@mixrest.ru), с рецептурами авторских коктейлей. В категории «Классика» нужно заполнить анкеты в номинациях: Классика.

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

**24 апреля 2023 года**

Место проведения:

Санкт-Петербург, Шведский переулок дом 2, **бар «Big Liver Place».**

10:00 - Регистрация всех участников, жеребьевка и брифинг

11:00 - Начало конкурса - Классика – 2-3 человека одновременно, через 5 минут следующие участники и т.д.

13:00 - 15:00 Мастер-Классы от компаний партнеров

15:10 - 15:30 Награждение

18:00 - 20:00 Фуршет в баре «Big Liver Place» СПб, Шведский переулок дом 2.

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

**Категория «Классика»**

– Классическое выступление с приготовлением авторского коктейля в 3-х экземплярах – 5 минут.

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**Победитель** категории «Классика» получает звание «Лучший бармен Санкт-Петербурга – 2023 по Классике», **15000 рублей**, подарки от компаний партнеров и право представлять Санкт-Петербург на финале СЗФО среди барменов 2023 в Петрозаводске в номинации «Best Profi».

**2-ое место** – **10000 рублей** и право представлять Санкт-Петербург на финале СЗФО среди барменов 2023 в Петрозаводске в номинации «Best Profi».

**3-ее место** – **5000 рублей** и право представлять Санкт-Петербург на финале СЗФО среди барменов 2023 в Петрозаводске в номинации «Best Profi».

**ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»**

**Категория «Классика»**

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

«Классика» - выступление с приготовлением авторского коктейля – за 5 минут.

- Необходимо приготовить свой авторский коктейль в 3 (трёх) экземплярах, используя классическую технику выступления, с **обязательным** использованием ингредиентов от **СПОНСОРОВ**: **в качестве крепкой основы может быть водка «Tundra Forest», или джин «Royal Raven», или виски «Fowler’s – 7 лет»; в качестве сладкой части ОБЯЗАТЕЛЬНО использовать большую часть: сиропы “Barline” в ассортименте, ликёры «Fruko Schulz» в ассортименте; и если Вы используете в своем коктейле питьевые биттеры: биттер «Ligare», биттер «Fruko Schulz», «Fernet Fruko Schulz», (**смотреть Список ликеров, сиропов ниже, если в нашем списке нет нужного Вам ликера, приносите его самостоятельно).Остальные компоненты по усмотрению участника.

- Категория коктейля – Fancy-drink ( любой категории в любом бокале)

- Время, отведенное на приготовление коктейлей - 5 минут.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Коктейль должен быть приготовлен в бокалы, предоставленные самим участником.

- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные и алкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины, дропперы.

- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше 20 мл и превышать 70мл.

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – не более 6 (шести), включая капли.

- Допускается использование биттеров, вермутов, крепленых вин, соков и лимонадов..

**- Не допускается использование самодельных хендмейд ингредиентов (инфьюзы, шрабы и т.д.).**

- 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. Украшение должно расположено на бокале!

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

- Участник обязан принести свой небрендированный барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- 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.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

- Выступление участников будет происходить за стойкой бара на барной станции (Размеры барной станции: В87см; Д110см; Ш63см) Фото барной станции – см. ниже

- Выступление участников оценивается техническим жюри (критерии оценок см. «Оценочные таблицы»).

**СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ :**

**Водка «Tundra Forest» оригинальная**

**Джин «Royal Raven»**

**Виски «Fowler’s – 7 лет»;**

**Компания «Ладога»:**

Виски «Fowler’s – 7 лет»

Биттер «Ligare»

Биттер «Fruko Schulz»

«Fernet Fruko Schulz»

**Ликёры «Fruko Schulz»:** Трипл сек, Абрикос бренди, Блю кюрасао, Зелёная мята, Зелёное яблоко, Клубника, Кофейный, Крем де Какао вайт, Крем де Касис, Малина, Манго, Маракуйя, Черри Бренди.

**Сиропы «Barline»:**Апероль, Баббл гам, Базилик, Гвоздика, Глинтвейн, Гренадин, Еловый, Жасмин, Изабелла, Имбирь, Инжир, Карамель, Каркадэ, Кленовый Пекан, Корица, Крем-брюле, Лаванда, Лесная ягода, Личи, Макадамия, Марципан, Попкорн, Ревень, Сахарный, Тоффи, Фейхоа, Фиалка, Фундук, Цветы Бузины, Пряная Тыква.

Разрешается использование других вкусов ликёров и сиропов, но только из линейки компаний «Fruko Schulz» и «Barline», а также других фруктов, трав и т.д. Данные ингредиенты для авторского коктейля, не указанные в списке, конкурсант предоставляет самостоятельно!

Организация:

Петербургская Ассоциация Барменов: [info@mixrest.ru](mailto:info@mixrest.ru)

Телефон: 8(996)791-55-45

**  **

