**ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ – 2024**

**Пройдёт на Мадейре с 29 октября по 3 ноября**

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР**

**22 АПРЕЛЯ**

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

Отборочный тур по Санкт-Петербургу Чемпионата России среди барменов 2024 по правилам WCC - World Cocktail Championship, который пройдёт 22 апреля в городе Санкт-Петербург.

Санкт-Петербургский отборочный тур является региональным отборочным туром на ФИНАЛ по Северо-Западу среди барменов World Cocktail Championship 2024, который пройдёт 29 мая в г. Мурманск.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

· К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются все желающие бармены от 18 лет - 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, 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 20 апреля (время Московское) на электронный адрес: **info@mixrest.ru**, с рецептурами авторских коктейлей. В категории «Классика» нужно заполнить анкеты в номинациях: Классика. Скачать анкету можно по ссылке - <https://disk.yandex.ru/i/S4DorKkXKZt8dQ>

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

**22 апреля 2024 года**

Место проведения:

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

11:00 - Регистрация всех участников, жеребьевка и брифинг

12:00 - Начало конкурса - Классика – 2-3 человека одновременно, через 5 минут следующие участники и т.д.

14:30 – Подведение итогов

15:00 - Награждение

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

**Категория «Классика»**

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

**ПРИЗЫ**

**Победитель** в номинации «Классика»получает звание **«Чемпион Санкт-Петербурга среди барменов WCC 2024 в номинации КЛАССИКА»** и право представлять Санкт-Петербург 29 – 31 мая на ФИНАЛЕ по СЗФО в г. Мурманскв номинации «Best Profi» ( расходы на поездку оплачивает организатор конкурса).

**Все призёры и участники получают сертификаты участника.**

**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 «Алтай», или джин «Royal Raven»;**

**в качестве сладкой части ОБЯЗАТЕЛЬНО использовать большую часть: сиропы “Barline” в ассортименте, (**смотреть Список сиропов ниже, если в нашем списке нет нужного Вам сиропа, 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, представленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно расположено на бокале!

Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 [https://bartenders.pro/wcc-2021/final-](https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/) [chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/](https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/) или смотрим примеры ниже:

    

**- Время, отведенное на предварительное изготовление украшений в специально оборудованном месте, рядом с местом выступления, изготовление украшений конкурсантами, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.**

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

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

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

- Выступление участников будет происходить за стойкой бара на барной станции (Размеры барной станции: В87см; Д110см; Ш63см)

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

**Водку, джин, сиропы и пюре других марок использовать запрещено!!!**

**СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ :**

**Компания Татспиртпром:**

**Водка «Алтай» оригинальная**

**Джин «Royal Raven»**

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

Разрешается использование других вкусов сиропов, но только из линейки компаний «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

Телефон: 8(996)791-55-45

 **ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ!!!**

  **Оценочный лист «Техника»*, в номинации «Mixology»***

**Участник:** Фамилия, Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Ошибки и нарушения*** |
| Подготовка |  **мах. штраф 20 баллов** |
| **Внешний вид участника:***классическая одежда, неопрятный внешний вид*  |  |  | **5** |  |
| **Нарушены принципы организации рабочего места:***Размещены не соответствующим образом:**инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повёрнуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах.* *Используется: грязный инвентарь, ручники, посуда* |  |  |  |  |  | **2** |  |
|  Приготовление коктейля |  **мах. штраф 50 баллов** |
| **Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём:** *нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём* |  |  |  | **2**  |  |
| **Демонстрация напитков и работа во время выступления:***не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повёрнуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)* |  |  |  |
|  |
| **Технология приготовления:** *Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное перекладывание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д***.**  |  |  |  | **2** |  |
| **Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд**  |  |  |  |  |  |
| **Соблюдение рецептуры:***нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.* |  |  |  |
|  |
| **Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша:***Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.* |  | **10** |  |
| **Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары** |  |
|  |
| **Гигиена:***Касание руками*: *украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смесительного стакана, внутренней части совка.**Охлаждение: внешней части смесительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.* |  |  | **5** |  |
|  |
| **Налив коктейля и украшение:** *Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очерёдность размещения украшения и трубочки.* |  |  |  **5** |  |
| Итоги |  **мах. штраф 30 баллов** |
| **Презентация коктейля***Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование*  |  |  |  **5** |  |
| **Окончание работы***Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки***.**  |  |
| **Уверенность в своих действиях** |  |
| ***Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды)* Время:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |  |  | **10** |  |
| **БОНУС:** |

**ИТОГО: 100 - Штраф (\_\_\_\_\_\_\_) + Бонус (\_\_\_\_\_\_\_) = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Оценочный лист «Дегустация»**

 **Участник №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **КОКТЕЙЛЬ № 1**  |  **Внешний вид** | **Аромат** | **Вкус** |
|  **Отлично** | **10** | **5** | **15** |
|  |  |  |
|  **Хорошо** | **5** | **4** | **10** |
|  |  |  |
|  **Удовлетворительно**  | **3** | **3** | **5** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Отлично** |  **10** | **Очень хорошо** |  **8** |  **Хорошо** |  **5** | **Удовлетворительно** |  **3** |

 **УКРАШЕНИЕ -** аккуратность / оригинальность

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Отлично** |  **10** | **Очень хорошо** |  **8** |  **Хорошо** |  **5** | **Удовлетворительно** |  **3** |

 **ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ**

 **ИТОГО: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**