



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

- К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются победители городских отборочных туров, а также по одному бармену из городов, где нет представительства Б.А.Р.
- Конкурс будет проходить в 2-х категориях – «Best Profi» и «Flair Bartending». Конкурсант, выступающий в категории «Best Profi» должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен», а конкурсант, выступающий в категории «Flair Bartending», владеть искусством «жонглирования» бутылками и барменским инвентарём.
- 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 в категории «Best Profi» должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 7-го октября (время Московское) на электронный адрес b.a.r-regions@bk.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету в номинации «Mixology».
- Проезд участников «Конкурса» обеспечивает региональное представительство-организатор отборочных туров или участник оплачивает самостоятельно.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель категории «Best Profi» получает звание «Чемпион России среди барменов в категории BEST PROFI 2022», памятный кубок, подарки от компаний партнеров и денежный приз 30 000 руб.

Победитель категории «Flair Bartending» получает звание «Чемпион России среди барменов в категории FLAIR BARTENDING 2022», памятный кубок, подарки от компаний партнеров и денежный приз 30 000 руб.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

1. Отборочный этап

- «Теория»
- «Английский язык»
- «**Bar Style**» выступление с приготовлением 4х разных заданных коктейлей.
- «**Mixology**» выступление с приготовлением 2х авторских коктейлей в 3х экземплярах.

2. Гранд Финал

- «**Mixology**» - классическое выступление 3-х лучших участников (по результатам отборочного) с приготовлением 2х авторских коктейлей в 3х экземплярах, как на отборочном этапе и презентацией на английском языке.

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

16 октября

10.00 – сбор участников в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending», в зависимости от ОНЛАЙН жеребьевки

11.00 – 17.00 Отборочный тур в категории «Best Profi» и в категории «Flair Bartending»

17.00 – 17.30 Пресс-конференция

18.00 – 19.00 Гранд Финал в категориях «Best Profi» и «Flair Bartending»

19.15 – 20.00 Награждение

20.00 – 22.00 Гала-ужин, after party

МЕСТО: Отель «Holiday Inn Lesnaya», зал “Гранд Бол Рум”. Адрес: Москва, ул. Лесная, 15, ст. метро Белорусская (выход на ул. Лесная).

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Категория «Best Profi»

Все участники данной категории, обязательно участвуют в Отборочном этапе и проходят все номинации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- Выступление участников оценивается профессиональным жюри.

1. Отборочный этап:

1.1. Bar Style

Техника BAR Style - нацелена на качественное и быстрое приготовление (внешний вид, аромат, вкус, техника) коктейлей и подачи напитков, а также на использовании барменом различных трюков.

В технике BAR Style - ВАЖНО: оправданный трюк или связка, значит в алгоритме приготовления коктейля, имеет смысл и логичное завершение (налив, накладывание льда и т. п.). Взяв каждый предмет (бутылку, джигер, шейкер, ложку, совок, и т.д.) делаешь «фишку», один элемент, не более! Подбросы предметов, вращение, трюки – не должны влиять на скорость и качество приготовления напитка!

Ниже представлены примеры:

https://vk.com/video-34088155_456239041

<https://www.youtube.com/watch?v=t5->

[uJre7v88](https://www.youtube.com/watch?v=t5-uJre7v88)

<https://www.youtube.com/watch?v=SqOiJ68uX>

[T8](https://www.youtube.com/watch?v=SqOiJ68uX)

Необходимо приготовить, используя технику выступления Bar Style, 2 заданных «коктейля» и 2 заданных «микс-дринка» в любом порядке:

- 1-ый коктейль: готовится методом шейк в бокале Мартини или рокс со льдом:

«Байцзю» – 30 мл, сок «Zuegg» – 50 мл, сироп «Barline» – 5 мл, пюре «AGROBAR» – 20 мл. Украшение – долька лимона и коктейльная вишня. Вкус сиропа, сока и пюре выдается по усмотрению организатора!

- 2-ой коктейль «Pisco Sour» или «Whiskey Sour» (по жеребьёвке):

«Pisco Sour» готовится методом «драй шейк» в бокале Мартини или рокс со льдом: – 40 мл «Писко», 25 мл – пюре лимон «AGROBAR», 15 мл – сироп «Barline Simple», 30 мл – белок яйца; Украшение – биттер «Scrappy's» – 3 капли (1 дэш) на пену. Вкус биттера выдается по усмотрению организатора!

«Whiskey Sour»: готовится методом «драй шейк» в бокале Мартини или рокс со льдом: - 40 мл виски «Fowler's», 25 мл – пюре лимон «AGROBAR», 15 мл – сироп «Barline Simple», 30 мл – белок яйца; украшение – цедра лимона на край бокала.

- 1-ый микс-дринк: готовится методом билд в бокале Хайбол со льдом: Водка «Paradigma» – 40 мл, кола (мандарин, дюшес). Украшение – долька лимона внутрь бокала и физалис на край бокала. Вкус водки и газированного наполнителя выдается по усмотрению организатора!

- 2-ой микс-дринк: готовится методом билд в бокале Хайбол со льдом: Джин «Royal Raven» – 40 мл, тоник «Черноголовка»- долив. Вкус джина и тоника выдается по усмотрению организатора! Украшение- долька лимона внутрь бокала и веточка розмарина на прищепку.

Внимание! Все ингредиенты коктейлей отмериваются джиггером.
Микс-дринки наливаются на счет, без джиггера

Участники выступают парами на время. Здесь учитывается лучшее время в общем зачёте, техника работы, точное соблюдение рецептуры. Вкус напитков не оценивается.

Выступление за барной стойкой **со спид-реком:** длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов: за технику – 70 баллов, за скорость - 20 баллов.

1.2. Иностраный язык

А) Необходимо пройти тест на знание английского языка. Б) Максимальная сумма баллов – 50.

1.3. Теория

А) Необходимо пройти тест на знание напитков, продукции партнеров, организации работы в баре и конфликтологии. Б) Тест оценивается по 60-бальной системе.

1.4. Mixology

Необходимо приготовить **два** разных **авторских коктейля** в **3 (трех)** экземплярах каждый, используя классическую технику выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **8 минут**.

- **1-ый коктейль:** должен быть сделан в категории **Long drink**. Коктейли могут быть приготовлены в бокалах, предоставленных организаторами (см. «Список предоставляемого»), или участники могут использовать любые свои небрендируемые бокалы.

Участник обязательно использует один из тоников или других газированных напитков, предоставляемых организаторами.

База напитка не менее 30 мл - байцзю «Маотай» или «Фэньцзю» (см. «Список предоставляемого»)

- **2-ый коктейль:** должен быть сделан в категории **Fancy-drink (любой категории в любом бокале)**

Коктейли могут быть приготовлены в бокалах, предоставленных организаторами (см. «Список предоставляемого»), или участники могут использовать любые свои небрендируемые бокалы.

База напитка, не менее 30 мл, один на выбор: байцзю «Маотай» или «Фэньцзю», джин «Royal Raven» водка «Paradigm».

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**, который должен быть в рецептуре обязательно (см. Список продукции ниже). А также любые ликеры, которые участник приносит с собой.

- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже).

- Допускается использование ликеров, питьевых биттеров, вермутов, вин (игристых, тихих, крепленых), соков и воды.

- Соки должны быть только из линейки «Zuegg» (см. Список продукции ниже).

- Вместо **лимонного фреша** конкурсант должен использовать **пюре «AGROBAR лимон»**, которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры.

- Пюре может использоваться только «**Barline**». Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре «**AGROBAR**», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Определенные вкусы пюре «AGROBAR» предоставляются организаторами (см. «Список предоставляемого»), но также участник может использовать любое пюре из линейки «AGROBAR» <https://agrobar.org/magazin>, но в таком случае, конкурсант их приносит с собой.

- Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 7 (семи)**, включая капли, спреи, пену.

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

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

- 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 быть расположено на бокале!

Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-championata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/>

- **Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 20 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.**

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

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

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за барной стойкой **без спид-река**: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов

В Гранд Финал попадают 3 лучших конкурсанта, набравшие наибольшее количество баллов в Отборочном туре. Вся сумма баллов, набранных участниками во всех номинациях Отборочного тура обнуляется, и не переносится в Гранд Финал.

2. Гранд ФИНАЛ

Участникам Гранд Финала необходимо пройти номинацию «Mixology» и продемонстрировать классическую технику приготовления авторских коктейлей, а также во время выступления отвечать на вопросы судей на английском языке. Если конкурсант не владеет английским, допускается использовать помощника, но преимущество среди конкурсантов получает тот, кто отвечает на вопросы сам.

Необходимо приготовить **два** разных **авторских коктейля** в **3 (трех)** экземплярах каждый, используя классическую технику выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей с презентацией - **12 минут**.

- **1-ый коктейль:** должен быть сделан в категории **Long drink**. Коктейли могут быть приготовлены в бокалах, предоставленных организаторами (см. «Список предоставляемого»), или участники могут использовать любые свои небрендируемые бокалы.

Участник обязательно использует один из тоников или других газированных напитков, предоставляемых организаторами.

База напитка не менее 30 мл - байцзю «Маотай» или «Фэньцзю» (см. «Список предоставляемого»)

- **2-ый коктейль:** должен быть сделан в категории **Fancy-drink (любой категории в любом бокале)**

Коктейли могут быть приготовлены в бокалах, предоставленных организаторами (см. «Список предоставляемого»), или участники могут использовать любые свои небрендируемые бокалы.

База напитка, не менее 30 мл, один на выбор: байцзю «Маотай» или «Фэньцзю», джин «Royal Raven» водка «Paradigm».

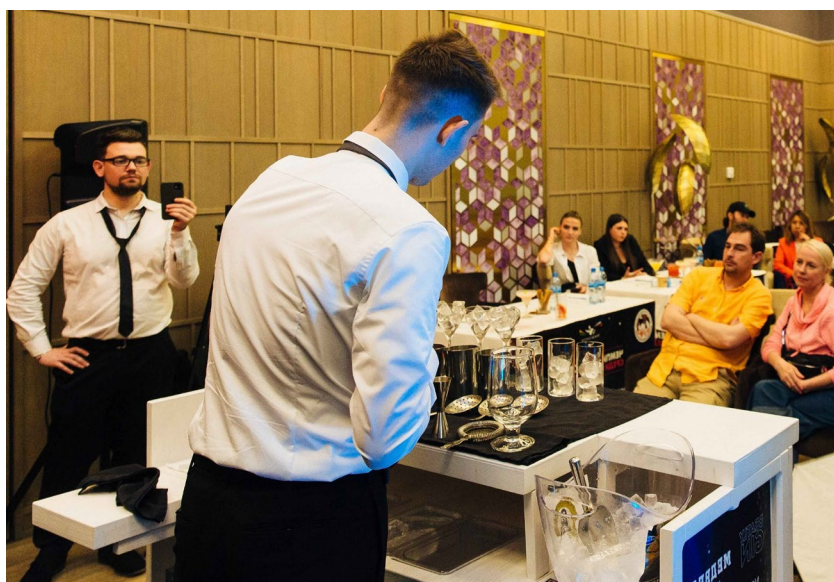
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline»**, который должен быть в рецептуре обязательно (см. Список продукции ниже). А также любые ликеры, которые участник приносит с собой.

- Ароматические (капельные) биттеры можно использовать только **из линейки «Scrappy's»** (см. Список продукции ниже).

- Допускается использование ликеров, питьевых биттеров, вермутов, вин (игристых, тихих, крепленых), соков и воды.
 - Соки должны быть только из линейки «Zuegg» (см. Список продукции ниже).
 - Вместо лимонного фреша конкурсант должен использовать пюре «AGROBAR лимон», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры.
 - Пюре может использоваться только «Barline». Если нет необходимого вкуса пюре в линейке «Barline», конкурсант должен использовать вкус из линейки пюре «AGROBAR», которое должно быть заранее перелито в предоставляемые организаторами диспенсеры. Определенные вкусы пюре “AGROBAR” предоставляются организаторами (см. «Список предоставляемого»), но также участник может использовать любое пюре из линейки “AGROBAR” <https://agrobar.org/magazin> , но в таком случае, конкурсант их приносит с собой.
 - Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).
 - Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – не более 7 (семи), включая капли, спреи, пену.
 - Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины любого размера. Кувшины конкурсант приносит с собой.
 - Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше 20 мл и превышать 70мл.
 - 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 быть расположено на бокале!
- Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат России NBC 2021 <https://bartenders.pro/wcc-2021/final-chempionata-rossii-sredi-barmenov-2021-2/>
- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.
 - **Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 20 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.**
 - Участник обязан принести свой небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.
 - Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
 - Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за барной стойкой **без спид-река**: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Участник Гранд ФИНАЛА, набравший максимальное количество баллов в сумме за технику, дегустацию и презентацию на английском, становится победителем Всероссийского финала в категории «Best Profi», получает звание «Чемпион России среди барменов в категории Best Profi 2022» и денежный приз 30 000 руб.

СПИСОК ПРОДУКЦИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ОРГАНИЗАТОРАМИ

Оборудование:

Блендер
Соковыжималка
Трубочки
Лед
Шпажки

Бокалы Pasabahce:

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл



<https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>

Олд Фэшн (серия Timeless) - 205 мл



<https://store.pasabahce.com/life/glasses/whisky-glasses/-timeless-whisky-glass-set-of-6-/u-10000604-24-4379>

Мартини (серия Elysia) - 220 мл (1 см до края – 150 мл)



<https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-martini-glass-set-of-6-/u-10001111-31-4385>

Фрукты:

Лимон, апельсин.

Сиропы «Barline»:

Ассортимент смотрите на сайте: <https://barline.club/shop/siropy/>

Пюре «Barline»:

Клубника, Ежевика, Черника, Манго, Маракуйя, Абрикос, Груша, Персик, Малина, Облепиха, Черная смородина

<https://barline.club/shop/napolniteli/>

Топинг «Barline»:

Белый шоколад, Банан, Ваниль, Карамель, Киви, Клубника, Кокос, Лесные ягоды, Молочный шоколад.

Пюре «AGROBAR» :

Лимон, Абрикос, Брусника, Вишня, Имбирь, Гранат, Кизил, Мандарин, Морошка, Облепиха, Черная смородина

<https://agrobar.org/magazin>

Соки «Zuegg»:

Ананас, Апельсин, Яблоко, Черника, Абрикос, Груша, Персик, Красный апельсин, Томат, Гранат, Грейпфрут, Апельсин-морковь-лимон

<https://www.zuegg.ru/RU/our-products/C%D0%9E%D0%9A%D0%98-ZUEGG.html>

Газированные напитки и вода

«Черноголовка»:

Кола – стекло 0,33л и 0,5л

Мандарин – стекло 0,5л

Дюшес – стекло 0,5л

Тоник Premium English – ж/б 0,33л

Bitter Lemon – ж/б 0,33л

Bitter Grapefruit – ж/б 0,33л

Вода Куртуа газ. – стекло 0,25л

Вода Куртуа негаз. – стекло 0,25л



Алкоголь:

Байцзю «Maotai Prince» 0,5л, 53%



Байцзю «Фэньцзю» 0,5л, 53%



Джин «Royal Raven»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/> - Dry

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1367/> - Orange

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1366/> - Purple (черная смородина)

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1365/> - Pink (клубника)

Водка «Paradigma»:

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1368/> - Классика

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1372/> - Гранат

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1371/> - Грейпфрут

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1370/> - Лайм

<https://tatspirtprom.ru/catalog/1369/> - Арбуз

Биттеры (капельные) «Scrappy's»:

Апельсин, Лаванда, Ароматик, Кардамон, Шоколад, Грейпфрут, Огненная Вода тинктура, Лайм, Сельдерей, Орлеанский, Черный Лимон, Севильский Апельсин



Писко «Tabernerо»



Виски “Fowler’s”



Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!

Организационный комитет Барменской Ассоциации России: b.a.r-regions@bk.ru 8-950-759-55-55 (WhatsApp)