



МОСКВА

ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ

FIRST LOCK

Chillout
Tonic



ZUEGG
DAL 1890

2022
16 октября
ФИНАЛ

AGROBAR

КОЛА
Черноголовка

ПРОФБОРУДОВАНИЕ

NUOVO
Spunt



PARA
DIGMA

DRINKS &
DINNERS



GREEN
GLOW



ROYAL
RAVEN

Lucky Buddha
SANGRE DE CAJON

@bar.association.russia

PROSHVAH

Igolka



TABERNERO
SINCE 1987

АААОГА

BAZILIK*
gastronomic atelier

BARTENDERS
pt

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

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 «Flair Bartending» должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 7-го октября (время Московское) на электронный адрес b.a.r-regions@bk.ru с рецептурой авторского коктейля. Нужно заполнить анкету в номинации «*Flair Bartending*».
- 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 «Flair Bartending»

1. Отборочный этап

- «*Flair Bartending*» - выступление всех участников со своей программой и приготовлением авторского коктейля,
- «*Bar Style*» выступление с приготовлением заданных коктейлей и оригинальной подачей тоника и колы.

Победитель определяется по сумме баллов в процентном соотношении:

- за технику во флейринге – 75%
- за коктейль – 12%
- за технику Bar Style – 13 %

2. Гранд Финал

«*Flair Bartending*» - выступление 3-х лучших участников (по результатам отборочного) со своей программой и приготовлением авторского коктейля.

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

13.00 – 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 «Flair Bartending»

Все участники, подавшие заявку на участие в категории «Flair Bartending», участвуют в номинациях «Bar Style» и «Flair Bartending».

1. Отборочный этап

Номинации:

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, джиггер, 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=SqOiJ68uXT8>

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 жеребьевке):**

«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 портативной барной стойкой!



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

1.2. Flair Bartending:

- Все участники должны выступить со своей подготовленной программой, в ходе которой необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, оригинальных фишек, связок, трюков, технику рабочего флейринга, элементы шоу, интерактива и «презентации» брендов партнеров, профессионализм приготовления **авторского коктейля**.

- При демонстрации рабочего флейринга участник должен продемонстрировать как минимум два трюка с продуктом - спонсором Чемпионата (байцзю, водка, джин, сироп «Barline»), причем особо оценивается, если бренд развернут лицевой этикеткой к зрителям.

Необходимо приготовить свой авторский коктейль в 2 (двух) экземплярах.

- Категория коктейля – **Sweet & Sour**. Допускается использование биттеров (только из ассортимента «Scrappy's»), вермутов, ароматных трав, специй и пряностей для создания в напитке дополнительных сбалансированных вкусов (горько-сладкий, солено-сладкий), что позволит вам набрать наибольшее количество баллов за коктейль (см. Оценочный лист).

- Коктейль может быть приготовлен в бокалы, предоставленные организаторами (см. «Список предоставляемого»), или использовать любые свои небрендовые бокалы.

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- **Авторский коктейль** должен готовиться только на основе одного напитка, высланного заранее участнику по жеребьевке на выбор: **байцзю, водка или джин**, как предоставляемой организаторами, так и привезенной с собой. Крепкой основы должно входить в коктейль не менее **30 мл**.

- В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы «Barline» и любые ликеры, которые участник приносит с собой**. Сироп «Barline» должен быть в рецептуре обязательно.

- 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).

- 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 **30 мл** и превышать **70мл**.

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

- 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 10 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 небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- Внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.

- Время, отведенное на выступление и приготовление коктейлей - **5.00 минут**.

- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут.

- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь.

- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть абсолютно чистыми и заклеены специальными стикерами, заранее предоставленными организаторами.

- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл для Exhibition Flair Bartending и не менее половины бутылки в рабочем флейр бартендинге.**

- **Внимание!!! Перед выступлением будут проверяться все бутылки и если они будут недостаточно наполнены согласно правилам, то это оценивается штрафными баллами и эта бутылка не может быть использована в выступлении.**

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

Выступление за портативной барной стойкой!



В Гранд Финал попадают 3 лучших конкуранта, 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

- Участники Гранд Финала, должны выступить с той же программой в одной номинации «*Flair Bartending*», как и в Отборочном туре.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Участник Гранд ФИНАЛА, набравший максимальное количество баллов в сумме за технику и дегустацию, становится победителем Всероссийского финала в категории «Flair Bartending», получает звание «Чемпион России в категории Flair Bartending 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/>

Топпинг «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 «Tabernero»



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)