

ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ БАРМЕНОВ «WCS SPEED MIX»

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УЧАСТИЯ

- К участию в конкурсе среди барменов допускаются все желающие бармены от 18 лет – проживающие в Российской Федерации. От одного участника допускается только одна конкурсная заявка.
- Партнерами конкурса (далее Партнеры) являются учебный центр Лига Универ, сиропы Monin, алкогольная компания «Ладога», магазин барного инвентаря «Эльканто».
- Чемпионат будет проходить на главной сцене выставки Wine Club Show.
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им.
- Все правила и инструкции могут быть изменены по усмотрению организаторов, при этом участники и судьи соревнования обязательно будут извещены минимум за 5 (пять) дней до вступления изменений в силу.
- Каждый конкурсант должен заполнить форму заявки до 23.59 часов 15 мая (время Московское) по ссылке: Первые 24 человека, которые заполнили корректно форму приглашаются на отборочный этап 18 мая в 10:30.

АВТОРСКИЕ ПРАВА

- Участники могут быть сняты организаторами на фото и видео. Авторские права, допускающие любое использование этих материалов (в том числе и в рекламных целях), принадлежат организаторам.

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

- 1) Чемпионат пройдет 18 мая 2024 года.
 - 10:30** - Регистрация всех участников, жеребьевка и брифинг.
 - 11:30** - Начало Чемпионата – Отборочный этап.
2 человека на сцене готовят 4 коктейля в течении 5 минут. Через 5 минут следующие 2 участника.
 - 13:30** – Подсчет результатов для ½ финала.
 - 13:45** – ½ финала.
 - 14:30** – Объявление финалистов.
 - 16:15** – Финал «WCS SPEED MIX».
 - 16:50** – Награждение победителей «WCS SPEED MIX».

Место проведения – главная сцена выставки Wine Club Show
Адрес: г. Санкт-Петербург,

ПРИЗЫ

Победитель чемпионата получает:

- Кубок чемпиона «**WCS SPEED MIX**»
- Денежный приз 25 000 рублей от компании Monin
- Обучение в Лиге Универ по курсу «Бармен-миксолог»
- Набор алкоголя от компании «Ладога»
- Набор барного инвентаря от компании «Эльканто»

Барный набор серебряного цвета

- Шейкер AnyBar Kenko Boston Tin & Half Ti
- Барная ложка AnyBar Teardrop, 40 см.
- Джиггер AnyBar Afrodite 30/60 мл
- Лонг-мадлер AnyBar Demetra, 26см
- Пинцет барный AnyBar, 30 см
- Стрейнер AnyBarKoriko

Участник, занявший **второе** место в финале, получает:

- Серебряную медаль «**WCS SPEED MIX**»
- Денежный приз 15 000 рублей от компании Monin
- Обучение в Лиге Универ по курсу «Бармен-миксолог»
- Набор алкоголя от компании «Ладога»
- Набор барного инвентаря от компании «Эльканто»

Барный набор серебряного цвета

- Шейкер AnyBar Kenko Boston Tin & Half Ti
- Барная ложка AnyBar Teardrop, 40 см.
- Джиггер AnyBar Afrodite 30/60 мл
- Лонг-мадлер AnyBar Demetra, 26см
- Пинцет барный AnyBar, 30 см
- Стрейнер AnyBarKoriko

Участник, занявший **третье** место в финале, получает:

- Бронзовую медаль «**WCS SPEED MIX**»
- Денежный приз 10 000 рублей от компании Monin
- Обучение в Лиге Универ по курсу «Бармен-миксолог»
- Набор алкоголя от компании «Ладога»
- Набор барного инвентаря от компании «Эльканто»

Барный набор серебряного цвета

- Шейкер AnyBar Kenko Boston Tin & Half Ti
- Барная ложка AnyBar Teardrop, 40 см.
- Джиггер AnyBar Afrodite 30/60 мл
- Лонг-мадлер AnyBar Demetra, 26см
- Пинцет барный AnyBar, 30 см
- Стрейнер AnyBarKoriko

! Все участники финала получают сертификаты участника и памятные призы.

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА ЧЕМПИОНАТА

Общие положения всех этапов

- Внешний вид конкурсанта - любая удобная одежда.
- Цель: приготовить коктейли быстрее и правильнее соперников.
- Выступление участников оценивается техническим жюри (критерии оценок см. «Оценочные листы»).
- Все конкурсанты будут в равных условиях: одинаковые коктейли, одинаковый набор инвентаря, одинаковая расстановка бутылок в станции (можно менять, по желанию). Все ингредиенты, посуду и инвентарь предоставляют организаторы.
- На подготовку рабочего места дается 5 минут.
- Выступление участников будет происходить за стойкой бара на барной станции (Размеры барной станции:).
- Штрафные баллы суммируются в виде штрафных секунд к общему времени, затраченному на приготовление напитков.

Отборочный этап

1) Отбор топ-8 по скорости приготовления.

- Участники выступают парами (по два человека) и готовят по 4 коктейля (рецептура коктейлей отборочного этапа ниже).
- Очередность участников определяется жеребьевкой.
- Штрафные баллы суммируются в виде штрафных секунд к общему времени, затраченному на приготовление напитков. Восемь самых быстрых, по результатам отборочного этапа проходят в ½ финала.

2) ½ финала.

- Участники выступают парами (по два человека) и готовят по 4 коктейля (рецептура коктейлей ½ финала ниже).
- Очередность участников определяется результатами отборочного этапа. Топ-1 соревнуется с Топ-8, Топ-2 с Топ-7, Топ-3 с Топ-6, Топ-4 с Топ-5.
- Штрафные баллы суммируются в виде штрафных секунд к общему времени, затраченному на приготовление напитков. Проигравший в паре выбывает, этап идет пока не останется 2 участника.

3) Финал.

- Участники выступают парами (по два человека) и готовят по 5 коктейлей (рецептура коктейлей финала ниже).
- Первая пара борется за 3 и 4 место. Вторая пара сражается за 1 и 2 место.

Организация:

Многопрофильный учебный центр Лига Универ <https://ligabarspb.ru/>

Телефон: +7 911 186 60 26

Оценочный лист Спид Микс

Фамилия и имя участника

№ выступления

ПОДГОТОВКА К ВЫСТУПЛЕНИЮ (максимально 40 секунд)

Тайминг (каждая минута более 5 минут с 1-ой секунды)

Организация рабочего места (расположение инвентаря и посуды, направления гейзеров, используется грязный инвентарь или посуда)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ (максимально 200 секунд)

Охлаждение бокала подачи (Не охлажденная посуда и инструменты)

Талая вода (не слита из бокала, шейкера или стир гласа)

Технология приготовления (шейк или стир менее 3 секунд, работа без соответствующего коктейлю инвентаря)

Пролив напитка

Использование мерного инвентаря (налив без джиггера, приготовление нескольких напитков одним джиггером)

Уроненный ингредиент, лёд, инвентарь

Касание руками (украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смесительного стакана, внутренней части совка)

Налив коктейлей (Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, стир гласе)

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ (максимально 65 секунд)

Неубранное рабочее место (капли, разводы, грязный инвентарь)

Несоответствие рецептуре (каждый факт)

Бонус (максимально 28 секунд)

Фихули (классные элементы рабочего флейринга, которые не мешают приготовлению коктейлей, элементы шоу с публикой)

ИТОГО: Штраф (_____) - Бонус (_____) = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист дегустация и презентация

Фамилия и имя участника

№ выступления

ДЕГУСТАЦИЯ КОКТЕЙЛЯ (максимально 40 баллов)		
Вкус коктейля 1 (баланс, послевкусие,)	10	
Вкус коктейля 2 (баланс, послевкусие,)	10	
Вкус коктейля 3 (баланс, послевкусие,)	10	
Вкус коктейля 4 (баланс, послевкусие,)	10	
Вкус коктейля 5 (баланс, послевкусие,)	10	

ИТОГО: Дегустация (_____)

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Список коктейлей для отборочного этапа и полуфинала

№	Ингредиенты	Кол-во	Метод	Украшение	Бокал	Лед
1	Джин Barrister Сок лимона Сироп Монин Бергамот	60 30 20	Shake Double Strain	цедра лимона	Шале	Нет
2	Водка Царская Малина Ликер Банан Сироп Монин Макадамия	25 15 10	Laying		Шот	Нет
3	Виски High Commissioner Красный вермут Ликер Трипл сек	40 30 10	Stir	вейдж апельсина	Рокс	Куб
4	Водка Царская Ваниль Сироп Монин Розовый грейпфрут Сок лимона Газированная вода	40 20 20 80	Build	два ринга лимона	Хайболл	Кубик

Список коктейлей для финала

№	Ингредиенты	Кол-во	Метод	Украшение	Бокал	Лед
1	Джин Barrister Сок лимона Сироп Монин Бергамот	60 30 20	Shake Double Strain	цедра лимона	Шале	Нет
2	Водка Царская Малина Ликер Банан Сироп Монин Макадамия	25 15 10	Laying		Шот	Нет
3	Виски High Commissioner Красный вермут Ликер Трипл сек	40 30 10	Stir	вейдж апельсина	Рокс	Куб
4	Ligare Aperitivo Spritz Сироп Монин Ежевика Сок лимона Газированная вода	80 20 20 80	Build	два ринга лимона	Хайболл	Кубик
5	Водка Царская Малина Лайм Сироп Монин Маракуйя	60 0,5 20	Muddlle	вейдж лайма	Рокс	Краш