

 **21st MATTONI GRAND DRINK 2018**

 **8th World Championship in mixing non-alcoholic**

 **cocktails, under the auspices of IBA**

 **Правила**

Конкурс является частью празднования **Всемирного дня безалкогольного коктейля “World Day of Non-alcoholic Cocktail”.**

**Дата и место проведения:**

**Национальный Российский финал: 29 марта 2018 г., Москва, отель “Корстон”,**

**Extra Lounge Bar East ( ул. Косыгина,15)**

**Международный финал: 15 – 17 июня 2018 г., Прага**

**Призы.**

**Победитель** Международного финала Mattoni Grand Drink 2018 получит 10,000 долларов США
**2-е место** - 3,000 долларов США
**3-е место** - 2,000 долларов США.

**УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

**До 16 марта 2018 г. заполните** [**ЗАЯВКУ**](http://www.barclass.ru/docs/anketa_calvados_2017.docx) **, сделайте фото подачи, видео-ролик и отправьте на** **b.a.r-regions@bk.ru**

**К участию в Российском финале будут приглашены 8 барменов страны. Результаты предварительного отбора, будут опубликованы 20 марта.**

Заявка должна сопровождаться:

1. Короткое видео (2-3 мин). Цель видео – показать себя как бармена, например, как вы работаете за стойкой, рассказ об истории создания его / ее коктейля, интересные факты из его / ее жизни, работы или бара, где он / она работает ... **Видео должно быть сделано на английском языке.**

2. Изображение (фото) коктейля должно отображать весь коктейль, включая полный вид украшения. Фон должен быть белым.

Участникам необходимо ознакомиться с правилами и условиями конкурса на приготовление напитка (см. ниже) и придерживаться следующего:

**ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

Создайте новый безалкогольный коктейль, который соблюдает следующие требования:

1. Коктейль должен быть инновационным.

2. Лёгок в приготовлении.

3. Коктейль должен быть создан с ограниченным количеством калорий – не более 65 ккал / 100 мл.

Эти ключевые требования соответствуют современному образу жизни и отвечают текущей перспективе здорового питания с использованием низкокалорийных ингредиентов. Цель конкурса - найти новые нетрадиционные коктейли, которые будут приготовлены в инновационном стиле, и возможность приготовить их практически в любом баре. **Креативность и инновации, а также технологичность коктейля будут ключевой частью оценки.**

Технология приготовления коктейля должна быть описана в общедоступном стиле, где также объясняется инновационная часть конкретного коктейля. Описание должно быть в нескольких предложениях (аннотация 15 слов минимум).

**ПРАВИЛА КОНКУРСА.**

1. Участник должен использовать не менее 100 мл оригинальной минеральной воды Mattoni с газом или без, в своем рецепте. Использование любой другой воды или любой жидкости, содержащей CO2, запрещено.
2. Объем напитка безо льда не должен превышать 250 мл. Объем растаявшего льда или самого льда в объеме напитка не рассматривается.
3. Калорийность коктейля не должна превышать предел 65 ккал / 100 мл. Участник должен выслать калькуляцию калорийности напитка и официальную ссылку на источник калорийности

(фото этикетки с указанием калорийности, справочник и т.д.).

1. Разрешено использовать максимум 20 мл сиропа в одном коктейле, но только из линейки Mixomania <https://mixomania.ru/> . Сиропы домашнего приготовления не допускаются.
2. Разрешено использовать не более 5 мл компонентов, в состав которых входит алкоголь в качестве стабилизатора (например, биттер или специальные травяные смеси – допускается домашнего приготовления), другие хоум-мейд ингредиенты запрещены!
3. Разрешено использовать не более 6-ти ингредиентов.
4. Все компоненты или продукты, используемые в подготовке напитка, должны быть легкодоступными в магазинах ЕС.
5. Коктейль готовится в 5 экземплярах.
6. Организаторы предоставляют посуду: хайболы 250-330 мл. Участники могут использовать свою посуду.
7. Время приготовления 5 коктейлей 8 минут вместе с презентацией.
8. Рецепты, заявленные на конкурс, должны быть оригинальными, и до конкурса не должны быть опубликованы ни в печати, ни в Интернете и должны соответствовать характеру безалкогольного напитка.

**ДОПОЛНЕНИЕ**

Организатор конкурса оставляет за собой право публиковать рецепты и фотографии напитков и участников, перечисляя имя автора рекламируемого напитка в течение неограниченного времени.

Организатор конкурса Mattoni Grand Drink 2018 оставляет за собой право в одностороннем порядке вносить изменения в любые условия без предварительного уведомления.

**29 марта в Москве, на площадке отеля KORSTON, пройдёт российский финал международного конкурса барменов Mattoni Grand Drink 2018. По результатам Российского отборочного тура 8 участников приезжают на площадку конкурса за свой счёт. Каждый участник выступает с собственными ингредиентами, барным инвентарем и посудой.**

**Победитель российского финала Mattoni Grand Drink** **2018 будет представлять Россию в Праге 15-17 июня 2018 года. Проезд в Чехию и проживание победителя Российского финала, оплачивается организаторами.**

**Приложение №1**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ MGD 2018**

|  |  |
| --- | --- |
| Имя участника |  |
| Техника - Коммуникация - Профессионализм – Эффективность |
| Техника и профессиональные навыки, манера поведения, профессиональный подход, общее впечатление(Например, ошибки: разбитое стекло, проливы, уроненный лед, нарушение рецептуры, непрофессиональное поведение, нарушения санитарных норм и стандартов и т.д.) | 1-30баллов |  |
| Общение с гостем (судьей), исполнительское мастерство, координацияработы во время общения. Устная презентация, выразительность. | 1-20баллов |  |
| Качество Коктейля - Вкус, Внешний Вид, Инновация |
| Инновационность, оригинальность и креативность | 1-40баллов |  |
| Технологичность коктейля - использование в повседневной работе, вечеринках и т. д. Легко ли повторить этот коктейль? | 1-40баллов |  |
| Вкус - хорошо сбалансированный, послевкусие (ровный, приятный) | 1-30баллов |  |
| Аромат (приятный, сбалансированный, свежий, долгий) | 1-20баллов |  |
| Внешний вид, выразительность, глубина цвета | 1-20баллов |  |
| Превышение времени(лимит 8 минут) – минус 5 штрафных очков за каждые последующие 30 секунд | минус |  |
| Максимальный балл - 200 |  |