****

**«Black Box Tender»**

**ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

* К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет. Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления коктейлей и предъявляемыми к профессии «бармен».
* Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
* Конкурс пройдет в одной номинации.
* Стиль выступления классический.
* Каждый конкурсант должен предоставить к дате, указанной организаторами, заполненную анкету-заявку с рецептурой авторского алкогольного коктейля.
* **Заявки принимаются до 29 мая 2018 года включительно. Отправлять на**kalkof@mail.ru**с пометкой «заявка на конкурс».**

**ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»**

 **«Black Box Tender» включает:**

* Презентация и приготовление авторского коктейля
* Презентация и приготовление сигарного коктейля
* Объявление участников этапа « Black Box»
* Презентация и приготовление авторского коктейля этапа « Black Box»
* Награждение победителей и участников конкурса.
* Живая музыка и приятное общение для гостей и участников мероприятия!!!

 **ДАТЫ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ**

**Конкурс будет проходить 31 мая 2018г.** в **Steam Park Bar по адресу: г. Новокузнецк, пр-т Металургов, 16**

* 17:00 – 17:30 - сбор участников.
* 17:30 – 18:00 - брифинг и жеребьёвка. Сбор гостей.
* 18:00 - 20:00 – выступление участников 1 этапа
* 20:00 - 20:45 – перерыв. Подведение итогов 1 этапа
* 20:45 – 21:00–объявление итогов 1 этапа. Жеребьёвка этапа «Black Box»
* 21:00 – 22:00 – перерыв. Подготовка участников к этапу «Black Box»
* 22:00 – 23:30 – выступление участников этапа «Black Box»
* 23:30 – 00:00 – подведение итогов
* 00:00 – 00:30 – награждение победителей и участников конкурса
* 01:00 – 05:00 –STAFF PARTY для гостей и участников мероприятия!!!

**ПРАВИЛА И МЕХАНИКА КОНКУРСА «Black Box Tender»**

**1 этап**

Презентация и приготовление авторского и сигарного коктейля.

* Необходимо приготовить **1 (один)** авторский алкогольный коктейль в **2 (двух)** экземплярах, один коктейль для дегустационного жюри и один для фотосессии. Так же нужно приготовить **1 (один)** сигарный коктейль в **1 (одном)** экземпляре. **Итого 3 коктейля!**
* Время для приготовления и презентации всех **3 (трёх)** коктейлей составляет **7 мин**. Превышение лимита времени карается штрафными баллами.
* Участник может выбрать музыкальное сопровождение, под которое будет проходить презентация его авторского коктейля (треки необходимо принести с собой на флэш-носителях**)**
* Участник в праве сам выбрать очерёдность приготовления коктейлей.
* Время, отведенное на предварительное изготовление украшения и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
* Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри (*см.* ***«Жюри»***)
* Победитель определяется по сумме среднего балла дегустационного и технического жюри.

*Авторский коктейль*

* Посуду выбирает и предоставляет сам участник.
* Ваше выступление сопровождается устной презентацией (гарнитура-микрофон). Вам могут задавать вопросы
* В составе коктейля должно быть не менее двух видов алкоголя, предоставляемого организаторами (см. «Напитки, предоставляемые организатором»). В одном напитке спонсорского алкоголя должно быть **не менее 60 мл**.
* Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля **не более 6 (шести)**, включая капли

битера, специи, цедру и т.д.(**два ингредиента спонсорские!!!**)

* **Использование наливок, настоек, сиропов и т.д. и т.п. ДОПУСКАЕТСЯ!(то есть МОЖНО). При этом к заявке должна прикрепляться точная рецептура приготовления ингредиента**.
* Все алкогольные и безалкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторских

 коктейлей, должны быть либо в оригинальной упаковке, либо подписаны.

* Напиток подаётся в двух экземплярах. Первый для дегустационного жюри, второй для фотосессии.
* Подавать коктейль в сопровождение какой-либо закуски (гарниша, гарнира) или нет, решает сам участник.
* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д.
* Авторский коктейль должен быть новым и придуманным конкурсантом.
* Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.

*Сигарный коктейль*

* Необходимо приготовить свою вариацию на классический коктейль «RUSTY NAIL»



After Dinner Cocktail

* 4.5 cl Scotch whisky
* 2.5 cl Drambuie

Pour all ingredients directly into old-fashioned glass filled with ice. Stir gently. Garnish with lemon twist.

* Обязательное условие: в основу коктейля должен входить виски Monkey Shoulder и ликёр Drambuie. Эти напитки предоставляются организаторами. Пропорции для своего коктейля вы выбираете сами.
* Хоть это и «твист» ваш коктейль должен быть оригинальным. И не забываем, что коктейль должен очень хорошо сочетаться с сигарой!
* В составе коктейля должно быть не более **5 (пяти)** ингредиентов, включая дэши, капли и т. д и т. п.
* Не рекомендуется использовать безалкогольные ингредиенты, но допускается.
* Посуду подготавливает сам участник.
* Не маловажную роль играет техника приготовления коктейля, которая оценивается техническим жюри.
* Гарниш считается ингредиентом коктейля, если он находится непосредственно в коктейле и меняет вкус напитка.

**2 этап**

**BLACK BOX TENDER**

В данном этапе необходимо приготовить **1(один)** коктейль в **2(двух)** экземплярах. Шесть участников, прошедших в этот этап должны приготовить свой напиток из тех ингредиентов, которые будут в Чёрном ящике. В ящике будет **8(восемь)** ингредиентов. Один из них будет крепкий алкоголь, что и будет основой для вашего коктейля! Остальные составляющими будет абсолютно разные. Вам могут достаться фрукты, ягоды, специи, травы, биттеры. Но все ингредиенты будут адекватными и их используют в баре.

* Подготовка к данному этапу составляет 1 час.
* За это время вы должны придумать свой оригинальный смешанный напиток и презентацию к нему.
* Коктейль подаётся в двух экземплярах. Первый для дегустационного жюри, второй для фотосессии.
* **Презентация сопровождается устным рассказом, либо обсуждением создания коктейля. Презентация также оценивается жюри!!!**
* **Участник может попросить включить звукооператора включить трек, который максимально подходит к презентации вашего коктейля.**
* Посуду предоставит бар организатор. Вы можете приготовить свою, но вы не будете знать, что вас ждёт в чёрном ящике.
* Время для приготовления и презентации коктейля в двух экземпляров составляет **6 мин**. Превышение лимита времени карается штрафными баллами.
* Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля **не более 6 (шести)**, включая капли

битера, специи, цедру и т.д.

* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д.
* Не маловажную роль играет техника приготовления коктейля, которая оценивается техническим жюри.
* Время, отведенное на предварительное изготовление украшения и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

**НАПИТКИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ОРГАНИЗАТОРАМИ**

Виски Monkey Shoulder

Джин Hendricks

Ликёр Drambuie

Ликёр Solerno

**ЖЮРИ КОНКУРСА «Black Box Tender»**

Техническое жюри оценивает технику выступления, соблюдение рецептуры,презентацию и общее впечатление от выступления.Дегустационное жюри оценивает:соответствие названию коктейля; внешний вид; аромат и вкус коктейлей; презентацию и общее впечатление от выступления.

**Состав жюри:**

Техническое жюри: Представитель Барменской Ассоциации в г. Новокузнецке ЕвгенийКалькоф; Представитель Барменской Ассоциации в г. Новокузнецке Кирилл Наттачаев

Дегустационное жюри:Президент Сибирского Сигарного Клуба - Алишер Кожахметов; Представитель компании "William Grant&Sons" г. Новосибирск.; Специальный гость

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**- В каждом этапе будет 3 первых места.**

**- Гран-при конкурса получит участник, набравший максимальное количество балов за все этапы.**

**- Участники конкурса награждаются поощрительными призами и дипломами за участие.**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИЧЕСКОГО ЖЮРИ**

**№ \_\_\_\_ Участника**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ошибки | Макс.кол-во штрафных баллов | Штрафные баллы |
| 1.Организация рабочего места (гейзеры направлены в разные стороны, забыты инструменты) | 4 |  |
| 2. Палец в совке!!! | 3 |  |
| 3. Неправильное обращение с посудой и инструментами. | 4 |  |
| 4. Не натерто стекло | 3 |  |
| 5. Не охлаждена посуда для подачи коктейля | 5 |  |
| 6. Бутылки и графины не продемонстрированы, этикетки не развернуты в сторону гостя | 4 |  |
| 7. Упавшие шейкер или бутылка. | 10 |  |
| 8. Не соответствие рецептуры и посуды условиям конкурса (превышено число ингредиентов, не использование спонсорского  алкоголя, не соответствие категории коктейля) | 15 |  |
| 9. Пролитые на стойку ингредиенты | 3 |  |
| 10. Сборка украшений и украшение бокала руками (за исключением шпажек и цитрусовой цедры, не погруженной в коктейль) | 2 |  |
| 11. Упавшее украшение. | 2 |  |
| 12. Не демонстрация готового коктейля | 5 |  |
| 13. Грязное рабочее место | 5 |  |
| 14. Опоздание по времени при подготовке либо при выступлении | 20 |  |
| 15. Не было презентации коктейля | 30 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Бонусы** |  |  |
| 1.Общее впечатление от презентации коктейля | 1-15 |  |
| 2. Общее впечатление от техники приготовления коктейля | 1-15 |  |
| 2. Интересная подача коктейлей | 1-10 |  |

**Итого: 100 – штраф(\_\_\_\_\_) + бонус (\_\_\_\_\_) = (\_\_\_\_\_)**

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

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕГУСТАЦИОННОГО ЖЮРИ 1 этап**

**№ \_\_\_\_ Участника.**

*Авторский коктейль*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| НазваниекоктейляОт 1 до10 баллов | ВнешнийВид коктейляОт 1 до10 баллов | АроматкоктейляОт 1 до10 баллов | ВкусовыекачествакоктейляОт 1 до 10 баллов | Общее впечатление от выступленияОт 1 до 10 баллов |
| ОО |  |  |  |  |

*Сигарный коктейль*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| НазваниекоктейляОт 1 до10 баллов | ВнешнийВид коктейляОт 1 до10 баллов | АроматкоктейляОт 1 до10 баллов | ВкусовыекачествакоктейляОт 1 до 10 баллов | Сочетание коктейля с сигарой От 1 до 10 баллов |
| ОО |  |  |  |  |

**Итого количество балов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись жюри:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Итого:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕГУСТАЦИОННОГО ЖЮРИ 2 этап**

**№ \_\_\_\_ Участника.**

***BLACK BOX***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| НазваниекоктейляОт 1 до20 баллов | ВнешнийВид коктейляОт 1 до20 баллов | АроматкоктейляОт 1 до20 баллов | ВкусовыекачествакоктейляОт 1 до 20 баллов | Общее впечатление от выступленияОт 1 до 20 баллов |
| ОО |  |  |  |  |

**Итого количество балов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись жюри:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Итого:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_