

**ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ**

**WORLD COCKTAIL COMPETITION 2017 RUSSIA**

**Отборочный тур по Центральному Федеральному Округу - г. Белгород**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

WCC ЦФО 2017является отборочным туром на Всероссийский финал Чемпионата Мирасреди барменов World Cocktail Championship 2017, который пройдёт 28 июня в г.Москва. Победители Российского национального этапа конкурса получат право представлять Россию на 66-м международном финале WCC, который пройдет осенью 2017г. в г.Копенгаген (Дания).

* + конкурсе могут принять участие победители региональных туров городов Центральной России: Смоленск, Брянск, Белгород, Владимир, Воронеж, Иваново, Кострома, Калуга, Курск, Липецк, Орел, Рязань, Тамбов, Тверь, Тула, Ярославль, Саранск и городов Поволжья.

По традиции конкурс пройдет в двух номинациях: «Классика» и «Флейринг».

Делегациям городов ЦФО и Поволжья, предлагается представить на чемпионат по 1(одному) участнику в каждой номинации. Каждый участник может выступать только в одной номинации конкурса.

Каждому участнику необходимо внимательно ознакомится с правилами, при возникновении вопросов выяснить их у Организаторов до даты проведения конкурса.

К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет. Для участия в номинации «Классика» конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, всеми профессиональными навыками, предъявляемыми к профессии бармена, а в номинации «Флейринг» также владеть искусством жонглирования бутылками и рабочего флейринга.

Каждый конкурсант **до** **5 июня** **2017** должен выслать на *rinatgaynulin@mail.ru* заполненную анкету-заявку с рецептурой авторского коктейля и указанием выбранной номинации участия. Свои анкеты-заявки конкурсанты предоставляют на официальном бланке конкурса. Конкурсанты, не предоставившие анкеты-заявки, к участию в конкурсе не допускаются.

Участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с выше перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

**Проезд участников до места проведения чемпионата обеспечивает региональное представительство того города, где победил участник.**

**ДАТА, МЕСТО, ВРЕМЯ**

**Дата**: **6** **июня** **2017** **г,** **вторник**

##### Место:

##### Сбор участников чемпионата:

##### Мы подобрали для Вас новый, уютный, чистый хостел со спец. ценами для участников чемпионата.

##### Проживания в нем двое суток будет стоить 1110руб.

##### http://kvartira31.com

##### Квартира 31 (в центре)

##### г. Белгород, ул. Гостенская 2Б

##### +7 (910) 03-03-031 +7 (4722) 36-00-31

Квартира 31 (возле ЖД)

г. Белгород, пр. Славы 18

+7 (910) 32-31-031 +7 (4722) 36-35-31

19:00 – Экскурсия по городу

20:30 – Привоз в хостел, свободное время

**7** **июня** **2017** **г,** **среда**

**Место**: клуб/ресторан «Новая Волна», г. Белгород, ул. Корочанская 1

11.00 – Трансфер от хостелов, до места проведения чемпионата

12.00 – регистрация участников, жеребьевка

13.00 – брифинг, подготовка первых участников

**14.00 – начало соревнования в категории «Классика» (главная сцена)**

- Вино / Кофе / Пиво / Бар-Стиль

- Миксология (главная сцена)

**18.00 – начало соревнования в категории «Флейринг» (главная сцена)**

20.00 – подведение итогов отборочных туров во всех номинациях

21.00 – награждение победителей и участников

22.00 – Трансфер до After Party

Продолжение: г.Белгород, ул.Щорса 45г, Бар «ТАУ» 22.00 – вечеринка, фуршет

23.00 – выступление кавер группы, танцы

24.00 – дискотека

**НОМИНАЦИЯ «КЛАССИКА»**

Участнику необходимо пройти полосу профессиональных препятствий (модулей/под номинаций), в которых оцениваются знания и практические навыки по различным профессиональным критериям:

– Вино. Индивидуально

– Кофе. По одному

– Пиво. По одному

– Бар-Стиль. По одному

– Миксология (приготовление авторского коктейля по правилам IBA). Одновременно по двое.

**Все участники номинации «Классика» обязательно участвуют во всех ее под номинациях.**

Очередность прохождения полосы препятствий будет установлена в ходе жеребьевки. Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая

обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в форменной одежде заведения, но только после согласования с оргкомитетом.

Выступление участников оценивается профессиональным техническим и дегустационным

жюри.

На всех модулях (под номинациях) оценивается качество, техника, скорость.

Оценивается скорость прохождения в индивидуальном и общем зачёте.

Победитель выявляется тот, который набрал максимальные по сумме баллы.

**1.1. Вино**

Необходимо дать максимальную информацию о **3-х** образцах вина по этикетке бутылки. Оценивается правильность и полнота ответа. В образцах будут представлены (вино

различных стран и регионов).

Правильно подать и открыть бутылку с вином. Сервировать **2 (два)** бокала вина. Оценивается профессионализм, аккуратность.

**1.2. Кофе**

Необходимо приготовить 1 (одну) порцию кофе Эспрессо и 1 (одну) порцию кофе Капучино с использованием Латте-Арта (необходимо изобразить любой классический рисунок питчингом: «сердце», «яблоко» или «лист»).

Участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами барные аксессуары и инструмент.

Время, отведенное на приготовление всех напитков - **5** **минуты.**

Порядок приготовления напитков свободный.

Судьи вправе задать вопрос на тему приготовления кофе, его истории и способов подачи. За правильные ответы можно получить дополнительные баллы.

**1.3. Пиво**

Необходимо правильно и профессионально сервировать и подать:

* 2 порции, объемом 0,3л. разливного пива (светлое) .

Во время налива необходимо ответить на вопросы по социальной ответственности, связанные с ответственным потреблением пива.

Оценивается правильное обращение с пивной установкой, правильный налив, пенообразование, позиционирование бренда, аккуратность налива, подача, ответы на вопросы.

**1.4. Бар-Стиль**

- Необходимо, приготовить заданный коктейль в 1 (одном) экземпляре методом «билд» (коньяк Hennessy VS, энергетический напиток , хайбол, долька апельсина) и авторский коктейль в 1 (одном) экземпляре, используя современную технику выступления Бар-Стиль:

Техника:

- взяв каждый предмет (бутылка, джигер, шейкер, ложку, совок, и т.д.) – делаешь «фишку», один элемент, не более!

- вращение, трюки, подбросы предметов – не влияющие на скорость и качество приготовления напитка!

Механика:

- приготовление коктейлей должно быть зрелищным, интерактивным, при этом не теряя время на приготовление.

- Категория коктейля – Fancy-drink

- Обязательный напитки, используемые в рецептуре авторского коктейля – коньяк «Hennessy VS» и сиропы «SPOOM»

Остальные компоненты коктейля, на усмотрение участника.

- Коктейль готовится в бокале, предоставленном самим участником чемпионата.

- Объем используемого алкоголя в коктейле – не меньше 20 мл и не больше 70мл.

- Количество всех ингредиентов – не более 8 (восьми), включая капли.

- Количество алкогольных компонентов от 2 (двух) до 4 (четырех), причем хотя бы 1 (один) из компонентов должен являться крепким спиртом.

- Разрешается использование hand made, foam, infuse компонентов .

- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные самим участником.

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

- Участники, должны использовать собственный (не брендированный) барный инструмент.

- Время, отведенное на подготовку украшения не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.

- Выступление оценивается техническим и дегустационным жюри.

- Выступление с барной станции.

**1.5. Миксология**

Необходимо приготовить свой авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах, используя классическую технику выступления.

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

Время, отведенное на приготовление авторского коктейля - **5** **минут.**

Категория коктейля - на выбор участника: Long drink (более **250** мл.) или Short drink (**100** мл.) Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

Объем используемого в коктейле алкоголя должен быть не менее **20** мл и не должен превышать **70** мл.

Количество алкогольных компонентов **от** **2 (двух)** **до** **4 (четырех)**, причем хотя бы **1 (один)** из компонентов должен являться крепким дистиллятом.

Максимальное количество алкогольных и безалкогольных ингредиентов не должно превышать **6 (шести)**, включая капли. Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.

**Обязательным ингредиентом авторского коктейля должен быть один из вкусов сиропа «Spoom»**, организаторы могут предоставить следующие вкусы сиропов: «Манго», «Барбарис», «Грейпфрут», «Малина», «Изабелла», «Груша», «Маракуйя», «Банан», «Черная Смородина», «Имбирный пряник», «Острый», «Киви», «Личи», «Сангрия», «Чабрец», «Фейхоа», «Базилик», «Бабл гам», «Шоколад с мятой», «Тростниковый сахар».

**Коктейль должен быть приготовлен в не брендированной посуде участника чемпионата.**

Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15** **минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

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. Сложные украшения могут быть собраны заранее, однако нельзя украшать ими бокалы заранее.

Конкурсанты могут использовать в качестве компонента для коктейля любую безалкогольную продукцию, не предусмотренную списком ингредиентов (указать ее в рецептуре).

Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторского коктейля должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные ингредиенты – в кувшинах, исключение составляет газированная вода, использовать которую необходимо в оригинальной упаковке.

Конкурсанты по своему желанию могут использовать собственный, не брендированный барный инструмент, свои фрукты для украшения.

**Не разрешается использование сиропов, ликеров, водки и коньяка других брендов.**

Выступление участников оценивается профессиональным техническим и дегустационным

жюри.

**Побеждает участник набравший наибольшее кол-во баллов. При равенстве сумм баллов, набранных победителями, победа присуждается участнику, прошедшему полосу препятствий за меньшее время.**

**СПИСОК ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО**

**Бокалы**

* highball (355 мл)
* rocks (250 мл)
* cocktail glass (150 мл)

**Ингредиенты**

* **Сиропы «Spoom»**

«Манго», «Барбарис», «Грейпфрут», «Малина», «Изабелла», «Груша», «Маракуйя», «Банан», «Черная Смородина», «Имбирный пряник», «Острый», «Киви», «Личи», «Сангрия», «Чабрец», «Фейхоа», «Базилик», «Бабл гам», «Шоколад с мятой», «Тростниковый сахар».

* **Ликеры «Fruko Shulz»**

« Амарето», «Трипл Сек», «Крем де Касис», «Априкот Брэнди», «Грейпфрут», «Дыня», «Йогурт», «Сливочный», «Ежевика», «Биттер», «Чайный», «Яблочный», «Маракуйя», «Вишневый», «Личи», «Малиновый», «Манго», «Ванильный», «Кокосовый», «Персиковый».

* **Водка «Absolut»**

(Classic, Citron, Kurant , Raspberri)

* **Коньяк «Xennessy VS»**

**НОМИНАЦИЯ «ФЛЕЙРИНГ»**

Необходимо приготовить свой авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах, и продемонстрировать при этом хорошо отработанную технику жонглирования, как шоу, так и рабочего флейринга, яркость шоу-программы, презентацию бренда партнеров «конкурса», профессионализм приготовления авторского коктейля.

Особое внимание обращается на использование костюма, образа, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональному состоянию участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.

В номинации «Флейринг» конкурсант выступает в костюме в зависимости от тематики своего

шоу.

Время, отведенное на приготовление авторского коктейля - **5** **минут.**

Конкурсант до начала конкурса обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флэшку. Диски, записанные в формате MP3, CD, DVD-диски и т.п. не принимаются. Только один трек должен находиться на флэшке (*рекомендуется иметь* *две копии записи*).Продолжительность трека не должна превышать 5 минут. Участники, не предоставившие музыкального сопровождения по правилам конкурса, выступают под музыкальное сопровождение, предоставленное организаторами.

**Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование.**

Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.

Минимальное количество жидкости в бутылке - **15** **мл.** Для демонстрации техники рабочего флейринга – минимум **250** **мл.** Перед выступлением судья проверит наполненность бутылок.

**Рабочий флейринг** оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем наполовину, обязательно с металлическим гейзером. Оценивается сложность.

Для получения максимального балла за **Технику**, конкурсанту необходимо продемонстрировать отработанные и стабильные трюки, при этом показать сложность выше среднего.

Для получения максимального балла за **Разнообразие,** конкурсанту необходимо продемонстрировать как можно больше не повторяющихся и уникальных (личные «фишки») элементов.

Для получения максимального балла за **Шоу,** конкурсанту необходимо подготовить выступление, выстроив комбинации движений в такт музыке, используя костюм и образ, помогающий создать единую композицию. Особое внимание обращается на эмоциональное состояние участника.

**Интерактив** –вовлечение публики в шоу.Так же оценивается реакция зрителей напроисходящее.

**Представление бренда** –возможно через костюм,музыкальное сопровождение,композицию,атрибутику. Цель – добиться, что бы каждый зритель, после выступления, не задумываясь сказал, какой брэнд представлял участник.

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

Категория коктейля - на выбор участника: Long drink (более **250** мл.) или Short drink (**100** мл.) Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

Объем используемого в коктейле алкоголя должен быть не менее **20** мл и не должен превышать **70** мл.

Количество алкогольных компонентов **от** **2 (двух)** **до** **4 (четырех)**, причем хотя бы **1 (один)** из компонентов должен являться крепким дистиллятом.

Максимальное количество алкогольных и безалкогольных ингредиентов не должно превышать **6 (шести)**, включая капли. Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.

**Обязательным ингредиентом авторского коктейля должен быть один из вкусов сиропа «Spoom»**, организаторы могут предоставить следующие вкусы сиропов: «Манго», «Барбарис», «Грейпфрут», «Малина», «Изабелла», «Груша», «Маракуйя», «Банан», «Черная Смородина», «Имбирный пряник», «Острый», «Киви», «Личи», «Сангрия», «Чабрец», «Фейхоа», «Базилик», «Бабл гам», «Шоколад с мятой», «Тростниковый сахар».

**Коктейль должен быть приготовлен в посуде участника.**

Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15** **минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Сложные украшения могут быть собраны заранее, однако нельзя украшать ими бокалы заранее.

Конкурсанты могут использовать в качестве компонента для коктейля любую безалкогольную продукцию, не предусмотренную списком ингредиентов (указать ее в рецептуре).

**Все алкогольные ингредиенты должны быть в оригинальной упаковке. Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров «конкурса» (обязательно для рабочего флейринга), исключение - для сложных трюков могут использоваться и другие бутылки, но заклеенными стикерами.**

Безалкогольные ингредиенты – в джус боксах, исключение составляет газированная вода, использовать которую необходимо в оригинальной упаковке.

Конкурсанты по своему желанию могут использовать собственный, не брендированный барный инструмент.

**Минимум один раз во время выступления и приготовления коктейля должны использоваться оригинальные бутылки сиропов «Spoom».**

**Будет специальный подарок за самый оригинальный баланс водкой «Absolut».**

**Не разрешается использование сиропов, ликеров, водки и коньяка других брендов.**

Не считается ошибкой падение льда, салфеток и трубочек.

Охлаждать бокалы во время выступления обязательно.

Выступление участников оценивается профессиональным техническим и дегустационным

жюри.

**Побеждает участник набравший наибольшее кол-во баллов. При равенстве сумм баллов, набранных победителями, победа присуждается участнику, набравшему наибольший балл по «технике».**

**ПРИЗЫ И НАГРАДЫ**

**Победитель номинации «Классика»** получает звание«Чемпиона Центральной России вноминации «Классика» 2017», подарки от компаний партнеров и право представлять Центральную Россию на Всероссийском финале Чемпионата Мира среди барменов WCC-2017 в Москве, в номинации «Классика».

**Победитель номинации «Флейринг»** получает звание«Чемпион Центральной России вноминации «Флейринг» 2017», подарки от компаний партнеров и право представлять Центральную Россию на Всероссийском финале Чемпионата Мира среди барменов WCC-2017 в Москве, в номинации «Флейринг».

Все участники награждаются дипломами за участие в чемпионате.

**ЖЮРИ «КОНКУРСА»**

**Жюри подноминации «Вино»**

Александр Оларь, вице президент Белгородской Барменской Ассоциации

**Жюри подноминации «Кофе»**

Представитель компании "Юлиус Майнл" в Белгороде.

**Жюри подноминации «Пиво»**

Александр Фетисов, президент Воронежской Барменской Ассоциации

**Техническое жюри подноминации «Бар-Стайл»**

Александр Родоман, десятикратный чемпион России по флейрингу

**Техническое жюри подноминации «Миксология»**

Представитель Барменской Ассоциации России в Липецка - Александр Поздняков (Липецк)

* судит выступление участников кроме Липецка

Представитель Барменской Ассоциации России в Воронеже – Александр Фетисов (Воронеж) - судит

выступление участников кроме Воронежа

Представитель Барменской Ассоциации России в Рязани – Лощинин Алексей (Рязань)

* судит выступление участников из Воронежа и Липецка

Участники выступают по двое. Каждого участника индивидуально оценивает один судья.

**Техническое жюри номинации «Флейринг»**

Александр Родоман, двукратный чемпион мира по флейрингу (единственный чемпион мира по флейрингу в России)

**Дегустационное жюри подноминации «Миксология» и номинации «Флейринг»**

Оценка участнику выносится как сумма оценок трех судей – его технического судьи и двух судей из состава дегустационного жюри.

**Ответственный за составление сводных таблиц и подсчет итоговых результатов**

Пенькова Анна, секретарь чемпионата барменов WCC 2017 ЦФО г.Белгород

**СПИСОК ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО**

**Бокалы**

* highball (355 мл)
* rocks (250 мл)
* cocktail glass (150 мл)

**Ингредиенты**

* **Сиропы «Spoom»**

«Манго», «Барбарис», «Грейпфрут», «Малина», «Изабелла», «Груша», «Маракуйя», «Банан», «Черная Смородина», «Имбирный пряник», «Острый», «Киви», «Личи», «Сангрия», «Чабрец», «Фейхоа», «Базилик», «Бабл гам», «Шоколад с мятой», «Тростниковый сахар».

* **Ликеры «Fruko Shulz»**

« Амарето», «Трипл Сек», «Крем де Касис», «Априкот Брэнди», «Грейпфрут», «Дыня», «Йогурт», «Сливочный», «Ежевика», «Биттер», «Чайный», «Яблочный», «Маракуйя», «Вишневый», «Личи», «Малиновый», «Манго», «Ванильный», «Кокосовый», «Персиковый».

* **Водка «Absolut»**

(Classic, Citron, Kurant , Raspberri)

* **Коньяк «Xennessy VS»**