

XXIV MAŁOPOLSKI KONKURS SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

#SmakEstetykaKreatywność

2 - 4 marca 2023 r.

kucharz
cukiernik
barman
kelner



Aneks nr 3 - KONKURS BARMANA

1. Każdy uczestnik konkursu przygotowuje napój mieszany w kategorii Soft Drink o objętości powyżej 15 cl.
2. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę (zał. 1) i jedno zdjęcie Soft Drinka.
3. Każdy uczestnik w części stacjonarnej przygotowuje **3 porcje** napoju mieszanego, wykorzystując ingrediencje własne. Składniki (syropy i soki) zapewnione przez organizatora zostaną podane w terminie późniejszym. Dopuszcza się zastosowanie produktów (soki, syropy) spoza listy z zastrzeżeniem, że nie mogą to być produkty innych firm. Nie dopuszcza się użycia lodów, barwników.
4. Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach (cl) lub mililitrach (ml), w cyfrach całkowitych (1, 2, itd.) i/lub ułamkach (np. ½ cl, 1½, cl) oraz/lub w miarach umownych (krople, chlusty).
5. Maksymalna ilość składników **nie może przekraczać 6**, łącznie z kroplami i chlustami, nie licząc dekoracji.
6. Czas na wykonanie napojów mieszanych wynosi 7 minut.
7. Drinki będą oceniane przez 2 komisje: techniczną i degustacyjną.
8. Jeżeli kilku zawodników osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów, decydującą oceną jest ocena degustacyjna, gdyż nie przewiduje się miejsc ex aequo.
9. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi.
10. Organizator zapewnia ice boxes oraz lód.
11. Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami:
 - nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym,
 - mieszania w szklanicy barmańskiej,
 - szejkerowania,
 - blenderowania.
12. W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.
13. Elementy dekoracyjne drinków muszą być przygotowane w przygotowalni przed wejściem na stanowisko konkursowe. Ozdoby muszą się składać z jadalnych owoców i/lub warzyw. **Elementy dekoracyjne, przyprawowe i komplementarne uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.**
14. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
15. Jury dokonuje oceny zgodnie z zasadami IBA.

Dodatkowych informacji udziela Małgorzata Żelawska-Wilk tel. 512 320 641.