**Aneks nr 3 - KONKURS BARMANA**

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę (zał.) i jedno zdjęcie Soft Drinka.
2. Każdy uczestnik przygotowuje napójmieszany w kategorii: **Soft Drink o objętości powyżej 15 cl.**
3. Każdy uczestnik 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 produktów własnych, lodów, barwników.
4. Każdy uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury. Receptury należy nadsyłać wraz
z dokumentacją konkursową (zał.).
5. 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).
6. Czas na wykonanie napojów mieszanych wynosi7 minut.
7. Maksymalna ilość składników **nie może przekraczać 6,** łącznie z kroplami i chlustami, nie licząc dekoracji.
8. Drinki będą oceniane przez 2 komisje: techniczną i degustacyjną.

Jeżeli kilku zawodników osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów, decydującą oceną jest ocena degustacyjna (za smak, aromat), gdyż nie przewiduje się miejsc ex aequo.

1. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło **nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi.**
2. Organizator zapewnia lód.
3. Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami:
* nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym,
* mieszania w szklanicy barmańskiej,
* szejkerowania,
* blenderowania.

W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.

1. 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 organizują we własnym zakresie.**
2. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.

Dodatkowych informacji o konkursie barmana udziela Iwona Katarzyńska (tel. 604-266-336).