

Kuchnia bez granic

4 - 6 marca 2021 r.



Aneks nr 3 - KONKURS BARMANA

1. W części on-line uczestnik wraz ze zgłoszeniem przysyła w formie elektronicznej:
 - a) recepturę **Soft Fancy Drink o objętości powyżej 15 cl.**- załącznik nr 1,
 - b) dwa zdjęcia drinka - ujęcie boczne i z góry,
 - c) zdjęcie dekoracji drinka na szkle w zbliżeniu,
 - d) zdjęcie uczestnika z gotowym drinkiem,
 - e) film prezentujący wykonanie drinka (7 min.).
2. W części on-line można uzyskać maksymalnie 50 pkt. Ocenie podlegać będą:
 - a) receptura - 10 pkt.,
 - b) technika wykonania - 25 pkt.,
 - c) wygląd drinka - 5 pkt.,
 - d) dekoracja - 5 pkt.,
 - e) sylwetka zawodowa - 5 pkt.
3. Każdy uczestnik konkursu zaproszony do finału przygotowuje napój mieszany w kategorii Soft Fancy Drink o objętości powyżej 15 cl.
4. Każdy uczestnik przygotowuje **3 porcje** napoju mieszanego, wykorzystując składniki własne. Składniki (syropy Monin i soki Tymbark) 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.
5. Każdy uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury.
6. 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).
7. Czas na wykonanie napojów mieszanych wynosi 7 minut.
8. Maksymalna ilość składników **nie może przekraczać 6**, łącznie z kroplami i chlustami, nie licząc dekoracji.
9. Drinki będą oceniane przez 2 komisje: techniczną i degustacyjną.
10. Jeżeli kilku zawodników osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów, decydującą oceną jest ocena degustacyjna, gdyż nie przewiduje się miejsc ex aequo.
11. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło **nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi**.
12. Organizator zapewnia ice boxes oraz lód.
13. Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami:
 - nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym,
 - mieszania w szklance barmańskiej,
 - szejkerowania,
 - blenderowania.
14. W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.
15. 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.**
16. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
17. Jury dokonuje oceny zgodnie z zasadami IBA.

Dodatkowych informacji udziela Iwona Katarzyńska tel. 604-266-336.