

Przypomnieć zapomniane

3 - 5 marca 2022 r.

XXIII MAŁOPOLSKI KONKURS
SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Aneks nr 3 - KONKURS BARMANA

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę i jedno zdjęcie Soft Drinka.
2. Każdy uczestnik konkursu **zakwalifikowany do części stacjonarnej** przygotowuje napój mieszany w kategorii Soft Drink o objętości powyżej 15 cl.
3. Każdy uczestnik przygotowuje **3 porcje** napoju mieszanego, wykorzystując składniki 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, które należy przesłać wraz z dokumentacją konkursową (zał. 1).
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 wynosi 7 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.
9. Jeżeli kilku zawodników osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów, decydującą oceną jest ocena degustacyjna, gdyż nie przewiduje się miejsc ex aequo.
10. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi.
11. Organizator zapewnia ice boxes oraz lód.
12. Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami:
 - nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym,
 - mieszania w szklanicy barmańskiej,
 - szejkerowania,
 - blenderowania.
13. W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.
14. 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.**
15. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
16. Jury dokonuje oceny zgodnie z zasadami IBA.

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