

MONIN CUP  
2016

MONIN®



# MONIN CUP 2016 POLAND

## REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: [monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)

### Zawody MONIN CUP 2016 składają się z dwóch etapów:

#### - Eliminacje

Wyłonienie najlepszych 24 uczestników spośród nadesłanych formularzy zgłoszeniowych

#### - Rozgrywki finałowe

24 barmanów zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie

1. Organizatorem konkursu jest marka MONIN oraz jej wyłączny dystrybutor na terenie Polski – SCM Sp z o.o. ([www.scmpoland.pl](http://www.scmpoland.pl)).
2. Konkurs ma charakter otwarty i jest dedykowany tylko profesjonalnym barmanom, którzy mają ukończone 18 lat i w dniu 01.12.2016 nie mają ukończonych 27 lat.
3. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do **12 września 2016 r.**
4. Dnia **16 września 2016** zostanie opublikowana lista 24 barmanów zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY



5. O kwalifikacji do rozgrywek finałowych decyduje prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy zgodnie z wytycznymi oraz decyzja jury.
6. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć oraz receptur cocktaili przygotowanych przez barmanów w trakcie i na potrzeby konkursu.

## ELIMINACJE

1. Barmani chcący wziąć udział w zawodach zobowiązani są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail: [monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) oraz <http://moninpolska.pl/blog>
3. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania jednej własnej receptury :
  - Drink alkoholowy (short drink) - receptura musi zawierać min. 10ml produktu MONIN (syrop, puree, likier , koncentrat lub sos deserowy) i baza alkoholowa nie powinna przekraczać 70 ml.
4. Drinki muszą zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników – 5.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).



8. Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, likierów i puree niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator.

9. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.

10. Do finału MONIN CUP 2016 kwalifikuje się 24 barmanów wybranych w wyniku eliminacji.

12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - <http://www.facebook.com/MoninPolska> i <http://moninpolska.pl/blog> dnia 16 września 2016

## ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. W zawodach startuje 24 barmanów, którzy zostali wytypowani w wyniku eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN

2. Finał odbędzie się 03.10.2016 roku w klubie Level27, 27 piętro Millennium Plaza Al. Jerozolimskie 123a, Warszawa

3. Zawody rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:

- Blind test i przygotowanie kompozycji alkoholowej (short drink)
- MONIN Vitamix Seminarium, podsumowanie działalności MONIN oraz wręczenie nagród



4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do turnieju będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację
6. Po wyjściu na scenę przed rozpoczęciem samego konkursu każdy zawodnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 czarnych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak i zapach. Za każdy odgadnięty produkt zawodnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów.
7. Zawodnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych drinków w kategorii alkoholowej.
8. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji w określonym do tego miejscu.
9. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA)
10. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony
11. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko zawodnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
12. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.



13. Podczas startu zawodnik ma 7 minut na przygotowanie 4 cocktaili.
14. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana
15. Zawodnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, sprzęt barmański oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne)
16. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio, produkty uzupełniające z portfolio Coca-Cola Company oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów.  
(Pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu)
17. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania zawodnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszule będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.
18. Podczas rozgrywek finałowych - jednego barmana ocenia jeden sędzia techniczny
19. Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA



20. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski)

21. Sędziowie będą używać do oceny zawodników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.

22. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.

23. Każdy zawodnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora Konkursu.

23. Zwycięzcą zawodów MONIN CUP jest barman, który zdobył największą ilość punktów podczas startu finałowego (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej oraz sumy punktów uzyskanych w blind teście).

24. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę.

25. Zwycięzca konkursu pojedzie na ogólnoswiatowy finał MONIN CUP 2016 w Paryżu jako reprezentant Polski na koszt organizatora.

25. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu zawodnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.

26. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.

MONIN CUP  
2016

MONIN®



Kontakt:

[monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)

[www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska)

[www.moninpolska.pl](http://www.moninpolska.pl)

[www.moninpolska.pl/blog](http://www.moninpolska.pl/blog)

### Lista produktowa MONIN Cup 2016

#### BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg  
CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg  
COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg  
VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg  
YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

#### SOSY GOURMET

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr  
CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr  
DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr  
WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr  
MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

#### KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr  
LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr  
LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr  
RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr  
SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

#### PUREE OWOCOWE

PUREE COCONUT - puree kokosowe 0,5ltr  
PUREE MANGO - puree mango 0,5ltr  
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 0,5ltr

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

MONIN CUP  
2016

MONIN®



PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 0,5ltr  
PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr  
PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr  
PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr  
PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr  
PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr  
PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr  
PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr  
PUREE MANGO - puree mango 1ltr  
PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr  
PUREE PEACH - puree brzoskwińowe 1ltr  
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr  
PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr  
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr  
PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr

#### SYROPY

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr  
AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr  
ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr  
APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr  
APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr  
APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr  
BASIL - syrop bazylia 0,7ltr  
BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr  
BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr  
BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr  
BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr  
BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr  
BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr  
BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr  
BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr  
BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr  
CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr  
CAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr  
CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr  
CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY



MONIN CUP  
2016

MONIN®



CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr  
CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr  
CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr  
CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr  
CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr  
CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr  
CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr  
CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr  
COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr  
COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr  
COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr  
CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr  
CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr  
CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr  
CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr  
ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr  
ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr  
FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr  
FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr  
FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr  
GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr  
GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr  
GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr  
GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr  
GRAPEFRUIT - syrop grejpfrutowy 0,7ltr  
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr  
GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr  
GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr  
GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr  
GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr  
GUAVA - syrop guawa 0,7ltr  
GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr  
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr  
HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr  
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr  
HOT SPICY - syrop bardzo pikatny 0,7ltr

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

MONIN CUP  
2016

MONIN®



IRISH - syrop Irish 0,7ltr  
JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr  
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr  
LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr  
LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr  
LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr  
LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr  
LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr  
LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr  
MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr  
MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr  
MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr  
MANGO - syrop mango 0,7ltr  
MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr  
MELON - syrop melonowy 0,7ltr  
MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr  
MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr  
ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr  
PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr  
PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr  
PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr  
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr  
PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr  
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr  
PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejpfruta 0,7ltr  
PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr  
POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr  
PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr  
PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr  
PURE CANE SUGAR - syrop trzciny 0,7ltr  
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr  
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr  
ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr  
ROSE - syrop różany 0,7ltr  
SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr  
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

MONIN CUP  
2016

MONIN®



SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr  
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr  
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr  
STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr  
SWEET WOODRUFF - syrop z Asperuli/Marzanki 0,7ltr  
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr  
TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr  
TONKA BEAN - syrop z nasion tonka 0,7ltr  
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr  
VIOLET - syrop fiolek 0,7ltr  
WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr  
WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr  
WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr  
WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr  
YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr

#### SYROPY BEZCUKROWE

CAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr  
HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr  
VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

#### LIKIERY

BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr  
BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr  
PEACH - likier brzoskwinowy 16% 0,7ltr  
RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr  
STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr  
LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr  
VIOLET - likier violet 16% 0,7ltr  
WILD STRAWBERRY 2 - likier poziomkowy 2 18% 0,7ltr  
APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr  
BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr  
MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr  
BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr  
CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr  
DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr  
COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

MONIN CUP  
2016

MONIN®



FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr  
GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr  
COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr  
GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr  
PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr  
TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 38% 0,7ltr  
VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr  
ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr  
WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr  
WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr

#### **LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)**

cytryny ,limonki, pomarańcze, jabłka ,gruszki, grapefruity ,ananas,  
banany , arbuz, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix, słomki, serwetki, lód

#### **LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY**

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta
- Burn
- Cappy
  - Grejpfrut
  - Czarna porzeczka
  - Pomarańcza
  - Jabłko

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY