



## I MISTRZOSTWA POLSKI Kobiet BARMANEK

### „LET'S MIX LADIES”

#### CEL KONKURSU

- Doskonalenie zawodowe kobiet – barmanek, poszerzenie ich wiedzy z zakresu miksologii
- Udokumentowanie przez uczestniczki swoich możliwości do pracy w zawodzie barmanki, oraz zaprezentowanie swojej pomysłowości i inicjatywy
- Kreowanie postaw zawodowych barmanek oraz kształtowanie szeroko rozumianej kultury picia napojów alkoholowych.

#### REGULAMIN

1. Organizator konkursu:
  - Firma Diageo Polska Sp. z o.o.
  - Stowarzyszenie Polskich Barmanów
  - Patronat prasowy : czasopismo „Cocktail Bar”
2. Uczestniczki:
  - 4 barmanki z każdego Okręgu, wytypowane przez Prezesów Okręgów (razem 16 uczestniczek)
3. Odzież:
  - każda uczestniczka otrzyma strój od organizatora konkursu
4. Podczas konkursu uczestniczkę obowiązuje:
  - wykonanie napoju mieszanego zgłoszonego bezpośrednio przed konkursem, w ilości czterech porcji, bez posługiwania się recepturą
  - **Zgłoszony napój mieszany musi być sporządzony na bazie whisky **Johnnie Walker Red Label** w ilości min. 4 cl**
  - Obowiązuje kategoria: Long Drink

5. Konkurs zostanie przeprowadzony według regulaminu IBA

- Obowiązują receptury nigdzie wcześniej nie publikowane i nie prezentowane na poprzednich konkursach krajowych jak i zagranicznych.
- W recepturze dozwolone jest użycie max. 5 składników
- Czas przygotowania drinka – 7 minut

6. W skład napoju zgłoszonego przez uczestniczkę poza whisky Johnnie Walker Red Label mogą wchodzić **wyłącznie** alkohole, syropy, mixy, soki i napoje zapewnione przez organizatorów (załącznik do regulaminu).

7. Dekoracja może być wykonana przez uczestniczkę konkursu na zapleczu, bezpośrednio przed rozpoczęciem konkursu.

8. Drinki będą przygotowywane **w szkłe zapewnionym przez organizatora.**

9. Uczestniczki konkursu, podczas sporządzania napoju mieszanego, muszą posługiwać się miarami barowymi.

10. Każda uczestniczka konkursu powinna posiadać ze sobą własny sprzęt barmański, oraz owoce do dekoracji

11. Nagrody

- wszystkie uczestniczki konkursu otrzymają dyplomy pamiątkowe,
- uczestniczki konkursu, które otrzymają odpowiednią ilość punktów i zajmą w kolejności I, II, III miejsce otrzymają dodatkowo nagrody ufundowane przez organizatora konkursu
- przewidywane są nagrody od sponsorów.

12. Wyniki konkursu ogłoszone zostaną podczas imprezy inauguracyjnej JW MBA o godz. 19.00 w Hotelu Marina, przez Komisję Jurorów i będą miały charakter ostateczny.

13. Firma Diageo zastrzega sobie wyłączne prawa do korzystania z receptur drinków przedstawionych przez uczestniczki na konkursie.

14. Uczestniczki autoryzują Firmę Diageo do używania ich nazwisk oraz zdjęć do celów reklamowych. Publikacje te nie upoważniają uczestniczki do dodatkowego wynagrodzenia.

Załączniki:

1. Produkty
2. Karta zgłoszenia.
3. Informacje organizacyjne.

# Produkty

## **Alkohole z portfolio Firmy Diageo Polska:**

### **whisky Johnnie Walker Red Label**

wódka Smirnoff Red  
wódka Smirnoff Citrus  
wódka Smirnoff Berry  
gin Gordon's  
likier Bailey's Irish Cream  
rum Captain Morgan Black  
koniak Hennessy VS  
szampan Möet & Chandon  
likier Archer's Peach

## **Victoria Cymes – syropy bezalkoholowe:**

Syrop grenadina  
Syrop Blue Curacao  
Syrop miętowy  
Syrop kokosowy  
Syrop bananowy  
Syrop cukrowy  
Syrop żurawinowy

## **Finest Call – Mixy bezalkoholowe**

FC Srtawberry Puree  
FC Banana Puree  
FC Peach Puree  
FC Mango Puree  
FC Raspberry Puree  
FC Triple Sec  
FC Margarita

## **Coca – Cola – soki i napoje**

Coca-Cola  
Fanta  
Sprite  
Tonic Kinley  
Woda Bonaqua (gazowana i niegazowana)  
Burn – napój energetyczny  
Soki Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka,  
tropikalny,  
Nestea – cytrynowa, brzoskwiniowa

## Zgłoszenie uczestnictwa

### Let's Mix Ladies

Imię i nazwisko .....

Data urodzenia .....

Miejsce zamieszkania, telefon .....

.....

Miejsce pracy, adres .....

.....

Nazwa napoju .....

Typ napoju : **long drink**

Składniki	Ilość
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Sposób wykonania (zakreślić właściwe) :

shaker, szklanica barmańska, blender elektryczny

Dekoracja .....

Forma lodu .....

Rodzaj szkła .....

Oświadczam, że zgłoszony napój mieszany jest moją własną, oryginalną kompozycją, łącznie z nazwą, dotychczas nigdzie nie był wykonywany i prezentowany.

.....



podpis

## **Informacje organizacyjne**

1. Konkurs odbędzie się 31 sierpnia 2003r. w hotelu „Posejdon” w Gdańsku.
2. Odprawa uczestników - godz. 14.00  
Oficjalne rozpoczęcie konkursu - godz. 15.00.
4. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród rozpocznie się o godz. 19.00 w Hotelu „Marina” w Gdańsku