



# MONIN CUP 2014 POLSKA

## REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

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

### Zawody MONIN CUP 2014 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 01.12.2014 nie mają ukończonych 27 lat.
3. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do **18 sierpnia 2014 r.**



4. Dnia **22 sierpnia 2014** zostanie opublikowana lista 24 barmanów zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych
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://www.scmpoland.pl/monin.html>
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)
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 2014 kwalifikuje się 24 barmanów wybranych w wyniku eliminacji.

12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) i [www.scmpoland.pl/monin.html](http://www.scmpoland.pl/monin.html) dnia 22 sierpnia 2014

## ROZGRYWKI FINAŁOWE

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

2. Finał odbędzie się 08.09.2014 roku w Pałacu Kultury i Nauki (wejście od strony al. Jerozolimskich/Kinoteka/) Plac Defilad 1, 00-901 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 Seminarium – prezentowanym przez MONIN Brand Innovation Director

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 punktacje.

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 6 przezroczystych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak, kolor i zapach. Za każdy odgadnięty produkt zawodnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 6 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, pełne portfolio produktów uzupełniających ( soki, softy, woda, itp) firmy Pepsico oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów. (Pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu. Pełny asortyment Pepsico dostępny jest na stronie [www.pepsicopoland.com](http://www.pepsicopoland.com) )

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 tescie ).

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 2014 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.

### Kontakt:

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

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

### Lista produktowa Monin Cup 2014

#### Syropy Monin

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr

AMARETTO - syrop amaretto 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

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



- BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr
- BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
- BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
- CANDY STRAWBERRY - syrop cukierek truskawkowy 0,7ltr
- CAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr
- CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr
- CHERRY - syrop wiśniowy 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
- 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
- FIGUE - syrop figa 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
- 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



# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



- GUAVA - syrop guawa 0,7ltr
- HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr
- HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr
- HONEY - syrop miodowy 0,7ltr
- HOT SPICY - syrop bardzo pikantny 0,7ltr
- IRISH SYRUP - syrop Irish 0,7ltr
- JASMIN - syrop jaśminowy 0,7ltr
- KIWI - syrop kiwi 0,7ltr
- LAVENDER - syrop lawendowy 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 litchi 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
- 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
  
- PRALINE- syrop pralinkowy 0,7ltr

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



POMEGRANATE- syrop z owocu granatu 0,7ltr  
PURE CANE SUGAR - syrop trzciniowy 0,7ltr  
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr  
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr  
ROASTED HAZELNUT - syrop grillowany orzech 0,7ltr  
ROSE - syrop różany 0,7ltr  
ROSEMARY - syrop rozmarynowy 0,7ltr  
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr  
SPECULOOS – syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr  
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr  
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr  
STRAWBERRY- syrop truskawkowy 0,7ltr  
TEQUILA - syrop Tequila 0,7ltr  
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr  
TOFFEE NUT - syrop toffee 0,7ltr  
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr  
VIOLET - syrop fiołek 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

### **Koncentraty Barowe i Ice Tea Monin**

LEMON TEA - koncentrat Ice Tea cytrynowa 0,7ltr  
MANGO TEA - koncentrat Ice Tea mango 0,7ltr  
PEACH TEA - koncentrat Ice Tea brzoskwiniowa 0,7ltr  
RASPBERRY TEA - koncentrat Ice Tea malinowa 0,7ltr  
BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr  
LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr  
RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr



SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

#### **Puree Owocowe Monin**

PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr  
PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr  
PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr  
PUREE MANGO - puree mango 1ltr  
PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr  
PUREE PEACH - puree brzoskwiowe 1ltr  
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr  
PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr  
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr  
PUREE GREEN APPLE- puree zielone jabłko 1 ltr

#### **Sosy Monin 0,5 L**

CAMEL - sos karmelowy 0,5ltr  
CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr  
DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr  
WHITE CHOCOLATE – sos biała czekolada 0.5ltr

#### **Syropy Sugar Free Monin**

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 MONIN**

APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr  
BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr  
BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr  
BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr  
CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr  
COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr  
COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr  
DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr  
FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr  
GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr  
GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr  
LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr  
MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr  
ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr  
PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr  
PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr  
RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr  
STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr  
TRIPLE SEC CURACAO- likier pomarańczowy biały 35%  
0,7ltr  
VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr  
VIOLET - likier violet 16% 0,7ltr  
WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr  
WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr  
WILD STRAWBERRY - likier poziomkowy 18% 0,7ltr

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

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

Blendery firmy Hamilton Beach, słomki, serwetki, lód