



## VIII BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW

pod Honorowym Patronatem Starosty Powiatu Cieszyńskiego  
CIESZYN 7.06.2013

### REGULAMIN

1. Konkurs organizowany jest przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych, Stowarzyszenie Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa”, przy współdziałaniu Stowarzyszenia Polskich Barmanów.
2. Odbędzie się 7 czerwca 2013r. w Cieszynie, w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej, plac Londzina 3. Jest to impreza zamknięta w której mogą wziąć udział tylko osoby i podmioty zaproszone.
3. Konkurs zostanie przeprowadzony według regulaminu International Bartenders Association.
4. Konkurs organizowany jest dla pełnoletnich uczniów szkół średnich o profilu gastronomiczno-hotelarskim. W konkursie mogą wziąć udział maksymalnie 2 osoby z jednej szkoły.
5. Celem konkursu jest:
  - integracja uczniów szkół o profilu gastronomicznym i hotelarskim,
  - podnoszenie świadomości społeczeństwa o konieczności kształcenia uczniów w obsłudze konsumenta w tym w zawodzie barman,
  - zdobywanie wiedzy i nowych umiejętności przez uczniów,
  - szerzenie i propagowanie właściwej sylwetki barmana uwzględniając światowe trendy,
  - wymiana doświadczeń uczniów i nauczycieli ze środowiskiem barmańskim,
  - rozwijanie zainteresowań.
6. Każdy uczestnik zobowiązany jest do skomponowania napojów mieszanych, w dwóch kategoriach:
  - **Short Fancy Cocktail** (fantazyjny short drink o objętości do 9cl),
  - **Soft Fancy Drink** (bezalkoholowy long drink).
7. Każdy uczestnik przygotowuje po 4 porcje napojów mieszanych wykorzystując składniki zapewnione przez sponsorów. Organizator dopuszcza zastosowanie produktów spoza tej listy z zastrzeżeniem, że nie mogą to być produkty innych firm niż wymienione w port folio. Nie dopuszcza się użycia produktów własnych (przygotowywanych we własnym zakresie), barwników czy lodów.
8. Każdy uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury, które do czasu konkursu nie były nigdzie wykorzystywane. Karta zgłoszeniowa jest dostępna na stronie internetowej [www.zseg.cieszyn.pl](http://www.zseg.cieszyn.pl).
9. Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach (cl) lub mililitrach (ml), w cyfrach całkowitych (1,2, itd.) i/lub ułamkach ( $\frac{1}{2}$ ,  $1\frac{1}{2}$ , itp. cl) oraz/lub w miarach umownych (krople, chlusty).
10. Każdy uczestnik ma ograniczony czas na wykonanie napojów mieszanych:
  - **Short Fancy Cocktail** 5 minut.
  - **Soft Fancy Drink** 7 minut.Uczestnicy wykonują oba drinki w czasie jednego wystąpienia. W pierwszej kolejności Short Fancy Cocktail następnie Soft Fancy Drink. Czas liczony jest dla każdej kategorii oddzielnie. Uczestnicy mają na przygotowanie stanowiska pracy 2 minuty przed każdą kategorią.
11. Maksymalna ilość składników nie może przekraczać 6, łącznie z kroplami, chlustami, przyprawami. Dekoracja, która dotyka powierzchni napoju, lub jest w nim zanurzona jest liczona jako składnik. W przypadku kategorii Short Fancy Cocktail liczba składników alkoholowych nie może być większa niż 3, a łączna objętość składników alkoholowych nie może przekraczać 4cl.



## VIII BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW

pod Honorowym Patronatem Starosty Powiatu Cieszyńskiego  
**CIESZYN 7.06.2013**

12. Drinki będą oceniane przez 2 komisje: techniczną i degustacyjną (metoda włoska).
13. Jeżeli większa ilość zawodników niż jeden osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów nie przewiduje się miejsc ex aequo. Decydujące znaczenie będzie miała punktacja za ogólna wrażenie drinka. W dalszej kolejności ocena degustacyjna, ocena za smak, ocena za aromat.
14. Oprócz nagród w poszczególnych kategoriach, przyznana zostanie nagroda specjalna za najlepszą technikę pracy.
15. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi ani barwione. Nie może również być w żaden sposób udekorowane przed wejściem na stanowisko startowe.
16. Organizator zapewnia lód w kostkach. Lód kruszony uczestnik musi przygotować we własnym zakresie.
17. Napoje mieszane mogą być sporządzane dowolną metodą, z użyciem miar barowych. W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.
18. Elementy dekoracyjne drinków, soki ze świeżych owoców muszą być przygotowane w przygotowni przed wejściem na stanowisko konkursowe (czas 15minut). Ozdoby muszą się składać z jadalnych owoców i/lub warzyw. Kwiaty nie są dopuszczone do użycia nawet jeżeli są to odmiany jadalne. Elementy dekoracyjne, przyprawowe czy dodatki komplementarne uczestnicy zapewniają we własnym zakresie. Naczynia do drinków nie mogą być w żaden sposób udekorowane przed wejściem na stanowisko konkursowe.
19. Każdy z uczestników jest zobowiązany do startu w stroju barmána hotelowego (czarne spodnie wizytowe lub spódnica, biała koszula/bluzka z długim rękawem, marynarka lub kamizelka, muszka) lub stroju reprezentującego szkołę.
20. Poprzez zgłoszenie swojego udziału w konkursie uczestnicy wyrażają zgodę na fotografowanie w celach prasowych.
21. Uczestnicy przyjmują również do wiadomości, że receptury będą stanowić własność organizatora konkursu i sponsorów.
22. Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
23. Regulamin konkursu zostanie omówiony z zawodnikami na odprawie przed zawodami.
24. Wszyscy uczestnicy konkursu podlegają regulaminowi konkursu.