

I Otwarte Mistrzostwa Polski Młodych Barmanów – wysoki poziom uczestników zadziwił profesjonalistów

I Mistrzostwa Polski Młodych Barmanów zorganizowali wspólnie z Centrum Kształcenia Praktycznego ze Słupska, Stowarzyszenie Polskich Barmanów oraz Hotel „Jan” w Darłowie. Odbły się one 3 czerwca w hotelu "Jan" w Darłowie. Patronat honorowy objęli Starosta Sławieński Wojciech Wiśnowski i Prezydent Miasta Słupsk Maciej Kobyliński. Uczestniczyło w nich 26 młodych barmanów ze szkół gastronomiczno-hotelarskich z całej Polski

Mistrzostwa Polski Młodych Barmanów były odpowiedzią na szerokie zainteresowanie szkół hotelarsko-gastronomicznych konfrontacją doświadczeń i umiejętności uczniów, którzy w przyszłości wiążą swoje plany zawodowe z wykonywaniem pracy profesjonalnego barmana na najwyższym światowym poziomie. Udział Stowarzyszenia Polskich Barmanów dawał gwarancję niezależnej profesjonalnej oceny umiejętności zawodowych wg standardów International Bartenders Association, największej na świecie organizacji barmańskiej zrzeszającej stowarzyszenia oraz gildie barmańskie z 60 krajów świata. Z ramienia Stowarzyszenia Polskich Barmanów oprawę techniczną zapewniło szereg zawodowych barmanów wolontariuszy i masterbartenderów z całej Polski pod przewodnictwem Ryszarda Berenta, który wspierał nas swoją wiedzą i doświadczeniem w organizacji tak wielkich imprez. Im wszystkim serdecznie dziękujemy za pomoc i zaangażowanie. Ze strony Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku czuwali Daniel Poświętny i Grzegorz Dacków, nauczyciele przedmiotów zawodowych, założyciele Klubu Młodego Barmana i zarazem inicjatorzy **I Mistrzostw Polski Młodych Barmanów**.

Regulamin naszego konkursu oraz kryteria oceny uczestników były identyczne z regulaminem stosowanym na wszystkich wielkich konkursach barmańskich pod auspicjami IBA. Ocenę degustacyjną oparto na systemie Włoskim tzn. takim w którym sędziowie na oczach publiczności oceniają i punktują gotowe drinki. W Skład komisji powołano Starostę Sławieńskiego Pana Wojciecha Wiśnowskiego, powołano też dyrektora sprzedaży firmy Monin Pana Roberta Padiasek, kolejnym sędzią degustacyjnym został Wojciech Urbański przedstawiciel firmy Tymbark, oraz Agata Giejbo wicedyrektor CKP w Słupsku.

Jednym z celów spotkania było zapoznanie przedstawicieli szkół z programami szkoleniowymi Stowarzyszenia Polskich Barmanów, a w szczególności programu "Barman Junior" w ramach Akademii Miksologii im. Z.T Nowickiego, dedykowanego uczniom niepełnoletnim, którzy poznają tajniki profesjonalnej sztuki barmańskiej, techniki pracy na bazie produktów bezalkoholowych. Ponadto wszyscy uczestnicy oraz przybyli goście – uczniowie szkół o profilu gastronomiczno – hotelarskim wzięli udział w szeregu szkoleń, które towarzyszyły **I Mistrzostw Polski Młodych Barmanów**, a mianowicie szkolenie firmy Monin i Tymbark. Jedną z atrakcji na konkursie był pokaz barmański w stylu flair wykonany przez naszych kolegów Tomka Gajewskiego, Bartka baranowskiego oraz Daniela Koguciuka. Wszyscy obecni na sali mieli też okazję dokonać degustacji deserów lodowych wykonanych przez Claja Cafe producenta lodów. Po zakończeniu konkursu wszyscy wzięli udział w uroczystej kolacji i dyskotecie.

Natomiast sami uczestnicy konkursu wzięli udział w dwóch konkurencjach

1 – nalewanie z ręki (40 i 60 ml) tzw. „free pouring”, podczas tej konkurencji uczniowie wykazywali się zręcznością, dobrym okiem barmańskim i wprawą wynikającą z ćwiczeń.

2. Klasyczne mieszanie napojów bezalkoholowych na bazie ingrediencji dostarczonych przez firmy Monin, Tymbark i Nestle waters. Do konkurencji drużynowej zaliczało się podjęcie przez opiekuna ucznia napisania testu z podstawowej wiedzy barmańskiej.

Ostatecznie mistrzostwa wygrał Sebastian Orawczak z Zespołu Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku - Białej.

Drugie miejsce przypadło Patrycji Henrysiak z Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu,

Trzecie - Mieszkowi Walasikowi ZS nr 3 im. ks. Prof. Józefa Tischnera w Bochni.
Czwarte miejsce zajęła Martyna Kohls z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy

Piąte - Agnieszka Cieślar z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w Wiśle,

Szóste - Kamil Strzeszewski z Zespołu Szkół Gastronomicznych Łodzi.

Natomiast nagroda publiczności przypadła Danielowi Pisulskiemu z ZSP nr 1 w Słupsku. Zaś nagrodę dla najmłodszego uczestnika otrzymała Marlena Wieczorek.

Drużynowo I miejsce wywalczyła ZSG i Handlowych Bielsko-Biała, II - ZSG im Karola Libelta Poznań, III - ZSG w Bydgoszczy.

Dziękujemy serdecznie wszystkim sponsorom bez wsparcia których I Otwarte Mistrzostwa Polski Młodych Barmanów nie doszły by do skutku. Dziękujemy firmie Movement za oprawę techniczną, firmom Sawex, Alva, Hamilton Beach, Monin, Tymbark, Winterhalter, Stena Line, Caffè Claja, Hurtowni Wędlin Mięsa i Drobiu „U Janusza”, pralni „Texi”, Pysznemu Jedzonku – Rafała Marglarczyka,

I Sebastian Orawczak ZSG i Handlowych Bielsko – Biała

„Devil’s Advocate”- nazwa drinka

Skład; Purre truskawkowe, malinowe, syrop bazyli, sok czarna porzeczka, sok z cytryny, woda gazowana.

-wycieczka dla 2 osób Stena Line (prom)

-Puchar starosty Sławieńskiego

-walizka barmańska ze sprzętem od firmy Winterhalter

-szkło barmańskie firma Alva

-szkło i koszulki Tymbark

-sety i sprzęt barmański firmy Monin

- sprzęt barmański firmy Sawex

-gadżety i książki reklamowe Miasta Słupsk

-bon wartości 1750 zł na kurs II stopnia od Stowarzyszenia Polskich Barmanów

II Patrycja Henrysiak Z S G im. Karola Libelta w Poznaniu

„Cucumber” – nazwa drinka

Skład; Swieży sok z zielonego ogórka, syrop miętowy, pieprz czarny młotkowany, sprite, świeży ogórek

- Puchar starosty Sławieńskiego
- sprzęt barmański od firmy Winterhalter
- szkło barmańskie firma Alva
- sprzęt barmański firmy Sawex
- szkło i koszulki Tymbark
- sety i sprzęt barmański firmy Monin
- gadżety i książki reklamowe Miasta Słupsk
- bon wartości 650 zł na kurs II stopnia od Stowarzyszenia Polskich Barmanów

III Mieszko Walasik ZS nr 3 im. ks. Józefa Tischnera w Bochni

„Kokosowe lato” - nazwa drinka

Skład; syrop kokosowy, syrop z czerwonego grejpfruta, sok z cytryny, listki miety, sok pomarańczowy

- Puchar starosty Sławieńskiego
- sprzęt barmański od firmy Winterhalter
- szkło barmańskie firma Alwa
- sprzęt barmański firmy Sawex
- szkło i koszulki Tymbark
- sety i sprzęt barmański firmy Monnin
- gadżety i książki reklamowe Miasta Słupsk
- bon wartości 650 zł na kurs II stopnia od Stowarzyszenia Polskich Barmanów

Nagroda Publiczności

Pisulski Daniel - NASZ WYCHOWANEK CZŁONEK KMB W SŁUPSKU. ZSP nr 1
w Słupsku

NAGRODY DRUŻYNOWE

I ZSG i Handlowych Bielsko-Biała Lucyna Kasprowicz

Puchar dyplom, wycieczka dla 2 osób ufundowana przez Stena Line (prom)

II ZSG im Karola Libelta Poznań

Puchar, dyplom

III ZSG w Bydgoszczy Lewandowska Marzena

Puchar, dyplom

Wszyscy sponsorzy otrzymali piękne dyplomy z podziękowaniami , słodycze i kwiaty
Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali słodycze T-Shirt, **pamiątkowe medale**, gadżety
reklamowe Starostwa Sławieńskiego , gadżety reklamowe firmy Monin,

Z barmańskim pozdrowieniem

Daniel Poświętny i Grzegorz Dacków