

## REGULAMIN KONKURSU " TROPICAL TRENDY DRINKS 2013

1. Konkurs barmański jest zorganizowany przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów przy współudziale sponsorów tytularnych:
  - Pernod - Ricard Polska
  - Kompania Piwowarska
2. Partnerami konkursu są firmy : **MONIN, ALVA, HAMILTON BEACH, TYMBARK, STENA LINE, VICTORIA CYMES, PALARNIE.PL, SAWEX.**
3. Uczestnikami konkursu barmańskiego TTD 2010 - Team Work są zespoły trzyosobowe. W składzie każdego zespołu musi być minimum 1 członek SPB
4. Celem konkursu jest promocja dobrze zorganizowanej szybkiej i sprawnej pracy profesjonalnych zespołów barmańskich oraz kreatywności i i umiejętności posługiwania się różnorodnymi technikami pracy przez członków zespołów uczestniczących w konkursie.

Podczas konkursu zespoły będą startowały na 2 stanowiskach i będą oceniane przez profesjonalną grupę jurorów. Wszystkie zespoły mają do wykonania określone zadanie konkursowe które należy wykonać w najkrótszym czasie przy nienagannej technice pracy. Sędziowie techniczni (2 sędziów na 1 zespół) będą oceniali w/g standardów I.B.A. Każdy punkt karny przyznany zespołowi w ocenie techniki pracy to dodatkowe 5 sekund.

Ocenie będzie również kreatywność, własny niepowtarzalny styl przygotowywania drinków (dozwolone elementy flair), **nietypowe kostiumy**, nowatorskie dekoracje, własne szkło.

Zespół sędziowski oceniający te elementy będzie liczył 5 członków.

### Zadanie konkursowe

Każdy zespół 3-osobowy ma za zadanie wykonanie w jak najkrótszym czasie następujące czynności.

1. Prawidłowe nalanie 2 piw beczkowych marki Pilsner Urquell zgodnie z regułami " czeski sposób lania piwa " ( losowanie sposobu przed konkursem)
  - Kompania Piwowarska.
2. Wykonanie 3 drinków z portfolio Pernod Ricard Polska ( **BALLANTINE'S WHITE** , **MOJITO HAVANA CLUB** [www.havana-club.com](http://www.havana-club.com) , **ABSOLUT RASSPBERRY COLLINS** ) w 2 porcjach

- receptury drinków konkursowych :

### **BALLANTINE'S WHITE**

Składniki :

*40ml Ballantine's Finest*

*10 ml Malibu*

*20ml sok z cytryny*

*10 ml syrop cukrowy*

*1 białka jaja*

*Lód kostka*

*Metoda :*

*Koktajle przygotowywany w shakerze. Wszystkie składniki umieścić w shakerze i mocno wstrząsnąć. Przebrać do schłodzonego kieliszka koktajlowego przy pomocy dwóch sitek tzw. Double strain.*

*Dekorować plasterkiem cytryny*

### **ABSOLUT RASPBERRY COLLINS:**

Składniki :

*40ml Absolut Blue*

*20ml sok z cytryny*

*10 ml syrop cukrowy*

*6-8 malin*

*Woda azowana do wypełnienia*

*Lód kruszony*

*Metoda :*

*Koktajl budowany. Maliny ugnieść w szklance long, dodać kolejno dalsze składniki poza wodą gazowaną, uzupełnić lodem kruszonym, dokładnie wymieszać i dopełnić wodą gazowaną. Dekorować maliną i zestem z cytryny*

## Kryteria oceny

- A. ocena techniczna ( IBA ,KP – ocena wg „Perfect Serve” )
- B. kreatywność i własny niepowtarzalny styl pracy zespołu, oraz oryginalny wygląd i dekoracja drinków (0 - 10 pkt)
- C. oryginalne kostiumy zespołu (0 - 10 pkt)

Każdy punkt karny przyznany przez jury ( A ) oznacza 5 sekund

Każdy punkt przyznany przez jury ( B+C ) oznacza 1 sekundę .

Wynik ostateczny zespołu będzie wyliczony w następujący sposób :

Czas wykonania zadania konkursowego ,plus punkty karne oceny technicznej ( 1pkt.= 5sekund ) minus punkty uzyskane za kreatywność ,niepowtarzalny styl oraz kostiumy ( 1pkt = 1 sekunda )

Zespół barmański który uzyska najlepszy wynik ( najszybszy czas ) wygrywa zawody.

### **UWAGA!!!**

**Wszystkie składniki dekoracyjne, owoce i warzywa, szkło, etc. które mają być zastosowane w konkursie - zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.**

Portfolio produktów zapewnionych przez organizatorów będzie zaprezentowane podczas odprawy uczestników konkursu.

Organizatorzy przewidują nagrody regulaminowe (rzeczowe) dla 3 najlepszych zespołów, puchary, oraz dyplomy uczestnictwa dla wszystkich uczestników konkursu.