

Ultimate

MONIN CUP

2 0 1 1

ELIMINACJE do MONIN CUP 2011

MONIN CUP to konkurs dla młodych profesjonalnych barmanów, którzy będą rywalizować w celu wykreowania najlepszych receptur przygotowanych na produktach Monin.

Wydarzenie to ma na celu promować markę Monin oraz ocenić znaczenie marki Monin wśród barmanów.

*Międzynarodowy finał MONIN CUP dla barmanów z Europy i Bliskiego Wschodu odbędzie się we Francji, w Paryżu – w magicznym miejscu – THE EIFEL TOWER !
w dniu 12.12.2011*

REGULAMIN

Konkurs – polskie eliminacje odbędą się po raz pierwszy w Polsce w dniu 17.10.2011 w Warszawie – PLATINIUM CLUB & RESTAURANT ul. Fredry 6

I Ogólne zasady:

- * Zawodnicy biorący udział w konkursie to profesjonaliści barmani, pracujący w barach gdzie na co dzień używają w barze min 6 smaków syropów Monin.*
- * Ilość uczestników konkursu jest ograniczona – 15 członków SPB oraz 15 nie zrzeszonych barmanów.*
- * W konkursie mogą wziąć udział barmani, którzy nie przekroczyli wieku 27 lat*
- * Konkurs odbędzie się w dwóch kategoriach:*
 - Drink z użyciem alkoholu – COCKTAIL (short drink)*
 - Drink bezalkoholowy – Long Drink*
- * Każdy z zawodników musi wykonać drinki w obu kategoriach*
- * Konkurs odbędzie się w dwóch etapach – runda eliminacyjna oraz runda finałowa – do finału wchodzi 6 najlepiej ocenionych barmanów*

- * Zwycięzca, który będzie reprezentować Polskę na MONIN CUP w Paryżu musi wykonać dokładnie te same receptury
- * Na formularzu dla obu kategorii zawodnik musi napisać uzasadnienie dlaczego wybrał właśnie ten smak
- * Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronach: www.centrumwina.pl oraz www.spb-pba.org.pl
- * Wypełnione i podpisane formularze należy przesać do dnia 26.09.2011 do godziny 17:00 na adres emailowy:
Małgorzata Ciesielska – mciesielska@centrumwina.com.pl,
w tytule emailu wpisać należy **KONKURS barmański**
- * O zakwalifikowaniu zawodnika do konkursu decyduje termin nadeśnięcia zgłoszenia do organizatora
- * Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronach internetowych: www.centrumwina.pl oraz www.spb-pba.org.pl w dniu 4.10.2011
- * Komisja organizacyjna zastrzega sobie prawo do odrzucenia uczestnika jeżeli jego przepis nie będzie spełniał wymienionych w regulaminie kryteriów.

II Receptury

- * Napój mieszany musi być przygotowany na bazie syropów Monin i musi zawierać następującą minimalną ilość MONIN w kategoriach:
Short drink alkoholowy – 10 ml
Long Drink bezalkoholowy – 30 ml
 - * Musi to być własna, oryginalna receptura do której organizator będzie miał prawa do wykorzystywania przepisu w różnych publikacjach
 - * Na przygotowanie 4 porcji napoju mieszanego zawodnik będzie miał 6 minut na każdą z kategorii
 - * Napój mieszany nie może zawierać więcej niż 7 składników
 - * Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty dostępne w sprzedaży)
 - * Nie dopuszczalne jest użycie innych soków, syropów, likierów, puree i wód mineralnych niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator
 - * Barman może użyć 1 składnik alkoholowy spoza oficjalnej listy produktów (barman zabezpiecza go we własnym zakresie)
 - * Nie dopuszczalne jest użycie własnego szkła, szkło zapewnia organizator
- Short drink alkoholowy:**
- Kieliszek koktajlowy: szkło marki LIBBEY-APS Bravura Martini 200ml 6 3/4 Oz
- Long Drink bezalkoholowy:**
- Hurricane glass szkło marki LIBBEY-APS Cyclone 444ml 15 Oz
 - Do pobrania załącznik ze zdjęciami - szkło do konkursu.pdf
- * Barman używa własnego sprzętu barmańskiego, również w przygotowaniu.
 - Organizator nie zapewnia blenderów.

III Dekoracja

- * Dekoracje napojów muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA)
- * Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony
- * Uczestnicy będą mieli na przygotowanie dekoracji i sprzętu do startu 15 minut, na każdą z kategorii

- * W przypadku niedokończenia dekoracji zawodnik może dokończyć ją na stanowisku konkursowym wykorzystując limit czasu na przygotowanie napoju mieszanego
- * Organizator zapewnia tylko część owoców: limonki, cytryny, pomarańcze, wszystkie pozostałe produkty zawodnik zapewnia we własnym zakresie
- * Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik
- * Produkty sztuczne i barwione są niedozwolone.
- * Rurki, mieszadła zapewnia organizator

IV Sędziowie

- * 3 sędziów degustacyjnych będzie oceniać przygotowane napoje mieszane
- * Sędziowie degustacyjni to osoby : 2 z Monin i 1 SPB
- * Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA
- * Limit czasu na wykonanie czterech porcji wynosi 6 min. Po przekroczeniu limitu doliczane będą punkty karne, a po przekroczeniu 7 minut nastąpi dyskwalifikacja zawodnika.

V Runda finałowa

- * W rundzie finałowej weźmie udział 6 barmanów, którzy uzyskają największą ilość punktów w obu kategoriach. (ocena degustacyjna + ocena techniczna)
- * Punkty z I rundy nie będą liczone w rundzie finałowej
- * Receptura powinna być przygotowana według takich samych reguł jak w rundzie pierwszej i nie powinna być zmieniana

VI Prawa autorskie

- * Poprzez wypełnienie i podpisanie własnoręcznym podpisem formularza zgłoszeniowego do Konkursu Monin Cup 2011 – Eliminacje, uczestnicy wyrażają zgodę na fotografowanie w celach prasowych oraz PR. Każdy z zawodników ceduje prawa autorskie do każdego wykreowanego drinka podczas konkursu na rzecz MONIN.