



Powiat Cieszyński

XIII BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW Z OKAZJI 20-LECIA POWIATU CIESZYNSKIEGO CIESZYN 07.06.2018



REGULAMIN

1. Konkurs organizowany jest przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych, Stowarzyszenie Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa”, przy współudziale Stowarzyszenia Polskich Barmanów.
2. Odbędzie się 7 czerwca 2017r. w Cieszynie, w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej, plac Londzina 3. Jest to impreza niepubliczna, 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, oraz rozwijanie ich zainteresowań,
 - szerzenie i propagowanie właściwej sylwetki barmana uwzględniając światowe trendy,
 - wymiana doświadczeń uczniów i nauczycieli ze środowiskiem barmańskim,
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 o objętości powyżej 15cl).
7. Każdy uczestnik przygotowuje po 3 porcje napojów mieszanych. Nie dopuszcza się użycia produktów własnych (przygotowywanych we własnym zakresie, aromatyzowanych, infuzowanych), barwników i 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.
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 obu kategorii oddzielnie. Uczestnicy mają 2 minuty na przygotowanie stanowiska pracy przed każdą kategorią.
11. Maksymalna ilość składników nie może przekraczać 6, łącznie z kroplami, chlustami, przyprawami. Dekoracja, której nawet częściowo jest zanurzona w napoju 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.



Powiat Cieszyński



XIII BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW Z OKAZJI 20-LECIA POWIATU CIESZYNSKIEGO CIESZYN 07.06.2018

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 ocenę degustacyjną. W dalszej kolejności ocena za smak, następnie ocena za aromat.
14. Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Barmani są zobowiązani do zabezpieczenia odpowiedniej ilości sprzętu barmańskiego pozwalającego na przygotowanie drinków w obu kategoriach podczas jednego wystąpienia.
15. Szkło nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi. 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 30minut). 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 barmana 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.
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.