
«Истории в гавани»

НОМИНАЦИЯ «PERFECT SERVE»

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

Открытый конкурс барменов в г. Сочи («Конкурс») Мы приглашаем к участию работающих в заведениях (кафе, бары, рестораны и т.д.) Цель нашего мероприятия – сплочение барменов, обмен опытом, создание здоровой атмосферы взаимоотношений между заведениями.

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель, занявший 1-ое место (итоговое общее место, учитывающее наибольшее кол-во баллов) получает переходящий кубок Harbor Bar и ценные призы от партнеров конкурса.

Все Участники конкурса получают дипломы об участии и подарки от партнеров конкурса.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

1. Предварительный этап:

(с 10-00 до 18-00 ч. 29 Апреля 2018г)

Конкурсантам необходимо будет пройти все обязательные номинации:

-«Perfect Serve»

- «кофе»;

ДАТЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

ВАЖНО!!! 29 апреля 2018 г.: с 10:00 до 18:00

Г. Сочи ул. Бестужева 1/1 бар Harbor

10:00 -10:30 Сбор участников конкурса.

10:30 – 11:00 Жеребьевка и брифинг участников.

11:00 – 18:00 Конкурс.

19:00 – Staff party

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «Perfect Serve»

- «Кофе»

Необходимо правильно приготовить **2 (две) порции кофе Эспрессо и 2 (две) порции кофе Капучино** (Латте-Арт приветствуется, но необязателен). Время выступления **10 мин.**, подготовка предусматривает 1 (один) пробный пролив групп. Помол выставлен заранее организаторам и не меняется. Кофейное зерно и молоко предоставляется организатором.

- «Perfect Serve»

- Категория авторского коктейля – любая (Лонг-дринк, Аперитив, Диджестив)

- Участникам нужно будет приготовить 1(один) авторский коктейль в 3(трех) экземплярах

- Время, отведенное на приготовление всех коктейлей - **7 минут.**

- Алкогольные напитки, используемые в рецептуре коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами. Сиропы разрешены только «Монин». Свои компоненты возможны.

-Разрешается использование своих настоек, инфузов, кордиалов только на продукции партнеров.

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.
 - **Все остальные безалкогольные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми и участник приносит самостоятельно (сиропы, соки, фрукты, травы и т.д.)**
 - Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **20** мл и превышать **70**мл.
 - Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 6 (шести)**, включая капли.
 - Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.
 - Не допускается использовать в рецептуре мороженое, йогурты
 - Запрещено приготовление горячих коктейлей
 - Участники используют собственный инвентарь и посуду для приготовления коктейлей
 - Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **10 минут**
 - Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения.
 - Стекло, украшения для обязательного коктейля организатор не предоставляет.
 - Выступление участников оценивается **техническим и дегустационным** жюри.
- Участник, набравший максимальное количество баллов за «технику» выступления и «вкус» авторского коктейля становится победителем .***

***РЕГИСТРАЦИЯ ДО 15 апреля 2018 г. (необходимо прислать заполненную заявку на почту bar.tmn72@rambler.ru с пометкой Harbor 2018).
Справки и вопросы тел.: 8-918-409-85-49 Алексей Рябов (Организатор)***

СПИСОК «Оборудование, продукция, расходники»

Алкогольные напитки:

Компания Pernod Ricard:

Водка Absolut original.
Ром Havana Club Anejo 3 anos .
Текила Olmeca Gold.
Джин Beefeater
Бренди ArArAt 3
Виски Jameson

Сиропы MONIN : Лимонный пирог, Соленая карамель, Фалернум, Гибискус, Кардамон, Бузина

ОЦЕНОЧНЫЕ ЛИСТЫ

Дегустационный лист Номинация «Классика» (авторский коктейль и импровизация)

Участник № _____

	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	40	30	50
	35	25	45
	32	22	42
Очень хорошо	30	20	40
	25	15	30
Хорошо	20	10	25
	15	8	20
Удовлетворительно	10	5	15

Общее впечатление

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворит.	3
---------	----	--------------	---	--------	---	---------------	---

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____

Оценочный лист профессионального жюри в номинации «Классика»

Участник № _____

		<i>Ошибки и нарушения</i>							
Подготовка	Внешний вид							3	
	Подготовка к выступлению:							макс. штраф 15	
	баллов								
	<i>Нарушены принципы организации рабочего места</i>							5	
	<i>Гейзеры направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю</i>								
<i>Соки, молоко, сливки не в кувшинах</i>									
<i>Забыты инструмент, компоненты, аксессуары</i>									
Приготовление коктейля	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами:								
	<i>Неправильное обращение со стеклом</i>							5	
	<i>Не продемонстрированы напитки, ингредиенты</i>								
	<i>Нарушение техники охлаждения</i>								
	<i>Уроненный лёд (за каждый факт)</i>							2	
	Технология приготовления								
	<i>Неправильное обращение с оборудованием, инвентарем, аксессуарами</i>							5	
	<i>Соки, сливки, молоко не перемешаны</i>								
	<i>Нарушение технологии приготовления</i>								
	<i>Пролив напитка или уроненный ингредиент (за каждый факт)</i>							2	
Соблюдение рецептуры:							макс. штраф 18		
баллов									
<i>Не отмеряны напитки или отмеряны не должным образом</i>							6		
<i>Не правильная категория коктейля или/ и типа бокала</i>									
<i>Не правильное количество компонентов</i>									
<i>Использование самодельных, запрещенных или не предусмотренных компонентов</i>									
ВЛ ей	Налив и украшение коктейля:							макс. штраф 15	
	баллов								

<i>Неравномерный розлив коктейля по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке</i>		5	
<i>Сборка украшения или украшение коктейля руками</i>			
<i>Использование искусственных или запрещенных украшений</i>			
<i>Упавшее украшение</i>			
Презентация коктейля и окончание работы:	маж.штраф 9		
баллов			
<i>Демонстрация коктейля без трубочки или неоправданное ее использование</i>		3	
<i>Упавшие инвентарь, бутылка, аксессуар</i>			
<i>Грязное или неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки..</i>			
Превышение лимита времени:			
<i>Превышение на 1 минуту</i>		6	
<i>Превышение 2 минуты</i>		21	
<i>Превышение более 3 минут</i>		24	
БОНУС	1-5 баллов		

ИТОГО: 100 - Штраф () + Бонус () = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЖЮРИ. КОФЕ

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ		
Участник № _____		
Вопрос о кофе-машине, кофе, кофейных напитках, правилах работы и т.д. 2-0 баллов		
Вопрос		
Оценка станции в начале выступления 2-0 баллов		
Чистота кофе-машины		
Наличие чистых тряпок		
Наличие чистых подогретых чашек		
Общий внешний вид		
Технические навыки 2-0 баллов		
	Эспрессо	Капучино
Подготовка холдера (чистый, прогретый, сухой)		
Приемлемый остаток кофе во время дозирования		
Формирование кофейной таблетки (Темпинг)		
Подготовка группы (короткий пролив)		
Незамедлительный пролив после вставки холдера		
Время экстракции 25-30 сек.		
Своевременное удаление кофейной таблетки		
Техника вспенивания молока 2-0 баллов		
Пустой/ чистый питчер в начале выступления		
Пропускание пара до взбивания молока		

Очистка паровика после взбивания молока	
Пропускание пара после взбивания молока	
Качество молочной пены	
Чистый питчер / приемлемый остаток молока в питчере	
Общая оценка работы бариста 0-6 баллов	
Внешний вид	
Наличие и четкость латте-арт (ЕСЛИ ЕСТЬ)	
Правильность подачи кофе (Сервировка)	
Внимание к деталям наличие всех аксессуаров	
Общее впечатление и аккуратность в работе	
Оценка станции в конце выступления 5-0 баллов	
Чистота кофе-машины	
Использование тряпок по назначению	
Общий внешний вид	
Время выступления (Штрафы) Лимит 10 минут	
Подпись жюри: _____ Итого: _____	