

PERONI
NASTRO
AZZURRO

**DOLCE VITA
BARTENDER
2023**

Pravidla barmanské soutěže

OBSAH

Úvodní popis

Program soutěže

Všeobecná pravidla

Schéma barové stanice

Portfolio produktů pro soutěž

Přihláška do soutěže

Ciao barmani, kamarádi, kolegové, milovníci barové kultury,

jmenuji se **David Neumann** a jsem profesionální barman působící 25 let v barmanském řemesle, s heslem *co drink to show*, pracující s nadšením, vášní, vkusem, instinktem, citem a smyslem pro detail. **Momentálním prvním ambasadorem značky Peroni Nastro Azzurro pro ČR a SK.**

Peroni Nastro Azzurro je oblíbené **italské pivo – osvěžující lehký prémiový ležák**, který slibuje spojení pivního zážitku s typickým životním stylem La Dolce Vita (sladký život) a přátelskou atmosférou.

Peroni je jedna z mála značek piva, která v ČR jde i cestou „**pivních cocktailů**“, jelikož se toto pivo díky své lehkosti a svěžesti do cocktailů perfektně hodí.

Právě proto jsme se rozhodli uspořádat tuto **soutěž zaměřenou na styl**, smysl pro detail, pohostinství, inovaci, nadčasovost, odlišnost a celkovou atmosféru.

Profesionální úroveň soutěže zaručuje nejen účast naprosté špičky barmanského řemesla v porotě, ale i disciplíny, které nebyli dosud na barmanských soutěžích v ČR k vidění.

Program soutěže:

Peroni Dolce Vita Bartender 2023		
Datum	15.7.2023	
Místo konání	Pláž www.windypoint.cz Černá v Pošumaví	
Program	17.00 hod.	Příchod soutěžících – registrace
	18.00 hod.	Rozprava se soutěžícími
	20.00 hod.	Začátek soutěže
	23.00 hod.	Předpokládaný konec soutěže
Ceny	1. místo	Zájezd do Říma
	2.místo	Výlet do Říma
	3. místo	Oběd v Římské
	Cena diváků	
Startovné	na místě	Kč 1000,- (vč. večeře + pitného režimu)

Všeobecná pravidla:

1) Ve dne 15.7. 2023 se musí všichni soutěžící dostavit nejpozději do 18.00 hod. na pláž www.windypoint.cz, zaregistrovat se a zaplatit startovné Kč 1.000, -

2) Soutěž se skládá ze čtyř disciplín v tomto pořadí:

a) **Otevírání piva Peroni na rychlost**

b) **Working & Exhibition flair**

c) **Peroni bumping**

d) **Peroni best trik**

3) Každý barman bude soutěžit ve výše uvedených disciplínách po sobě jdoucích naráz, tedy takto:

OTVÍRÁNÍ PERONI NA RYCHLOST

úkolem barmana bude v co nejkratším časovém úseku vyndat 10ks nachlazených Peroni Nastro Azurro z lednice a otevřít je jakýmkoliv způsobem. Za každé vylití se bude přičítat jedna trestná sekunda.

WORKING & EXHIBITION FLAIR

Úkolem barmana bude připravit v časovém úseku minimálně 3 a maximálně 5 min jednu porci povinného drinku working flairem a jednu porci vlastního drinku exhibition flairem

PERONI BUMPING

Úkolem soutěžícího bude dosáhnout co nejvíce „ťukanců“ (loktem, předloktím, hřbetem ruky, ...) s prázdnou láhví Peroni Nastro Azzurro. Počítá se pouze nepřerušovaná série odrazů (narázů, pinknutí) na jeden pokus. Měnit odrazovou plochu v sérii je dovoleno.

PERONI BEST TRIK

Úkolem soutěžícího bude ukázat co nejlepší trik s lahví či láhvemi Peroni. Použít při tom může i jiné barové či jiné pomůcky. Zde jde o originalitu, nápad, obtížnost, celkový vizuální dojem. Počet lahví Peroni není omezen. Lahve mohou být plné i prázdné, otevřené či zavřené.

UPŘESNĚNÍ PRAVIDEL V KATEGORII WORKING & EXHIBITION FLAIR:

a) Receptura povinného cocktailu na working flair:

Peroni Limoni

4cl Limoncello, 1cl cukrový sirup Monin, 1cl citronová šťáva Rauch, 10cl Prosecco, 10cl Peroni

Přímo do skla na led, lehce promíchat lžičkou, ozdoba máta

- Veškeré suroviny vč. sklenice dodá pořadatel
- Láhve na WF budou minimálně z ½ plné
- Od každé suroviny budou ve speedracku pouze dvě láhve
- Soutěžící musí použít pouze originální láhve ve speed racku dodané pořadatelem

b) Receptura vlastního drinku na exhibition flair:

Recepturu na vlastní drink si každý soutěžící může vybrat či vymyslet po svém

- Jedinou podmínkou je, aby cocktail obsahoval pivo Peroni Nastro Azzurro
- Suroviny na vlastní drink si kromě piva každý zajistí sám vč. sklenice
- Veškeré ostatní suroviny musí být v originální láhvi s originální etiketou

- Lze použít vlastní, po domácku vyrobené produkty a dát je do láhví bez originální etikety, tedy do vlastní čisté lahve, označené vlastní etiketou s popisem či názvem produktu
 - Džusy si může barman přelít do vlastních nádob (store 'n' pour, džbán)
 - Přelití originálních surovin do prázdných láhví bez etiket je zakázáno
 - Přelepování originálních láhví jakoukoliv jinou etiketou či samolepkou je zakázáno
- **V této disciplíně budou barmani hodnoceni dle platných tabulek CBA. Body se jim tedy budou započítávat do hodnocení CZECH FLAIR LEAGUE**

4/ každý barman si může pustit vlastní hudbu na celé jeho „vystoupení“ – hudbu dodat v MP3 formátu **NE V TELEFONU!**

5/ V případě před soutěžního tréninku s láhvemi bude možný pouze v určeném prostoru a pouze s **tréninkovými plastovými láhvemi**. Barmani trénující mimo tyto vyhrazené prostory budou diskvalifikováni.

6/Barmani si přinesou své vlastní barové vybavení

7/ Použití tréninkových láhví na soutěž samotnou je zakázáno.

8/ Přesné schéma barové stanice je součástí všeobecných pravidel (foto níže). Set up baru si může soutěžící přizpůsobit dle své potřeby.

9/ Všechny nápoje musejí být připravovány na expediční desce barového pultu.

10/ V případě, že byste k práci potřebovali barbacka, sežeňte si prosím vlastního 😊

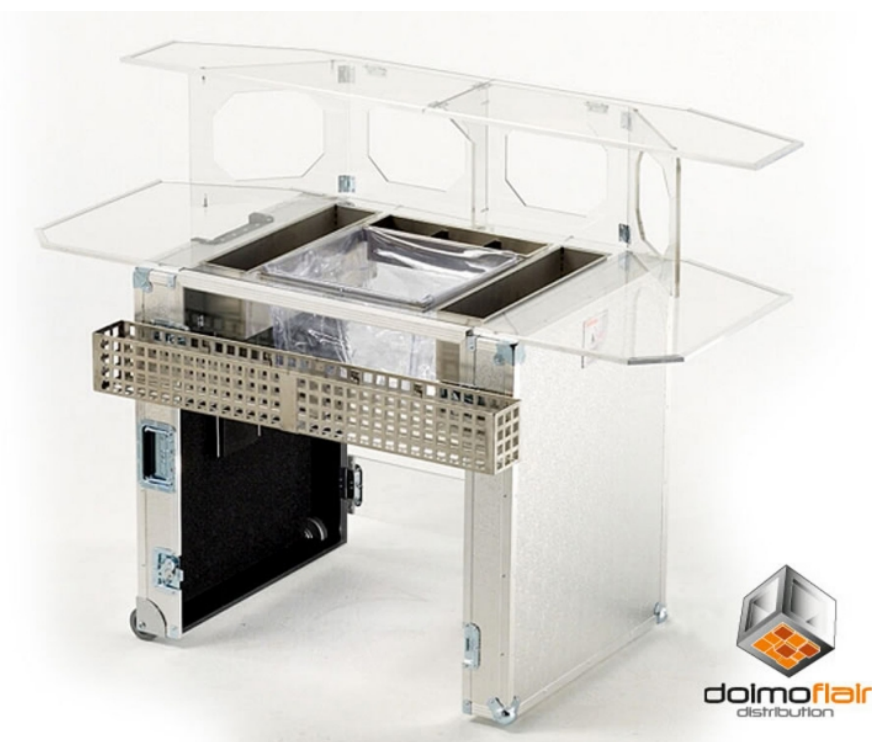
11/ Barmani musí použité lahve a barové pomůcky vracet během přípravy koktejlů na stejné místo, odkud je vzali popřípadě je dát barbackovi.

12/ Při použití exhibition/show flairu musí mít soutěžící v lahvi nejméně 3 cl alkoholu.

13/ Soutěžící nemusí být členy žádné barmanské asociace

14/ Soutěž je započítávána do CFL - Czech Flair League 2023, jejíž celkový vítěz se stane Flair barmanem roku 2023 a bude reprezentovat ČR na mistrovství světa WCC 2024 v kategorii flair. Pokud má soutěžící zájem započítat body za své umístění v disciplíně WF a EF je nutné provést jednoduchou základní registraci do systému na www.cbanet.cz kvůli GDPR! Boduje se dle platných tabulek Czech flair competition.

Foto a plánek barové stanice



Portfolio produktů pro přípravu povinného nápoje



Limoncello 0,7L



Prosecco 0,7L



Citr. šťáva 1L



Cukrový sirup



Peroni Nastro Azzurro

Partneři soutěže:

25 již
let s vámi
LE PATIO GROUP
VÁŠ PARTNER PRO PRÉMIOVOU
GASTRONOMII



MONIN

Přihláška do soutěže Peroni Dolce Vita Bartender 2023

Jméno a příjmení:

Jaký podnik nebo firmu reprezentuji:

Věk + jak dlouho se barmanství věnuješ:

Email adresa:

Adresa:

Mobil:

Stát:

Název, receptura a technika přípravy vlastního soutěžního drinku:

Tvé nejlepší barmanské úspěchy:

Jak dlouho se barmanství věnuješ:

Co si představuješ pod pojmem La Dolce Vita?

Přihlášku, prosím, zasílejte nejpozději do 15.června 2023 na email: info@davidneumann.cz

nebo elektronicky zde: <https://forms.gle/617ShGozgBhvuGvT6>