



DOLCE VITA BARTENDER 2024

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 27 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	9.8.2024	
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
Startovné	na místě	Kč 1.000,- (vč. večeře + pitného režimu)
Cena	1.- 3. místo	Pozice v Dolce Vita Bartender's teamu

Všeobecná pravidla:

1) Ve dne 9.8. 2024 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 (nárazů, 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 lahví 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 😊

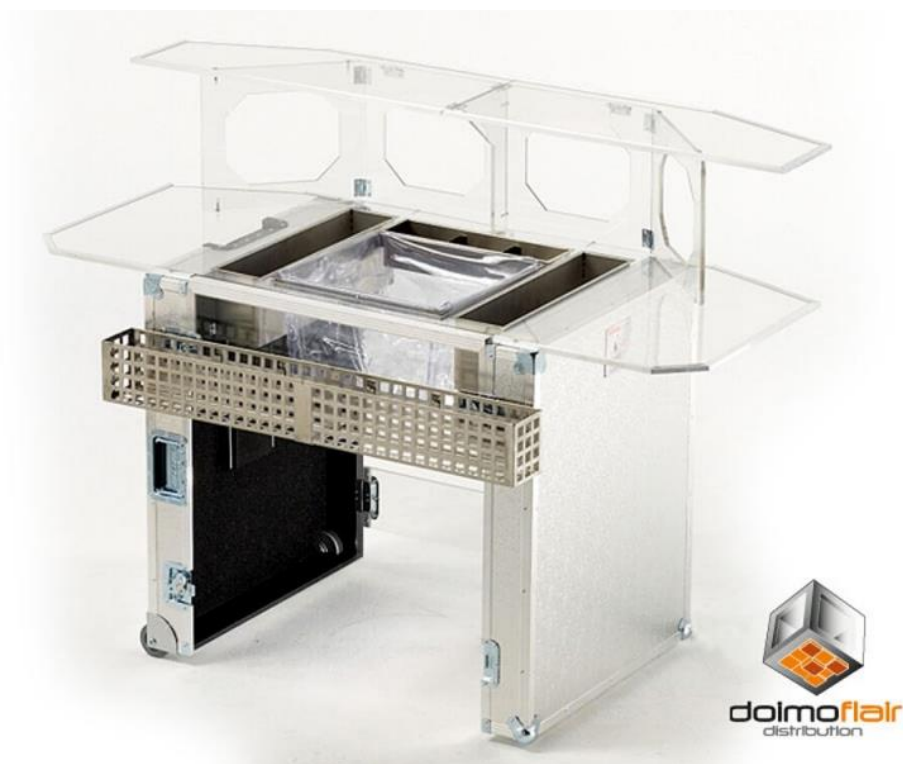
11/ Barmani musí použité láhve a barové pomůcky vracet během přípravy koktejlů na stejné místo, odkud je vzali popřípadě je dát barbackovi.

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 2024, jejíž celkový vítěz se stane Flair barmanem roku 2024 a bude reprezentovat ČR na mistrovství světa WCC 2025 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:



Přihláška do soutěže Peroni Dolce Vita Bartender 2024

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 9.července 2024 na email: info@davidneumann.cz

nebo elektronicky zde: <https://forms.gle/BHydqoGgEMNEbNYVA>