
SUMMER BARTENDERS COMPETITION 2016

Pravidla barmanské soutěže



OBSAH:

- Úvodní dopis
 - Program soutěže
 - Všeobecná pravidla
Schéma barové stanice
 - Receptury
Portfolio produktů pro soutěž
 - Porota
 - Přihláška do soutěže
-

Milí kamarádi, kolegové, barmani, milovníci barové kultury!

Jelikož se barmanský styl, který je nazýván free style, flair či volný styl dostal za uplynulá léta někam, odkud původně nevychází, tedy do vrcholového sportu místo efektivního stylu s cílem urychlit si práci a při tom pobavit hosta, rozhodli jsme se uspořádat barmanskou soutěž zaměřenou na **barmana a jeho hosta, tedy na propojení těchto dvou stran barového pultu.**

Dovolte, abych Vás touto cestou seznámil s barmanskou soutěží, **libovolného** stylu – Summer Bartenders Competition 2016, kterou chceme ve spolupráci s našimi partnery připravit a zorganizovat v *létě letošního roku*. Tato divácky zajímavá podívaná a profesně kvitovaná příležitost k porovnání vlastního barmanského umění s uměním svých kolegyň a kolegů, se odehraje na pláži Windy Point v Černé v Pošumaví na břehu Lipna.

Profesionální úroveň soutěže zaručuje nejen účast naprosté špičky barmanského řemesla v porotě, ale i systém bodování jednotlivých soutěžících a to i samotnými diváky, tedy barovými hosty.

Ptáte se, proč vlastně tuto soutěž organizujeme – důvod je prostý. Je jím snaha o neustálé zvyšování úrovně barmanského stylu na soutěži i mimo ni, při přímém kontaktu se zákazníkem. Vždyť snad každý dnes ví, že namíchat drink znamená nejen zvolit správný poměr jednotlivých přísad, ale především svým originálním a vysoce profesionálním přístupem zaujmout zákazníka a vyvolat v něm chuť zopakovat objednávku či návštěvu podniku.

Těšíme se na Vaše ohlasy a hojnou účast!

Za JBPR SBC 2016 a Czech Flair Team CBA

David Neumann a celý realizační tým



Program soutěže:

JBPR SUMMER BARTENDERS COMPETITION 2016		
Datum	2.9.2016	
Místo konání	Pláž www.windypoint.cz Černá v Pošumaví	
Program	Do 14.00 hod.	Příchod soutěžících - registrace
	15.00 hod.	Rozprava se soutěžícími
	16.00 hod.	Začátek soutěže
	22.00 hod.	Předpokládaný konec soutěže
Ceny	1. místo	Originální trofej, Kč 15tis cash, produkty od spol. JBPR v hodnotě 5tis, víkendový pobyt pro dvě osoby ve wellness hotelu ve Špindlerově Mlýně, věcné ceny
	2. místo	Originální trofej, Kč 10 tis. cash, věcné ceny
	3. místo	Originální trofej, Kč 5 tis. cash, věcné ceny
	Cena diváků	Co dají diváci ☺
Účastnický poplatek	na místě	Kč 500,-
Hodnocení	Soutěž je započítávána do Barmana roku 2016 a poháru značky Monin	

Všeobecná pravidla:

1/ Ve dne 2.9.2016 se musí všichni soutěžící dostavit nejpozději do 14.00 hod. na pláž www.windypoint.cz, zaregistrovat se a zaplatit startovné Kč 500,-

2/ Soutěžící nemusí být členy žádné barmanské asociace, avšak pokud jste členy CBA, soutěž se bude započítávat do hodnocení barmana roku v kategorii flair.

3/ Soutěž se skládá ze čtyř disciplín v tomto pořadí:

- míchání cocktailů na rychlost – (speed mixing)
- nalévání surovin od oka (pour tests)
- znalosti barmana (bar knowledge)
- vlastní styl a drink (working style and drink)

4/ Každý barman bude soutěžit ve výše uvedených disciplínách po sobě jdoucích najednou, tedy takto:

SPEED MIXING - Při příchodu barmana na stage si porota vybere 5 z 10ti níže uvedených cocktailů a úkolem barmana bude připravit těchto pět drinků naráz co nejrychleji. Za každou chybu (nedodržení postupu, chybějící suroviny, čistota provedení, ...) bude barmanovi přičtena jedna sekunda z celkového času, naopak za každý trik, efektivní pohyb, celkovou profesionalitu barmana bude jedna sekunda odečtena. Využít můžete jak klasický styl tak working flair, láhve na speed mixing, kelímky na drinky, ovoce a ostatní potřebné věci budou připraveny v soutěžním baru.

POUR TESTS – po dokončení speed mixingu bude barman vyzván porotou, aby nalil za barem požadované množství tekutiny do shakeru či míchací sklenice „od oka“ tedy technikou free pouring.

BAR KNOWLEDGE – po dokončení pour testů barman představí svůj „fancy drink“, který bude následně míchat, přičemž mu porota položí pár otázek z celkového barového provozu.



WORKING STYLE AND DRINK – nyní může barman míchat libovolný drink svým vlastním stylem, porota hodnotí celkový dojem barmana a chuť cocktailu. Barman má k dispozici min. 15 sec – 5min na přípravu libovolného drinku. Využít můžete jak klasický styl, tak flair. U obou stylů se bude hodnotit profesionalita barmana, čistota provedení, zábavnost vystoupení, tedy celkový „barový zážitek“.

Barman smí používat pouze originální láhve s originální etiketou.

Od každého druhu alkoholu, sirupu nebo ovocných šťáv může být navíc použita pouze jedna láhev, celkem tedy dvě. Znamená to tedy, že barman, který bude mít v receptuře např. Havana Club rum, může použít max dvě láhve Havana, to samé platí i u ostatních produktů v jeho receptuře. **Používat se smějí pouze produkty sponzorských značek, je zakázáno používat produkty konkurenčních firem. 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, tyto láhve mohou být opět použity pouze dvě. Džusy si může barman přelít do vlastních nádob (store´n´pour, džbán).**

4/ každý barman si může pustit vlastní hudbu na celé jeho „vystoupení“

5/ V případě předsoutěžního tréninku s láhvemi (pokud používáte flair) 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 (vybavení na speed mixing bude na baru od pořadatele)

7/ Použití tréninkových láhví na soutěž samotnou je zakázáno.

8/ Soutěžít se bude za dvěma bary, jeden bar bude sloužit na disciplínu speed mixing a pour tests a druhý na vaše vystoupení, tedy výrobu vašeho fancy drinku. 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/ Všechny nápoje budou podávány do kelímků, na speedmixing dodá kelímky pořadatel na vlastní drink si soutěžící zajistí kelímky sami, či mohou využít kelímků pořadatele (0,04dcl, 0,3dcl, 0,5dcl, kýbl 3L)

11/ Suroviny na „fancy drink“ zajistí pořadatel viz. portfolio partnerských produktů na základě zasláné přihlášky. Po domácku vyrobené suroviny či jiné suroviny potřebné k přípravě vašeho drinku, které nejsou v seznamu níže si každý soutěžící zajistí sám.

12/ V případě, že byste k práci potřebovali barbacka, sežeňte si prosím vlastního ☺

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

14/ Při použití exhibition/show flairu musí mít soutěžící v lahvi nejméně 4 cl alkoholu.



Foto a plánek barové stanice



Receptury soutěžních koktejlů na speedmixing

Mojito

5cl Havana Club 3 anos, ½ limetky, polévková lžíce tř. cukru, hrstka máty, dolít sodou, drcení

Mai Tai

6cl Havana Club 3 anos, 2 cl Monin Apricot Brandy, 1cl Monin orgeat sirup, 1cl limetová šťáva, 15cl Happy day Pineapple juice, shaker, ozdoba ananas a třešeň

Long Island ice tea

2cl Havana Club 3 anos, 2cl Beefeater gin, 2cl Olmeca tequilla, 2cl Absolut vodka, 2cl Monin Curacao triple sec, 10cl coca cola, přímo, ozdoba citron

Frozen Margarita

4cl Olmeca tequila, 2cl Monin Curacao Triple sec, 1cl Monin cukrový sirup, 1cl čerstvá limetová šťáva, mixér, ozdoba limetka

Tequila sunrise

4cl Omeca tequilla, 15cl Happy day orange juice, 1cl Monin Granadine, přímo, ozdoba pomelo

High Society

4cl Beefeater gin, 2cl Campari, 2cl Monin Peach Liqueur, 15cl Happy day Grapefruit juice, shaker, ozdoba grapefruit a třešeň

Gin and tonic

4cl Beefeater gin, 15cl tonic přímo, ozdoba limetka

Kamikaze

2cl Absolut vodka, 1cl Monin Triple sec, 1cl Monin Lime juice, shaker

Sex on the beach

4cl Absolut vodka, 2cl Monin Peach liqueur, 5cl Happy day Cranberry juice, 10cl Happy day orange juice, shaker, ozdoba meloun

Vodka and Red Bull

4cl Absolut vodka, Red Bull, přímo



Portfolio produktů pro přípravu koktejlů

Komplet portfolio od spol. Jan Becher Pernod Ricard <http://www.pernod-ricard.cz/portfolio/>

Komplet portfolio od spol. Monin <http://www.zanzibarcz.cz/category/view/40/monin-likery>,
<http://www.zanzibarcz.cz/category/view/55/70cl> , <http://www.zanzibarcz.cz/category/view/41/monin-puree>

Komplet portfolio od spol. Red Bull

Komplet portfolio džusů od spol. Happy Day

Porota:

- Pavel Šíma
- Ondřej Slapnička
- Jaroslav Janoušek
- Jan Pína
- David Neumann

Partneři soutěže:

Česká barmanská asociace, Jan Becher Pernod Ricard, Monin, Happy Day, Red Bull, Illy, Perrier, DaKine

Přihláška do soutěže JBPR Summer Bartenders Competition 2016

Jméno a příjmení: _____

Jméno podniku: _____

Věk: _____

Email adresa: _____

Poštovní adresa: _____

Mobil: _____ Stát: _____

Název, receptura a technika přípravy soutěžního fancy drinku:

Přihlášku, prosím, zasílejte nejpozději do 15. srpna 2016 na email: info@davidneumann.cz



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association