



Powiat Cieszyński

XIV BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW CIESZYN 23.10.2019



REGULAMIN

1. Konkurs organizowany jest przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych, Stowarzyszenie Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa” oraz Fundację Alternativ, przy współudziale Stowarzyszenia Polskich Barmanów.
2. Odbędzie się 23 Października 2019r. 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 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** (bealkoholowy 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, a 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.



Beskidzki Konkurs Młodych Barmanów



Powiat Cieszyński

XIV BESKIDZKI KONKURS MŁODYCH BARMANÓW CIESZYN 23.10.2019



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. 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.