



WORLD COCKTAIL
CHAMPIONSHIP
IBA

MISTRZOSTWA POLSKI



BEFORE DINNER

09.05.2023

Chopin
VODKA

B
BACHLEDA
RESORT ZAKOPANE

MONIN[®]

Chopin
VODKA

PARTNER STRATEGICZNY WYDARZENIA



LOKALIZACJA KONKURSU

B

BACHLEDA

RESORT ZAKOPANE

KAZIMIERZA PRZERWY-TETMAJERA 16,
34-500 ZAKOPANE

PARTNERZ WYDARZENIA

MONIN[®]

BEFORE DINNER

TO KOKTAJL MAJĄCY ZA ZADANIE
STYMULOWAĆ NASZ APETYT.
ZDECYDOWANIE CZĘŚCIEJ JEST TO DRINK PRZYBIERAJĄCY
SMAK WYTRAWNO-GORZKI, ANIŻELI SŁODKI
(NP. NEGRONI, AMERICANO, DRY MARTINI).



DRINK W KATEGORII BEFORE DINNER NIE MOŻE
ZAWIERAĆ WIĘCEJ NIŻ
1 CL PRODUKTU DOSŁADZAJĄCEGO.

PRZY OCENIE DEGUSTACYJNEJ W KATEGORII BEFORE DINNER
TO WŁAŚNIE SMAKI GORZKIE I WYTRAWNE
BĘDĄ TYMI WYŻEJ OCENIANYMI PRZEZ SĘDZIÓW.

DO GRUPY PRODUKTÓW DOSŁADZAJĄCYCH ZALICZAMY: SYROPY, KORDIAŁY, LIKIERY, SŁODKIE WINA WZMACNIANE,
SŁODKIE WINA MUSUJĄCE, WINA DESEROWE I SOKI ZE SŁODKICH OWOCÓW.
RÓWNIEŻ DO TEJ GRUPY ZALICZANE SĄ: SHERRY PEDRO XIMENEZ ORAZ CREAM SHERRY,
A TAKŻE WINA TYPU PORT WYŁĄCZAJĄC Z TYCH GRUP: DRY MARSALA, DRY SHERRY ORAZ WERMUTY.

B
BACHLEDA
RESORT ZAKOPANE

Chopin
VODKA

MONIN[®]



OGÓLNOPOLSKIE ELIMINACJE DO KONKURSU



OPIS ELIMINACJI

ELIMINACJE PROWADZONE BĘDĄ NA SZCZEBLU OGÓLNOPOLSKIM. BARMANI BĘDĄ POINFORMOWANI O KONKURSIE W FORMIE INFORMACJI ZAWARTYCH NA LOKALNYCH FORACH GASTRONOMICZNYCH, KANAŁACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH PARTNERÓW WYDARZENIA ORAZ STOWARZYSZENIA POLSKICH BARMANÓW, A TAKŻE STRONIE INTERNETOWEJ W/W STOWARZYSZENIA. ZGŁOSZENIA Z RECEPTURAMI ORAZ ZDJĘCIAMI KOKTAJLI BĘDĄ WYSYŁANE NA ADRES MAILOWY **BARANOWSKI@SPB-PBA.ORG.PL** STOWARZYSZENIA POLSKICH BARMANÓW Z ZASTRZEŻENIEM, ŻE WSZELKIE MATERIAŁY MOGĄ BYĆ UŻYTE DO CELÓW MARKETINGOWYCH PRZEZ ORGANIZATORÓW KONKURSU. RUNDA ELIMINACYJNA POWINNA OBEJMOWAĆ OKRES NIE DŁUŻSZY NIŻ DWA TYGODNIE Z MOŻLIWOŚCIĄ ROZSZERZENIA CZASU ZBIERANIA ZGŁOSZEŃ O KOLEJNE 3 DNI.

FORMA OCENIANIA

ZGŁOSZENIA BĘDĄ OCENIANE PRZEZ AKTYWNIE DZIAŁAJĄCYCH W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ CZŁONKÓW STOWARZYSZENIA POLSKICH BARMANÓW, A Z CAŁEJ PULI ZGŁOSZEŃ NAJLEPSI TRAFIĄ DO FINAŁOWEJ DWUNASTKI. FORMULARZE ZGŁOSZENIOWE BĘDĄ ROZPATRYWANE POD KĄTEM ZŁOŻONOŚCI KOKTAJLU, WPISANIA SIĘ RECEPTURY W KATEGORIE BEFORE DINER ORAZ ESTETYKI ZDJĘCIA. WYNIKI ELIMINACJI BĘDĄ W PEŁNI JAWNE PO OGŁOSZENIU FINALISTÓW. NAZWISKA SĘDZIÓW TECHNICZNYCH I DEGUSTACYJNYCH ZAŚ BĘDĄ PRZEDSTAWIONE RÓWNOLEGLE Z OGŁOSZENIEM FINALISTÓW.



B
BACHLEDA
RESORT ZAKOPANE

Chopin
VODKA

MONIN[®]



STACJONARNY FINAŁ KONKURSU MISTRZOSTW POLSKI



OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

RUNDA FINAŁOWA KONKURSU BĘDZIE MIAŁA CHARAKTER STACJONARNY. ODBĘDZIE SIĘ W HOTELU BACHLEDA RESORT ZAKOPANE (UL.K.PRZERWY-TETMAJERA 16). STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW W KOOPERACJI Z PARTNERAMI WYDARZENIA ZOBOWIĄDUJE SIĘ DO ZADBANIA O ASPEKTY LOGISTYCZNO- ORGANIZACYJNE. CAŁOŚĆ PROJEKTU BĘDZIE MIAŁA DWA GŁÓWNE CELE: EDUKACJA I ZDROWA RYWALIZACJA. DO WYPEŁNIENIA PIERWSZEGO ZAŁOŻENIA NIEZBĘDNE BĘDĄ WSPÓLNIE ZORGANIZOWANE Z NASZYMI PARTNERAMI TEMATYCZNE MASTER CLASSY. ZAŁOŻENIA POD KĄTEM ZDROWEJ RYWALIZACJI BĘDĄ WERYFIKOWANE NA ETAPIE CZTERECH RUND Z KTÓRYCH SKŁADAŁ SIĘ BĘDZIE FINAŁ KONKURSU MISTRZOSTW POLSKI 2023.

ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

KAŻDEMU Z ZAWODNIKÓW ZOSTANĄ ZAPREZENTOWANE CZTERY PORCJE ALKOHOLI PODANE W SZKLE DEGUSTACYJNYM ORAZ ŁĄCZNIE CZTERY PRODUKTY WYBRANE Z KATEGORII ZIOŁA/PRZYPRAWY/OWOCE. KAŻDY Z ZAWODNIKÓW W CZASIE 4 MINUT BĘDZIE MUSIAŁ TRAFNIE WYTYPOWAĆ NAZWY PRZEDSTAWIONYCH MU SAMPLI. W PRZYPADKU ALKOHOLI WYMAGANA BĘDZIE NAZWA KATEGORII TRUNKU TJ. WÓDKA, RUM, TEQUILA ITD. W PRZYPADKU ZIÓŁ/PRZYPRAW/OWOCÓW WYMAGANE BĘDZIE PODANIE DOKŁADNEJ NAZWY PRODUKTU. ZA KAŻDĄ PRAWIDŁOWĄ ODPOWIEDŹ ZAWODNIK OTRZYMA 2 PUNKTY, KTÓRE WLICZAĆ SIĘ BĘDĄ DO PUNKTACJI GENERALNEJ. W RAZIE UDZIELENIA BŁĘDNEJ ODPOWIEDZI ZAWODNIKOWI NIE ZOSTANĄ PRYZNANE PUNKTY UJEMNE. RUNDA ZOSTAJE ZATRZYMANA PO UPŁYWIE 4 MINUT, A BRAK UDZIELENIA ODPOWIEDZI BĘDZIE WIĄZAŁ SIĘ Z BRAKIEM MOŻLIWOŚCI OTRZYMANIA PUNKTU ZA BRAK WYTYPOWANIA POPRAWNEJ NAZWY PRODUKTU. CZAS I OTRZYMANA LICZBA PUNTÓW W TEJ RUNDZIE BĘDĄ MIAŁY PRZEŁOŻENIE NA NUMER STARTOWY ZAWODNIKA W RUNDZIE TRZECIEJ TJ.PREZENTACJA KOKTAJLOWA W KATEGORII BEFORE DINNER(2.2.3.)

BLID TEST



B
BACHLEDA
RESORT ZAKOPANE

Chopin
VODKA

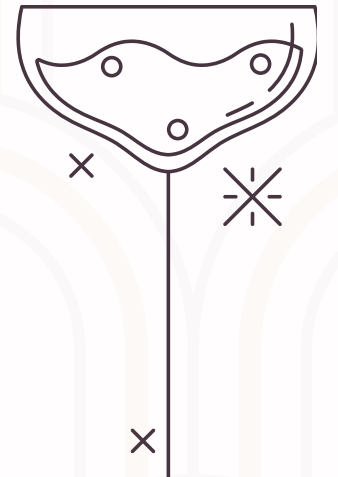
MONIN[®]



STACJONARNY FINAŁ KONKURSU MISTRZOSTW POLSKI

TEST WIEDZY TEORETYCZNEJ

W TEJ RUNDZIE PODDANA SPRAWDZENIU BĘDZIE TEORETYCZNA WIEDZA UCZESTNIKÓW. QUIZ 30 PYTAŃ W FORMULE JEDNOKROTNEGO WYBORU, BĘDZIE SPRAWDZAŁ RÓWNIEŻ ICH PODSTAWOWĄ ZNAJOMOŚĆ JĘZYKA ANGIELSKIEGO. PYTANIA BĘDĄ DOTYCZYĆ ZAGADNIEŃ BRANŻOWYCH. ZA KAŻDĄ POPRAWNĄ ODPOWIEDŹ ZAWODNIK OTRZYMA JEDEN PUNKT. W PRZYPADKU UDZIELENIA BŁĘDNEJ ODPOWIEDZI ZAWODNIKOWI NIE ZOSTANĄ PRZYZNANE PUNKTY UJEMNE. RUNDA ZOSTAJE ZATRZYMANA PO UPŁYWIE 30 MINUT, A BRAK UDZIELENIA ODPOWIEDZI BĘDZIE WIĄZAŁ SIĘ Z BRAKIEM MOŻLIWOŚCI OTRZYMANIA PUNKTU.



PREZENTACJA KOKTAJLOWA W KATEGORII BEFORE DINNER



RUNDA TRZECIA BĘDZIE MIAŁA ZA ZADANIE POKAZANIE KREATYWNOŚCI ZAWODNIKÓW. W 8 MINUTOWEJ PREZENTACJI BĘDĄ MIELI ONI OKAZJE ZAPREZENTOWAĆ SWÓJ AUTORSKI KOKTAJL W 5 PORCJACH NA BAZIE PRODUKTÓW FIRM PARTNERSKICH.

W GRONIE SĘDZIOWSKIM ZASIĄDĄ TRZY ROZPOZNAWALNE OSOBY Z BRANŻY GASTRONOMICZNEJ.

OCENIANA BĘDZIE RÓWNIEŻ FORMA ROZMOWY BARMANÓW W JĘZYKU POLSKIM Z SĘDZIAMI W TRAKCIE PREZENTACJI.

KAŻDY Z SĘDZIÓW BĘDZIE TAKŻE ZOBOWIĄZANY DO ZADANIA CO NAJMNIEJ JEDNEGO PYTANIA BY JESZCZE LEPIEJ ZWERYFIKOWAĆ STAN WIEDZY ORAZ ZDOLNOŚĆ PRACY MULTI-TASKINGOWEJ FINALISTÓW.

W PRZYPADKU PRZEKROCZENIA REGULAMINOWEGO CZASU PRZEZ ZAWODNIKA KAŻDE KOLEJNE ROZPOCZĘTE 15 SEKUND BĘDZIE WIĄZAŁO SIĘ Z OTRZYMANIEM 15 PUNKTÓW UJEMNYCH OD KAŻDEGO Z SĘDZIÓW TECHNICZNYCH. KAŻDY Z ZAWODNIKÓW ROZPOCZNIE TĘ RUNDĘ Z LICZBĄ 32 PUNKTÓW, A W PRZYPADKU POPEŁNIANYCH BŁĘDÓW KOLEJNE PUNKTY BĘDĄ ODEJMOWANE WG ARKUSZA OCEN STWORZONEGO PRZEZ ORGANIZACJĘ IBA.

KOKTAJLE BĘDĄ RÓWNIEŻ OCENIANE PRZEZ OSOBNĄ KOMISJĘ DEGUSTACYJNĄ W SKŁAD KTÓREJ WCHODZIĆ BĘDZIE 3 SĘDZIÓW DEGUSTACYJNYCH.

PUNKTY BĘDĄ PRZYDZIELANE WG ARKUSZA OCEN STWORZONEGO PRZEZ ORGANIZACJĘ IBA. ŁĄCZNA SUMA PUNKTÓW ZOSTANIE DODANA DO KLASYFIKACJI GENERALNEJ.

ZAJĘTE MIEJSCE PO TRZECIEJ RUNDZIE W KLASYFIKACJI GENERALNEJ BĘDZIE MIAŁO WPŁYW NA NUMER STARTOWY ZAWODNIKA W SPEED RUNDZIE.

B
BACHLEDA
RESORT ZAKOPANE

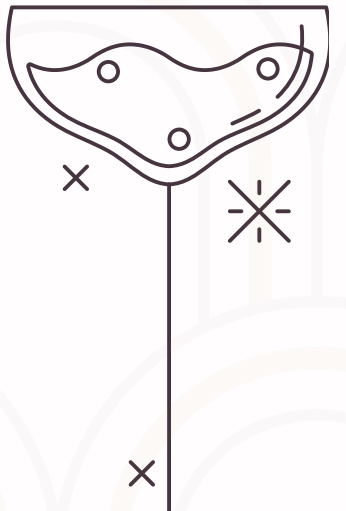
Chopin
VODKA

MONIN[®]

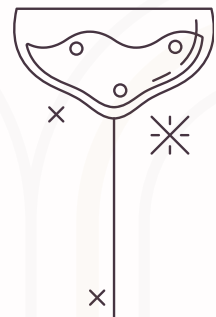


SPEED RUNDA W STYLU KLASYCZNYM

NA POTRZEBY SPEED RUNDY ZAWODNICY I KOMISJA SĘDZIOWSKA ZOSTANĄ PRZETRANSPORTOWANI DO BARU LE SCANDALE ZAKOPANE (UL. MARIUSZA ZARUSKIEGO 5). TYM RAZEM ZAWODNICY BĘDĄ MUSIELI PRZYGOTOWAĆ 4 KOKTAJLE W CZASIE 5 MINUT. NAZWY I RECEPTURY KOKTAJLI POZNAJĄ PO UKOŃCZENIU RUNDY TRZECIEJ. ZAWODNICY BĘDĄ PRZYGOTOWYWAĆ SIĘ DO SPEED RUNDY W OSOBNYM POMIESZCZENIU BY UNIKNĄĆ STWORZENIA NIE RÓWNYCH WARUNKÓW DLA KAŻDEGO ZE STARTUJĄCYCH. KAŻDY UCZESTNIK BĘDZIE MIAŁ 5 MINUT NA PRZYGOTOWANIE SWOJEGO STANOWISKA PRACY ORAZ KOLEJNE 5 MINUT NA JEGO POSPRZĄTANIE PO WYSTĘPIE. W PRZYPADKU PRZEKROCZENIA KTÓREGOKOLWIEK Z LIMITÓW CZASOWYCH PRZEZ ZAWODNIKA KAŻDE KOLEJNE ROZPOCZĘTE 15 SEKUND BĘDZIE WIĄZAŁO SIĘ Z OTRZYMANIEM 15 PUNKTÓW UJEMNYCH OD KAŻDEGO Z SĘDZIÓW TECHNICZNYCH. NAD POPRAWNYM PRZEBIEGIEM I OCENĄ TECHNICZNĄ CZUWAĆ BĘDZIE 3 SĘDZIÓW SIEDZĄCYCH FRONTALNIE DO ZAWODNIKA PREZENTUJĄCEGO SWÓJ KUNSZT BARMAŃSKI. SĘDZIOWIE BĘDĄ OCENIAĆ NIE TYLKO SZYBKOŚĆ BUDOWANIA KOKTAJLI, ALE I ESTETYKĘ PRACY, UMIEJĘTNOŚĆ ROZMOWY W TRAKCIE PRZYGOTOWYWANIA NAPITKÓW, SMAK DRINKÓW ORAZ CAŁOKSZTAŁT PREZENCJI BARMANA.



FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ



KAŻDY ETAP RUNDY FINAŁOWEJ BĘDZIE POSIADAŁ OSOBNY ARKUSZ OCEN STWORZONY PRZEZ IBA LUB STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW NA POTRZEBY MISTRZOSTW. WYNIKI BĘDĄ PREZENTOWANE UCZESTNIKOM PO KAŻDEJ RUNDZIE BY JESZCZE BARDZIEJ ROZBUDZIĆ ELEMENT ZDROWEJ RYWALIZACJI. PO OGŁOSZENIU ZWYCIĘZCÓW KAŻDY Z ZAWODNIKÓW OTRZYMA NA PRYWATNEGO MAILA PEŁNĄ OCENĘ WRAZ Z WYPISANYMI SUGESTIAMI OD SĘDZIÓW.



WORLD COCKTAIL
CHAMPIONSHIP

IBA

MISTRZOSTWA POLSKI



BEFORE DINNER

B

BACHLEDA

RESORT ZAKOPANE

Chopin
VODKA

MONIN®



DODATKOWE INFORMACJE

KONTAKT ZE WSPÓŁORGANIZATOREM
W PRZYPADKU JAKICHKOLWIEK PYTAŃ DOTYCZĄCYCH POWYŻSZEGO DOKUMENTU
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW
JEST ODDANE DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI POD WSKAZANYM PONIŻEJ
MAILEM I NUMEREM TELEFONU:

BARANOWSKI@SPB-PBA.ORG.PL +48 668 426 060