

V
MISTRZOSTWA POLSKI

KLASYK



V MISTRZOSTWA POLSKI KLASYK

REGULAMIN 2026

13-14.05.2026

PARTNERZY WYDARZENIA

Chopin
VODKA



MONIN®

PARAGON
○○○

perrier®

winterhalter®

KATEGORIA KOKTAJLI – MOLECULAR SPARKLING DRINK

§ SPARKLING DRINK JEST SERWOWANY W SZKLANCE TYPU FLUTE / CHAMPAGNE GLASS

§ MOŻE BYĆ ORZEŻWIAJĄCY, SŁODKI, KWAŚNY LUB TROPIKALNY

§ KOKTAJL MUSI BYĆ WYDANY BEZ LODU

§ KOKTAJL MUSI ZAWIERAĆ MIN. 2 CL CHOPIN GOLD VODKA I BYĆ UZUPEŁNIONY CHOPIN PROSECCO DRY MIN. 4 CL

§ DOZWOLONE SĄ ELEMENTY MOLEKULARNE, PRZYGOTOWANE WCZEŚNIEJ (KAWIOR, ŹELE, DEKORACJE JADALNE – MOLEKULARNE ITP.)

§ DEKORACJA MUSI BYĆ JADALNA, Z WYKLUCZENIEM JEDNEGO ELEMENTU DO MOCOWANIA KOKTAJLU

OGÓLNOPOLSKIE ELIMINACJE DO KONKURSU

OPIS ELIMINACJI

- ELIMINACJE PROWADZONE BĘDĄ NA SZCZEBLU OGÓLNOPOLSKIM
- BARMANI BĘDĄ POINFORMOWANI O KONKURSY W FORMIE INFORMACJI ZAWARTYCH NA LOKALNYCH FORACH GASTRONOMICZNYCH, KANAŁACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH PARTNERÓW WYDARZENIA ORAZ STOWARZYSZENIA POLSKICH BARMANÓW, A TAKŻE NA STRONIE INTERNETOWEJ W/W STOWARZYSZENIA
- ZAWODNIK MA ZA ZADANIE W RUNDZIE ELIMINACYJNEJ PRZESŁAĆ FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY WRAZ ZE ZDJĘCIEM KOKTAJLU NA ADRES MAILOWY: BOGACZ@SPB-PBA.ORG.PL ORAZ DOKONAĆ PUBLIKACJI NA SWOICH KANAŁACH SOCIAL MEDIA (FB/IG) Z UŻYCIEM HASZTAGÓW #POLISHBARTENDERSASSOCIATION, #CHOPINVODKA
- FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY WRAZ ZE ZDJĘCIEM KOKTAJLU NALEŻY WYŚLAĆ DO DN. 30.04.2026 WŁĄCZNIE NA ADRES MAILOWY: BOGACZ@SPB-PBA.ORG.PL. PUBLIKACJA FINALISTÓW ODBĘDZIE SIĘ 04.05.2026
- STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW ZASTRZEGA SOBIE PEŁNE PRAWA DO WYKORZYSTANIA WSZELKICH MATERIAŁÓW W CELACH MARKETINGOWYCH
- RUNDA ELIMINACYJNA POWINNA OBEJMOWAĆ OKRES NIE DŁUŻSZY NIŻ DWA TYGODNIE

FORMA OCENIANIA

- ZGŁOSZENIA BĘDĄ OCENIANE PRZEZ AKTYWNI DZIAŁAJĄCYCH W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ CZŁONKÓW STOWARZYSZENIA POLSKICH BARMANÓW
- Z CAŁEJ PULI ZGŁOSZEŃ NAJLEPSI TRAFIĄ DO FINAŁOWEJ CZTERNASTKI
- STOWARZYSZENIE INFORMUJE, ŻE PARTNER WYDARZENIA CHOPIN VODKA OTRZYMA 3 DZIKIE KARTY – DLA UCZESTNIKÓW CHOPIN YOUNG – LOKALNYCH ELIMINACJI DLA MŁODYCH BARMANÓW
- FORMULARZE ZGŁOSZENIOWE BĘDĄ ROZPATRYWANE POD KĄTEM ZŁOŻONOŚCI KOKTAJLU, WPISANIA SIĘ RECEPTURY W KATEGORIĘ SPARKLING ORAZ ESTETYKI ZDJĘCIA
- NAZWISKA SĘDZIÓW TECHNICZNYCH I DEGUSTACYJNYCH ZOSTANĄ PRZEDSTAWIONE RÓWNOLEGLE Z OGŁOSZENIEM FINALISTÓW

OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

RUNDA FINAŁOWA KONKURSU BĘDZIE MIAŁA CHARAKTER STACJONARNY.

ODBĘDZIE SIĘ W:

GORZELNIA CHOPIN

KRZESK-MAJĄTEK 63, 08-111 KRZESK MAJĄTEK

- STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW, W KOOPERACJI Z PARTNERAMI WYDARZENIA, ZOBOWIĄZUJE 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 Z NASZYMI PARTNERAMI, TEMATYCZNE MASTERCLASSY
- ZAŁOŻENIA POD KĄTEM ZDROWEJ RYWALIZACJI BĘDĄ WERYFIKOWANE NA ETAPIE TRZECH RUND, Z KTÓRYCH SKŁADAĆ SIĘ BĘDZIE FINAŁ KONKURSU MISTRZOSTW POLSKI BARMANÓW CLASSIC 2026

ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

BLIND TEST

- KAŻDEMU Z ZAWODNIKÓW ZOSTANĄ ZAPREZENTOWANE CZTERY PORCJE PŁYNÓW ORAZ CZTERY PRODUKTY SUCHY Z KATEGORII ZIOŁA/PRZYPRAWY/OWOCE
- ZAWODNIK W CZASIE 4 MINUT BĘDZIE MUSIAŁ TRAFNIE WYTYPOWAĆ NAZWY PRZEDSTAWIONYCH MU SAMPLI
- W PRZYPADKU PŁYNÓW WYMAGANA BĘDZIE NAZWA KATEGORII TRUNKU, TJ. WÓDKA, RUM, TEQUILA ITP.
- 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 PRZYPADKU UDZIELENIA BŁĘDNEJ ODPOWIEDZI ZAWODNIKOWI NIE ZOSTANĄ PRYZNANE PUNKTY UJEMNE
- RUNDA ZOSTAJE ZATRZYMANA PO UPŁYWIE 4 MINUT, A BRAK ODPOWIEDZI BĘDZIE SKUTKOWAŁ BRAKIEM PUNKTÓW
- CZAS I OTRZYMANA LICZBA PUNKTÓW W TEJ RUNDZIE BĘDĄ MIAŁY PRZEŁOŻENIE NA NUMER STARTOWY ZAWODNIKA W RUNDZIE TRZECIEJ, TJ. PREZENTACJI KOKTAJLOWEJ

TEST WIEDZY TEORETYCZNEJ

- W TEJ RUNDZIE SPRAWDZANA BĘDZIE TEORETYCZNA WIEDZA UCZESTNIKÓW – QUIZ 30 PYTAŃ W FORMULE JEDNOKROTNEGO WYBORU
- TEST BĘDZIE SPRAWDZAŁ RÓWNIEŻ PODSTAWOWĄ ZNAJOMOŚĆ JĘZYKA ANGIELSKIEGO
- PYTANIA BĘDĄ DOTYCZYĆ ZAGADNIEŃ BRANŻOWYCH
- ZA KAŻDĄ POPRAWNĄ ODPOWIEDŹ ZAWODNIK OTRZYMA 0,66 PUNKTU. W PRZYPADKU BŁĘDNEJ ODPOWIEDZI NIE PRYZNAJE SIĘ PUNKTÓW UJEMNYCH. RUNDA TRWA 30 MINUT

PREZENTACJA KOKTAJLOWA – RUNDA TRZECIA

- RUNDA TRZECIA MA NA CELU POKAZANIE KREATYWNOŚCI ZAWODNIKÓW. W 8-MINUTOWEJ PREZENTACJI ZAPREZENTUJĄ ONI SWÓJ AUTORSKI KOKTAJL W 4 PORCJACH NA BAZIE PRODUKTÓW PARTNERA
 - 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 ZOBOWIĄZANY DO ZADANIA CO NAJMNIEJ JEDNEGO PYTANIA W CELU WERYFIKACJI WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI MULTITASKINGU FINALISTÓW
 - W PRZYPADKU PRZEKROCZENIA CZASU KAŻDE ROZPOCZĘTE 15 SEKUND SKUTKUJE KARĄ 15 PUNKTÓW UJEMNYCH OD KAŻDEGO Z SĘDZIÓW TECHNICZNYCH
 - KOKTAJLE BĘDĄ RÓWNIEŻ OCENIANE DEGUSTACYJNIE
 - PUNKTY BĘDĄ PRZYDZIELANE WG ARKUSZA OCEN IBA. WYNIK KOŃCOWY ZOSTANIE PRZELICZONY NA PUNKTACJĘ SPB – NAJLEPSZY ZAWODNIK OTRZYMA 40 PUNKTÓW, KOLEJNY 36. PUNKTOWANI SĄ ZAWODNICZY Z MIEJSC 1-10
- FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ
- KAŻDY ETAP RUNDY FINAŁOWEJ POSIADA OSOBNY ARKUSZ OCEN PRZYGOTOWANY PRZEZ IBA LUB STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW
 - WYNIKI BĘDĄ OGŁASZANE PO KAŻDEJ RUNDZIE W CELU PODKREŚLENIA ELEMENTU RYWALIZACJI

PORTFOLIO PRODUKTÓW

PRODUKTY SPONSORA, KTÓRE ZAPEWNIŁ PARTNER:

CHOPIN GOLD VODKA

CHOPIN PROSECCO DRY

DODATKOWE INFORMACJE

KONTAKT ZE WSPÓŁORGANIZATOREM W PRZYPADKU PYTAŃ DOTYCZĄCYCH REGULAMINU I PRZEBIEGU WYDARZENIA - BOGACZ@SPB-PBA.ORG.PL