



**MISTRZOSTWA POLSKI
BAR LADIES'26**

REGULAMIN 2026

PARTNERZY WYDARZENIA



dom whisky



SPIS TREŚCI

1. OGÓLNY OPIS I CHARAKTERYSTYKA MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'26
2. RUNDA ELIMINACJI ON-LINE DO MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'26
 - 2.1. OPIS RUNDY ELIMINACYJNEJ ON-LINE
 - 2.2. FORMA OCENIANIA
3. STACJONARNY FINAŁ MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'26
 - 3.1. OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ
 - 3.2. ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ
 - 3.2.1. PRZYGOTOWANIE ZAWODNICZKI NA BACKSTAGU
 - 3.2.2. PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY
 - 3.2.3. PREZENTACJA
 - 3.3. FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ
 - 3.4. KONTAKT Z ORGANIZATOREM

1. OGÓLNY OPIS I CHARAKTERYSTYKA MISTRZOSTW POLSKI BARLADIES'26

Mistrzostwa Polski Bar Ladies'26 to wydarzenie dedykowane wyłącznie barmankom, zainicjowane w związku z corocznym zaproszeniem Stowarzyszenia na międzynarodowy finał Bar Ladies, który w tym roku odbędzie się w dniach 6–8 marca na greckiej wyspie Korfu.

Zwycięzcy otrzyma zaproszenie do udziału w finale międzynarodowym, a koszty związane z jej podróżą oraz pobytem podczas wydarzenia zostaną pokryte przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów we współpracy z Partnerami Stowarzyszenia.

Polski finał Bar Ladies'26 odbędzie się 19.01.2026 r. w Dom Whisky Cocktail Bar.

Motywnym przewodnim tegorocznej edycji jest hasło: „A co, jeśli AI to kobieta?”. W związku z nim dopuszczamy możliwość korzystania z narzędzi opartych na sztucznej inteligencji. Zawodniczki samodzielnie decydują o formie oraz zakresie wykorzystania AI – zarówno na etapie zgłoszenia, koncepcji koktajlu, storytellingu, jak i podczas prezentacji finałowej. Jednocześnie do mistrzostw mogą zostać dopuszczone projekty, przy których realizacji nie wykorzystano AI, o ile zachowany został innowacyjny charakter zgłoszenia.

Konkurs przeznaczony jest wyłącznie dla pełnoletnich barmanek.

2. RUNDA ELIMINACYJNA ON-LINE DO MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'26

2.1 OPIS RUNDY ELIMINACYJNEJ ON-LINE

Eliminacje prowadzone będą na szczeblu ogólnopolskim. Formularz zgłoszeniowy do konkursu zostanie zamieszczony na oficjalnej stronie Stowarzyszenia Polskich Barmanów (www.spb-pba.org.pl), w zakładce Aktualności, pod postem nawiązującym do wydarzenia.

Formularz należy uzupełnić o dane personalne zawodniczki oraz recepturę koktajlu, a wraz z formularzem przesłać zdjęcie koktajlu w formacie 1080 × 1920 pikseli.

Koktajl musi zawierać co najmniej 30 ml produktów z portfolio Partnerów wydarzenia (Citadelle, Planteray, 1800). W zakresie formy drinka Stowarzyszenie pozostawia autorkom pełną dowolność.

Zgłoszenia zawierające recepturę oraz zdjęcie koktajlu należy przesłać do godziny 15:00 dnia 11.01.2026 na adres e-mail: **office@spb-pba.org.pl**.

Stowarzyszenie Polskich Barmanów zastrzega sobie prawo do użycia materiałów w celach promocji wydarzenia, zawodniczek oraz budowania relacji z Partnerami Bar Ladies'26. Runda eliminacyjna zostanie rozstrzygnięta do dnia 13.01.2026, a w jej wyniku zostanie wyłonionych dziesięć finalistek Mistrzostw Polski Bar Ladies'26.

2.2 FORMA OCENIANIA

Zgłoszenia będą oceniane przez osoby aktywnie działające w branży gastronomicznej oraz Partnerów wydarzenia. Formularze zgłoszeniowe rozpatrywane będą pod kątem zgodności koktajlu z tematyką wydarzenia, estetyki materiałów wizualnych (format 1080 × 1920) oraz praktycznego przełożenia zaprezentowanej kreacji koktajlowej na realne warunki barowe.

Wyniki etapu eliminacji zostaną ogłoszone publicznie wraz z listą finalistek. Szczegółowe informacje dotyczące oceny będą przekazywane drogą mailową wyłącznie na wyraźną prośbę uczestniczki.

3. STACJONARNY FINAŁ MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'26

3.1 OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

Runda finałowa Mistrzostw Polski Bar Ladies'26 będzie miała charakter stacjonarny i odbędzie się w Dom Whisky Cocktail Bar ([Nowy Świat 32, 00-373 Warszawa](#)).

Stowarzyszenie Polskich Barmanów, we współpracy z Partnerami wydarzenia, zapewnia produkty marek współtworzących wydarzenie oraz lód – w formie kostek oraz lodu kruszonego. W gestii zawodniczek pozostaje zapewnienie szkła, dekoracji oraz innych niezbędnych składników potrzebnych do przygotowania dwóch porcji każdego z prezentowanych koktajli.

3.2 ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

3.2.1 PRZYGOTOWANIE ZAWODNICZKI NA BACKSTAGU

Każda z zawodniczek będzie miała możliwość przygotowania niezbędnych półproduktów na zapleczu baru. Czas przeznaczony na ten etap wynosi 10 minut.

Dopuszczamy stosowanie składników typu home made. W przypadku gdy ich przygotowanie wymaga więcej czasu, dozwolone jest przywiezienie gotowych ingrediencji na miejsce wydarzenia. W takiej sytuacji prosimy o szczegółowe opisanie pełnej receptury oraz procesu produkcji w formularzu zgłoszeniowym.

3.2.2 PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY

Każda z zawodniczek będzie miała maksymalnie 5 minut na przygotowanie swojej stacji barowej. W przypadku niedopatrzeń lub braku elementów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia prezentacji koktajlowej, zawodniczce mogą zostać odjęte punkty zgodnie z arkuszem ocen.

Arkusz ocen będzie udostępniony wszystkim zawodniczkom, które zakwalifikują się do rundy finałowej. Zostanie on przesłany drogą mailową wraz z informacją o zakwalifikowaniu się do finału.

3.2.3 PREZENTACJA

Każda z zawodniczek będzie miała do dyspozycji 8 minut na zaprezentowanie swojej kreacji koktajlowej, w ilości 3 identycznych porcji, zgodnej z tematyką Mistrzostw Polski Bar Ladies'26 określoną w regulaminie. Przekroczenie regulaminowego czasu prezentacji skutkować będzie naliczeniem punktów karnych za każdą rozpoczętą minutę, a po upływie 10 minut prezentacja zostanie bezwzględnie przerwana.

Po zakończeniu prezentacji każda zawodniczka będzie miała dodatkowe 5 minut na uporządkowanie stacji barowej oraz, w razie potrzeby, udzielenie odpowiedzi na pytania jury. Skład grona sędziowskiego zostanie podany dzień po ogłoszeniu finalistek.

3.3 FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ

Prezentacje będą oceniane przez jury sędziowskie składające się z trzech kobiet. Arkusz ocen zostanie udostępniony w dniu ogłoszenia finalistek oraz przesłany mailowo wraz z informacją o zakwalifikowaniu się do finału Bar Ladies'26. Na wyraźną prośbę zawodniczki szczegółowe wyniki zostaną przekazane po finale drogą mailową, z zachowaniem zasad RODO.

3.4 DODATKOWE INFORMACJE

W przypadku pytań dotyczących wydarzenia Stowarzyszenie Polskich Barmanów udziela dodatkowych informacji pod adresem e-mail **sajdak@spb-pba.org.pl**.