



WORLD COCKTAIL
CHAMPIONSHIP

IBA

MISTRZOSTWA POLSKI



ORIENTAL FUSION

14.05.2024

Chopin
VODKA



Chopin
VODKA

PARTNER STRATEGICZNY WYDARZENIA

PRODUKT BĘDĄCY
ZWIĘCZENIEM NAJLEPSZYCH
PRAKTYK SIEDLECKICH GORZELNIKÓW
PODBIŁ NAJPIERW KRAJOWY,
A NASTĘPNIE ŚWIATOWY RYNEK.



LOKALIZACJA KONKURSU



**NASZ OBIEKT ZLOKALIZOWANY JEST NA POGÓRZU
ROŹNOWSKIM, KTÓRE SŁYNIE Z PRZEPIĘKNYCH,
NIEREGULARNYCH KRAJOBRAZÓW.**

**ZNAJDUJE SIĘ TUŻ PRZY MALOWNICZYM
JEZIORZE ROŹNOWSKIM.**

**JAKO ŻE LEMON RESORT SPA TO NIE TYLKO HOTEL
NAD JEZIOREM, ALE RÓWNIEŻ HOTEL W GÓRACH,
ŁĄCZY W SOBIE ZALETY OBU TYCH ROZWIĄZAŃ.**



GRÓDEK NAD DUNAJCEM 83
33-318 POLSKA

PARTNERZY
WYDARZENIA



perrier[®]

winterhalter[®]

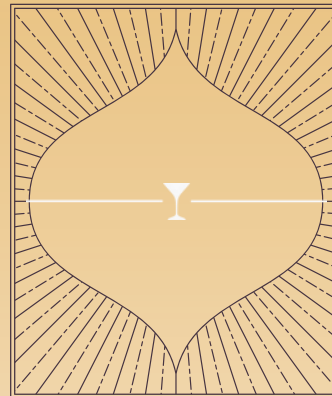


ORIENTAL FUSION



KOKTAJL POWINIEN ODZWIERCIEDLAĆ KULTURĘ I SMAKI DALEKIEGO ORIENTU.
ICH UWYPUKLENIE MOŻE ZOSTAĆ ZAPREZENTOWANE
W SMAKU JAK I OGÓLNYM WYGLĄDZIE KREACJI.
ORIENTAL FUSION TO POŁĄCZENIE POLSKIEJ TRADYCJI Z POWIEWEM AZJI.

FORMA DRINKA MOŻE
ZAWIERAĆ SIĘ W KATEGORII:
PRE-DINNER, AFTER-DINNER,
LONG LUB SPARKLING.



KOKTAJL MUSI ZAWIERAĆ CO NAJMNIJ
4 CL CZYSTEJ WÓDKI CHOPIN.
MAX 7 SKŁADNIKÓW.
DOZWOLONE JEST UŻYCIE JEDNEGO
SKŁADNIKA TYPU HOME MADE

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 **OFFICE@SPB-PBA.ORG.PL** DO DNIA **28.04.2024** WŁĄCZNIE.

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 AKTYWNE 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 ORIENTAL FUSION.

ORAZ ESTETYKI ZDJĘCIA. WYNIKI ELIMINACJI BĘDĄ W PEŁNI JAWNE PO OGŁOSZENIU FINALISTÓW.

NAZWISKA SĘDZIÓW TECHNICZNYCH I DEGUSTACYJNYCH ZAŚ BĘDĄ PRZEDSTAWIONE RÓWNOLEGLE Z OGŁOSZENIEM FINALISTÓW.





OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

RUNDA FINAŁOWA KONKURSU BĘDZIE MIAŁA CHARAKTER STACJONARNY.

ODBĘDZIE SIĘ W HOTELU LEMON RESORT SPA GRÓDEK NAD DUNAJCEM 83, 33-318 POLSKA 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 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 2024.

ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

SPEED RUNDA
W STYLU
KLASYCZNYM



PREZENTACJA
KOKTAJLOWA
W KATEGORII
ORIENTAL
FUSION



TEST WIEDZY
TEORETYCZNEJ



BLIND TEST



BLIND TEST



KAŻDEMU Z ZAWODNIKÓW ZOSTANĄ ZAPREZENTOWANE CZTERY PORCJE ALKOHOLI PODANE W SZKLE DEGUSTACYJNYM ORAZ ŁĄCZNIE CZTERY PRODUKTY WYBRANE Z KATEGORII ZIOŁA/PRZYPRAWY/OWOCE. 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



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 PRYZNANE PUNKTY UJEMNE. RUNDA ZOSTAJE ZATRZYMANA PO UPŁYWIE 30 MINUT, A BRAK UDZIELENIA ODPOWIEDZI BĘDZIE WIĄZAŁ SIĘ Z BRAKIEM MOŻLIWOŚCI OTRZYMANIA PUNKTU.

PREZENTACJA KOKTAJLOWA



RUNDA TRZECIA BĘDZIE MIAŁA ZA ZADANIE POKAZANIE KREATYWNOŚCI ZAWODNIKÓW. W 8 MINUTOWEJ PREZENTACJI BĘDĄ MIELI ONI OKAZJĘ ZAPREZENTOWAĆ SWÓJ AUTORSKI KOKTAJL W 4 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 PUNTY BĘDĄ ODEJMOWANE WG ARKUSZA OCEN STWORZONEGO PRZEZ ORGANIZACJĘ IBA.

KOKTAJLE BĘDĄ RÓWNIEŻ OCENIANE DEGUSTACYJNIE PRZEZ WYŻEJ WYMIENIONYCH SEDZIÓW.

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.

SPEED RUNDA W STYLU KLASYCZNYM



SPEED RUNDY - 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.



Produkty sponsora które zapewnia Vodka Chopin

Chopin Family Reserva

Chopin Blanded Złoty (Potatoes&Wheat)

Chopin Blanded Indygo (Potatoes, Wheat & Rye)

Chopin Potato

Chopin Rye

Chopin Wheat

Chopin Bartender's choice

PORTFOLIO PRODUKTÓW



KONKURS POPROWADZI

Piotr Sajdak
President

MASTERCLASS

**COMING
SOON**

MASTERCLASS

**COMING
SOON**

AGENDA

**COMING
SOON**

DODATKOWE INFORMACJE

KONTAKT ZE WSPÓŁORGANIZATOREM
W PRZYPADKU JAKICHKOLWIEK PYTAŃ
DOTYCZĄCYCH REGULAMINU I PRZEBIEGU
WYDARZENIA.

OFFICE@SPB-PBA.ORG.PL

+48 884 795 953





ORGANIZATOR
MISTRZOSTW POLSKI
2023

