



I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW



28.02.2023

REGULAMIN



perrier
I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

Pragniemy zaprosić wszystkich Barmanów na
Otwarte Mistrzostwa Polski Koktajli bezalkoholowych.

Zwycięzca zawodów będzie miał przyjemność reprezentowania
Polski na Mistrzostwach Świata Koktajli Bezalkoholowych.

INFORMACJE OGÓLNE

perrier
I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

**KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW**

Organizatorem zawodów jest Stowarzyszenie Polskich Barmanów.

Finał konkursu „Mistrzostwa Polski Barmanów – Koktajli Bezalkoholowych” odbędzie się 28.02.2023, **Mediateka** Grodzisk Mazowiecki 05-825, 3 Maja 57.

Rejestracja do rundy eliminacyjnej zawodników zostanie otwarta 19.01.2023 r. i potrwa do 03.02.2023r włącznie. Ogłoszenie 12 finalistów będzie miało miejsce dnia 07.02.2023, na kanałach społecznościowych SPB.

Zgłoszenia będą przyjmowane na maila: **baranowski@spb-pba.org.pl**, formularz do pobrania na oficjalnej stronie SPB.

Koszty związane z podróżą w Mistrzostwa Polski Barmanów – Koktajli Bezalkoholowych ponoszą zawodnicy.

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć, filmów oraz receptur koktajli przygotowanych przez barmanów w trakcie konkursu oraz na udostępnienie partnerom stowarzyszenia polskich barmanów.

Zawodnicy muszą mieć ukończone 18 lat w dniu konkursu, aby wziąć udział w wydarzeniu.

Liczba zawodników w rundzie eliminacyjnej jest nie ograniczona.

Liczba zawodników w rundzie finałowej wynosi 12 osób.

Zawodnicy rundy finałowej występują w dress code -smart casual

ZADANIA KONKURSOWE



I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

**KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW**

Stwórz nowy koktajl bezalkoholowy spełniający poniższe wymagania:

nagraj film typu „rolka” prześlij go w wersji cyfrowej w formie linku razem z wypełnionym formularzem na: **baranowski@spb-pba.org.pl**. Rolkę udostępnij na swoich kanałach społecznościowych z zaznaczeniem **@polish_bartenders_association ,oraz @Perrier Polska:**

1. Koktajl powinien być innowacyjny.
2. Koktajl powinien być łatwy w otworzeniu.
3. Koktajl musi być stworzony z ograniczoną ilością kalorii - poniżej 65kcal/100ml.

Przygotowanie koktajlu powinno być opisane w przystępny sposób, określając również, na czym polega innowacja w koktajlu. Oczekujemy opisu w kilku zdaniach (min 15 słów adnotacja).

ELIMINACJE



I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

- I.** Uczestnik musi użyć co najmniej 100 ml wody marki **PERRIER**
- II.** Nie dozwolone jest użycie innej marki wody niż woda **PERRIER**
- III.** Kaloryczność końcowego koktajlu nie może przekraczać limitu 65 kcal/100 ml. Wymagane jest pokazanie wyliczenia wartości kalorycznej ze wskazaniem źródła.
- IV.** Dozwolone jest użycie maksymalnie 20 ml dowolnego syropu w jednym koktajlu.
- V.** Wszystkie składniki lub produkty użyte w przepisie muszą być łatwo dostępne w sklepach UE.
- VI.** Receptury zgłoszone do konkursu muszą być oryginalne i nie publikowane wcześniej. Mieć charakter napoju bezalkoholowego.
- VII.** Dopuszczony jest jeden składnik typu (home-made). Wymagane jest podanie receptury home-made
- VIII.** Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgarnych, rasistowskich i sexistowskich nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub konkurencyjnymi sponsora.

ELIMINACJE

The Perrier logo is displayed in a dark green, stylized font. The word 'perrier' is written in a lowercase, cursive-like typeface, with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below the word, a large, bold, black letter 'I' is centered.

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

**KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW**

IX.

Do dekoracji Uczestnik może wykorzystać wyłącznie w 100% jadalne składniki z wyjątkiem wykałaczek i klamerek/spinaczy, które pełnią funkcję montowania dekoracji.

IX.

Nie dozwolone jest użycie sztucznych barwników.

XI.

.Najwyższa suma punktów z oceny koktajlu wszystkich sędziów będzie stanowić wynik kwalifikacji do finału konkursu.

XII.

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian regulaminu konkursu w każdym momencie z bezzwłocznym poinformowaniem uczestników konkursu.

Pytania dotyczące regulaminu proszę kierować na adres e-mail: baranowski@spb-pba.org.pl

XIII.

Naruszenie któregokolwiek z punktów regulaminu może spowodować dyskwalifikację zawodnika.

XIV.

Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu, w tym komunikowania się z Uczestnikami w kwestiach związanych z Konkursem, powiadamiania Uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych protestów Uczestników dotyczących Konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).

XV.

Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.



I

MISTRZOSTWA POLSKI

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

RUNDA FINAŁOWA

I.

Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.

II.

Zawodnicy będą mieli 6 minut na zaprezentowanie swojego koktajlu.

Przekroczenie czasu będzie skutkowało naliczeniem 5 punkty karnych za każde 30 sekund powyżej limitu 6 minut

III.

Koktajl zostanie przygotowany w 3 porcjach

Koktajle dla sędziów będą podawane przez samego zawodnika bezpośrednio do stołu sędziowskiego.

IV.

Przydzielenie numerów startowych odbędzie się w formie losowania on-line na Instagramowym kanale społecznościowym Stowarzyszenia Polskich Barmanów.

V.

Sponsor zapewnia wodę **PERRIER** do dyspozycji zawodników.

VI.

Organizator zapewnia lód w kostkach oraz lód kruszony.

VII.

Dekoracje muszą być wykonane na miejscu, ze składników w pełni jadalnych.

VIII.

Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.

IX

W strefie przeznaczonej do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.

RUNDA FINAŁOWA

perrier
I

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

X.

Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi: każde 15 s = 15 pkt karnych.

XI.

Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: naczyń konsumpcyjnych, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).

XII.

Podczas występu - jednego Uczestnika, będzie oceniana ocena techniczna, prezentacja.

XIII.

Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia: wygląd, zapach i smak kompozycji.

XIV.

Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez SPB. Na końcu regulaminu znajdują się karty oceny dekoracji, technicznej i degustacyjnej.

XV.

Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu.

XVI.

Najwyższa suma punktów z oceny wszystkich sędziów konkursu.

W przypadku remisu o zwycięstwie decyduje największa liczba punktów za innowacyjność.

Jeśli to nadal nie wyłoni zwycięzcy, to kolejnym kryterium będą punkty za najlepszych dekoracje, potem najlepsza prace techniczna.

XVII.

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.



**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

RECEPTURA

AUTORSKA

Każdy uczestnik musi przygotować swoją własną autorską recepturę, która nie była wcześniej nigdzie publikowana.

**TECHNIKA
WYKONANIA**

DOWOLNA

**KATEGORIA
DRINKA**

BEZALKOHOLOWY

Pojemność max. 500 ml
Powtarzalny i łatwy do przyrządzenia

**PRODUKT
KONIECZNY**

WODA
PERRIER

Minimum 100 ml

**ILOŚĆ
SKŁADNIKÓW**

MAX 6

Dekoracja umieszczona wewnątrz lub dotykająca koktajlu traktowana jest jako składnik.

**ILOŚĆ
PORCJI**

MAX 3 PORCJE



**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

ILOŚĆ SKŁADNIKÓW SŁODKICH

Max 20 ml na porcję

Uczestnik może użyć 20 ml syropu na 100 ml wody PERRIER. Syrop nie jest składnikiem koniecznym.

DEKORACJA

DOWOLNA

3 IDENTYCZNE DEKORACJE

CZAS

-Przygotowanie stanowiska: 3 min.
-Wykonanie drinków: 6 min

-Dekoracja x 3szt. w wydzielonej strefie.
-Przygotowanie stanowiska (baru) przed przystąpieniem do występu.

SZKŁO/NACZYNIĘ

Uczestnik organizują we własnym zakresie.

Dowolne naczynie, wedle uznania uczestnika.
