



Regulamin Szkolnego Konkursu Barmańskiego. Styl klasyczny



I Ogólne sprawy organizacyjne:

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu, Speed Bar Krzysztof Drabik oraz Selgros Cash&Carry w Bytomiu.
2. Konkurs odbędzie się dnia 09.03.2012r. w sali nr 004 (obsługa konsumenta).
3. Odprawa uczestników o godzinie 10.00 w w/w sali.

II Warunki uczestnictwa:

1. W konkursie biorą udział uczniowie naszej szkoły, którzy ukończyli 18 lat. W przypadku osób niepełnoletnich wymagana będzie pisemna zgoda rodziców (prawnych opiekunów).
2. Warunkiem uczestnictwa jest dostarczenie formularza zgłoszeniowego do nauczyciela Krzysztofa Bielat w nieprzekraczalnym terminie **01.03.2012r.**

III Zasady organizacji:

1. Podczas konkursu zapewniamy wszystkie produkty niezbędne do wykonania napoi konkursowych z listy (załącznik nr 1), standardowe szkło barowe oraz podręczny sprzęt barowy.
2. Podczas odprawy uczestnicy wylosują numery startowe.
3. W sali będzie do dyspozycji uczestników stanowisko do przygotowania dekoracji napoi.
4. Zgodnie z wylosowanymi numerami uczestnicy będą rywalizować równolegle przy dwóch stanowiskach startowych.

IV Regulamin przeprowadzenia konkursu:

1. Czas trwania: ok. 4 godzin
2. Konkurs składa się z:
 - 2.1 Test praktyczny (eliminacje) – przyrządzenie napoju mieszanego z listy napoi konkursowych (załącznik nr 1); każdy uczestnik będzie losował jeden z napoi, a następnie wykona wylosowany przez siebie drink w dwóch porcjach bez posługiwania się recepturą. Każdy uczestnik ma ograniczony czas: 7 minut na long drinka
 - 2.2 Dekoracja drinka konkursowego – każdy uczestnik przygotowuje swoją dekorację z owoców i elementów zamieszczonych w załączniku nr 2, która będzie dodatkowo oceniana przez jury i doliczana do punktacji ogólnej; dekoracje do napojów będzie można przygotować wcześniej.
 - 2.3 Finał – (test praktyczny)
 - z klasyfikacji ogólnej do finału przechodzą dwie osoby z największą ilością zdobytych punktów. Finaliści będą rywalizowali o pierwsze i drugie miejsce wykonując wylosowanego przez jury drinka w dwóch porcjach.
 - 2.4 Test praktyczny będzie oceniało dwóch jurorów technicznych, a dekoracje 3 osobowe jury.
 - 2.5 Na ostateczny wynik konkursu będzie składać się suma ocen:
 - jury techniczne max: 60 punktów
 - jury oceniające dekorację napojów max: 10 punktów.Maksymalna liczba punktów, jaką może zdobyć uczestnik to 70 punktów
 - 2.6 W przypadku remisu w pierwszej kolejności będzie brana pod uwagę ocena sędziego technicznego.

V. Na wszystkie pytania dotyczące spraw niewyszczególnionych w regulaminie odpowie nauczyciel Krzysztof Bielat.

Załącznik nr 1.

Lista napoi konkursowych

Gables Collins	Wódka czysta 40 ml Amaretto 25 ml Sok ananasowy 15 ml Sok z ½ cytryny 15 ml Woda sodowa dopełnić	French Colonial	Dark Jamaica Rum 50 ml Creme de Cassis 15 ml Curaçao Triple Sec 15 ml Sok z ½ cytryny 15 ml Tonic water dopełnić
Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; dodać wody sodowej i lekko zamieszać. Ozdobić owocami.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; doszprycerować zimnym tonikiem i lekko zamieszać. Ozdobić owocami.	
Apple brandy Cooler	Metaxa brandy *** 50 ml White Rum 25 ml Sok jabłkowy 75 ml Sok z lime lub cytryny 15 ml Dark Jamaica Rum 5 ml	Playboy Cooler	Dark Jamaica Rum 35 ml Coffe liqueur 35 ml Sok ananasowy 75 ml Sok cytrynowy 10 ml Coca-cola dopełnić
Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; zamieszać i na wierzch napoju wlać rum. Ozdobić owocami.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; doszprycerować zimną colą. Ozdobić owocami.	
Curaçao Cooler	Curaçao Blue 25 ml Wódka czysta 25 ml Sok z lime lub cytryny 25 ml Sok pomarańczowy 100 -150 ml	Passion Fruit Cooler	White Rum 40 ml Dry Gin 25 ml Passoã 100 ml Sok pomarańczowy 25 ml Sok z ½ cytryny 15 ml
Trzy pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej na 3 – 4 kostki lodu, dodać sok pomarańczowy i lekko zamieszać. Ozdobić owocami.		Shakerować z lodem, precedzić do szklancy collinsowej i dopełnić kruszonym lodem. Ozdobić owocami	
Josephine	Brandy 50 ml Peach liqueur 20 ml Syrop truskawkowy 20 ml Sok cytrynowy 10 ml Tonic water dopełnić	Sex on the Beach	Likier kokosowy 25 ml Peach liqueur 25 ml Wódka czysta 25 ml Sok pomarańczowy 100 ml Sok żurawinowy 1 chlust (ok. 20 ml)
Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do dużego kielicha z 3-4 kostkami lodu i doszprycerować zimnym tonikiem. Ozdobić owocami.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej na 4 kostki lodu. Na wierzch lekko wlać 1 chlust soku żurawinowego. Ozdobić owocami.	

Madama Rosa		Coribbean Sling	
White Rum	40 ml	White Rum	50 ml
Cherry Brandy	15 ml	Triple Sec Curaçao	15 ml
Sok pomarańczowy	50 ml	Sok cytrynowy	20 ml
Sok z lime lub cytryny	5 ml	Syrop cukrowy	5 ml
Woda sodowa	dopełnić	Woda sodowa	Dopełnić
Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i przecedzić do szklancy collinsowej, dodać 3 kostki lodu i dopełnić zimnym mixem, lekko zamieszać. Ozdobić owocami.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i przecedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; dodać wody sodowej i lekko zamieszać. Ozdobić owocami	

Załącznik nr 2

Lista owoców i elementów do dekoracji napoi konkursowych.

- ✓ Pomarańcze
- ✓ Cytryny
- ✓ Limonki
- ✓ Ananas
- ✓ Jabłka
- ✓ Kiwi
- ✓ Fialis
- ✓ Wisienki koktajlowe
- ✓ Mięta