



Regulamin III 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 **13.03.2015r.** w sali nr 004 (obsługa konsumenta).
3. Odprawa uczestników o godzinie 10.45 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 **06.03.2015r.**

III Zasady organizacji:

1. Podczas konkursu zapewniamy wszystkie produkty niezbędne do wykonania napojów 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 napojów.
4. Zgodnie z wylosowanymi numerami uczestnicy będą rywalizować równolegle przy dwóch stanowiskach startowych.

IV Regulamin przeprowadzenia konkursu:

1. Czas trwania: ok. 2 godzin 30 min
2. Konkurs składa się z:
 - 2.1 Test praktyczny (eliminacje) – przyrządzenie napoju mieszanego z listy napojów konkursowych (załącznik nr 1); każdy uczestnik będzie losował jeden napój, 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 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.
 - 2.3 Test praktyczny będzie oceniało dwóch jurorów technicznych.
 - 2.4 Maksymalną liczbą punktów, jaką może zdobyć uczestnik to 60.
 - 2.5 W przypadku remisu będzie brany pod uwagę czas wykonania.
3. Dekoracje drinków należy wykonać zgodnie recepturą. W przypadku, gdy garni nie jest ściśle określone należy wykonać dekorację prostą i efektowną przy użyciu maksymalnie 3 elementów.

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

Załącznik nr 1.

Lista napojów 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. Garniować plasterkiem cytryny i cząstką ananasa.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; doszprycerować zimnym tonikiem i lekko zamieszać. Dodać plaster cytryny.	
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 Cofee liquer 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 plasterkiem cytryny lub limonki.		Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej napełnionej do połowy kostkami lodu; doszprycerować zimną colą. Garniować cząstką plastra ananasa i czerwoną maraską.	
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. Garniować twistem ze skórki ½ pomarańczy i ½ cytryny.		Shakerować z lodem, precedzić do szklancy collinsowej i dopełnić kruszonym lodem. Ozdobić dwiema gałązkami świeżej mięty pieprzowej.	

Josephine	Brandy Peach liquer Syrop truskawkowy Sok cytrynowy Tonic water	50 ml 20 ml 20 ml 10 ml dopełnić	Sex on the Beach	Likier kokosowy Peach liquer Wódka czysta Sok pomarańczowy Sok żurawinowy	25 ml 25 ml 25 ml 100 ml 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	White Rum Cherry Brandy Sok pomarańczowy Sok z lime lub cytryny Woda sodowa	40 ml 15 ml 50 ml 5 ml dopełnić	Coribbean Sling	White Rum Triple Sec Curaçao Sok cytrynowy Syrop cukrowy Woda sodowa	50 ml 15 ml 20 ml 5 ml Dopełnić
Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić do szklancy collinsowej, dodać 3 kostki lodu i dopełnić zimnym mixem, lekko zamieszać. Ozdobić owocami.			Cztery pierwsze składniki shakerować z lodem i precedzić 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 napojów konkursowych.

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

Załącznik nr 3.

Karta oceny techniki pracy w konkursie barmańskim

JUROR.....NUMER BARMANA.....

DATA.....

	Punkty ujemne	Przyznano punkty ujemne
1.ZNAJOMOŚĆ RECEPTURY Zwrócić uwagę czy uczestnik zna dokładną recepturę	1-2	
2. PREZENTACJA BUTELEK Zwrócić uwagę, czy butelki (etykiety) SA widoczne dla publiczności	1-2	
3. MANIPULACJA LODEM I SPRZĘTEM BARMAŃSKIM Zwrócić uwagę, czy wszelkie manipulacje lodem i przyborami barmańskimi są poprawne	1-3	
4. ODLEWANIE WODY Zwrócić uwagę na wylanie wody ze szklanicy mikserowej lub shakera, po ich ochłodzeniu lodem	2	
5.ROZLEWANIE, PRZELANIE, ROZSYPANIE Zwrócić uwagę na rozlanie, przelanie lub rozsypanie ingrediencji	3	
6. ZWIĘKSZENIE LUB ZMNIEJSZENIE PORCJI Zwrócić uwagę na równomierne napełnienie szkła porcjami drinka, zgodnie z recepturą	1-3	
7. WYKONANIE OZDOBY DRINKÓW Zwrócić uwagę na zgrabność, staranność i precyzję garnirowania drinków	1-3	
8. OGÓLNA ZRĘCZNOŚĆ SPORZĄDZENIA DRINKÓW Zwrócić uwagę na zręczność i staranne sporządzenie drinków	1-3	
9. MANIPULACJA SZKŁEM Zwrócić ogólna uwagę na prawidłową manipulacje szkłem	3	
10. CAŁKOWITA SPRAWNOŚĆ I POSTAWA Zwrócić uwagę na pewność siebie, zwinność i estetykę w pracy	1-4	
11. LIMIT CZASU Limit czasu dla wykonania drinków wynosi 7 minut	5	
	SUMA punktów ujemnych	

Podpis jurora

.....