



VIII Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2019

Alkoholivabade kokteilide valmistamises

19. märts 2019 a kell 13:00
Tallinna Teeninduskooli aatriumis





VÖISTLUSTE EESMÄRK

- ❖ *Propageerida alkoholivabasid kokteile.*
- ❖ *Väärtustada baarmenite professionaalsust.*
- ❖ *Teadvustada, et vee baasil on võimalik valmistada originaalseid kokteile ja tervislikke kokteile.*



VÖISTLUSTE FORMAAT & REEGLID

- ❖ *Võistlus toimub alkoholivabade kokteilide valmistamises.*
- ❖ *Võistlustel tohivad osaleda kõik baarmenid, kes on võistluspäevaks EBA liikmed. Osaleda tohivad ka noorbaarmenid, kes astunud EBA liikmeks aastal 2019*
- ❖ **Võistlusteks registreerimine**
19-25. veebruar 2019 aadressil EBA kodulehel www.barman.ee
- ❖ **26. veebruar toimub sponsoriirupite (Monin ja Giffard) loosimine.**
- ❖ **Kokteiliretseptid saata hiljemalt 12.märts 2019a.**
Kokteiliretsepti vorm www.barman.ee
- ❖ **Võistlejad võivad vabalt valida vee, mida nad soovivad oma kokteili valmistamisel kasutada!**
(n: võib olla Tallinna kraanivesi või eesti kaubandusvõrkudes müügil olev brandi vesi)
Maitseveed on keelatud!
- ❖ *Võistlejad valmistavad **kokteili**, mis on algselt loodud selle võistluse jaoks vastavalt käesolevas dokumendis toodud reeglitele koostisosade, kaunistuste ja ametliku esitluse kohta.*
- ❖ *Võistluskokteili loomisel olge **innovaatilised**, samas peab võistluskokteili olema **lihtne valmistada**.*
- ❖ **100 ml kokteilis tohib sisalduda kuni 65 kcal**

VÕISTLUSTE FORMAAT

- ❖ Eelvoorus võistleb ühes vahetuses korraga kuni 4 baarmeni
- ❖ Eelvoorus hinnatakse tehnikat ja kokteile, pöörates erilist tähelepanu kokteili originaalsusele ja innovaatsusele
- ❖ Võistleja valmistab eelvoorus 5 kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 8 minutit.
- ❖ 6 finalistit selgitatakse välja kokteilipunktide ja tehnikapunktide summana.
- ❖ Finaalis esinevad 6 finalistit **ükshaaval**, selgitades samaaegselt kokteili valmistamisega žüriile oma joogi "lugu" - selle inspiratsiooniallikaid ja valmimist. Samaaegselt esitavad kohtunikud võistlejale küsimusi.
Kokteili esitus ja vestlus toimub inglise keeles.
- ❖ Finaalis valmistab võistleja 3 kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 8 minutit.
- ❖ Esikolmik selgitatakse välja Finaalis saadud kokteilipunktide alusel.
Finaalis eelvoorude punktid arvesse ei lähe. Kõrgeima punktisumma saanud võistleja on võistluste võitja.

KOKTEILI LOOMISEL OLGE INNOVAATILISED!

Loo uus alkoholivaba kokteili, mis austab 3 põhinõuet:

- kokteil peab olema uuenduslik
- lihtne valmistada
- kokteilis on piiratud koguses kaloreid (alla 65 kcal / 100 ml).

Võistluse eesmärk on leida uusi mittetraditsioonilisi ja uuenduslikke kokteile. Loovus ja innovaativsus on oluline osa kokteili hindamisel.

Kokteililehe täitmisel ootame Teilt paari lausega kirjeldust selle kohta, mis teeb Teie kokteili innovaatiliseks.

KOKTEILI VALMISTAMINE

Ühes kokteilis võib olla kuni 6 (mitte rohkem) toodet, koostisosa.

Üks kokteil peab sisaldama vähemalt **10 cl vett** .

Kokteili maht ei tohi ületada 25 cl (jäätulamise vesi ei lähe sinna arvesse)

Kokteilides on lubatud kasutada ainult **EBA Sponsorite tooteid** (siirupid, püreed, mahlad, karastusjoogid, energiajoogid) vaata www.barman.ee ja EBA sponsorite kodulehti. Kui aga puudub näiteks mahlade sortimendis astelpaju või mingi muu mahl, siis tohib teiste kaubamärkide tooteid kasutada.

100 ml joogi kohta tohib olla maksimaalselt 65 kcal. Kui joogi maht on 250 ml, siis kaloreid võib olla max 162,5 kcal. Võistleja arvestab retseptilehel ise oma kokteili kalorisalduse välja.

Ühes kokteilis ei tohi olla rohkem kui 2 cl siirupit, püreed, kuid peab kasutama loositud sponsor siirupit ühe kokteili kohta vähemalt 1 cl.

Ühe kokteili kohta võib kasutada alkoholi sisaldavaid bitterid, ürdisegusid max 0,05 cl

Kokteili valmistamisel on lubatud kasutada sheikimine, segamine, ehitamine, blenderdamine.

Kui kasutatakse kokteilis puuvilju, marju, maitsetaimi, maitseaineid, siis arvestatakse iga komponent eraldi koostisosana.

Keelatud on kasutada omavalmistatud tooteid (siirupid, moosid, keedised)

Lubatud on kasutada ainult söödavaid kaunistusi.

Vastavalt IBA reeglitele nimetatakse kõiki kokteili sees ja pinnal olevaid kaunistusi garneeringuteks.

Retsepti lisa kõik kokteili valmistamise tehnilised nüansid.

ETTEVALMISTAMINE VÕISTLUSTEKS KOHAPEAL

- ❖ *Võistleja, saabudes võistluspaika, paneb oma asjad ettevalmistusruumi, võistleja tohib oma baari töövahendid, klaasid, kaunistuseks vajalikud komponendid ja töövahendid kaunistuse valmistamiseks kandikutele valmis panna, kuid ei tohi hakata valmistama kaunistusi.*
- ❖ *Võistlusteks valmistub võistleja koha peal, ettevalmistusruumis.*
- ❖ *Ettevalmistusruumi pääsevad kohe esimese vooru võistlejad, 15 minutit hiljem II voor jne.*
- ❖ *Ettevalmistusruumis jälgib korda ja abistab võistluste koordinaator.*
- ❖ *Kaunistused tuleb valmistada ettevalmistusaja jooksul (15 minutit) ja selleks ettenähtud kohas võistlusala kõrval töölaudadel.*
- ❖ *Kokteili kaunistuse peab võistleja asetama klaasile võistlusaja jooksul laval, ettevalmistuse ajal seda teha ei tohi.*
- ❖ *Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine. N: siirupi ja vahukoore omavahel segamine.*
- ❖ *Kohtunikul on õigus kontrollida kaasatoodud tooteid ja reeglitele mitte alluvaid komponente konfiskeerida.*
- ❖ *Vahukoor on lubatud ettevalmistamise aja jooksul valmis šaikida.*
- ❖ *Võistlejate võistlemise järjekord on määratud peakohtuniku poolt.*
- ❖ *Võistluslaua taga on võistlejatel aega **2 minutit ettevalmistuseks**. Pärast nimetatud aega hakkab jooksma 8-minutiline aeg kokteilide valmistamiseks.*

TÖÖVAHENDID

Võistlejad peavad kokteilis kasutatava vee kaasa võtma.

Ülejäänud kokteilide komponendid **peavad** võistlejad ise kaasa võtma!
Võistluste korraldaja ei vastuta, kui kellelgi puudub mõni komponent.

Võistlejad peavad ise kaasa võtma klaasid, millest nad serveerivad oma kokteili.

Võistlejad peavad vajalikud töövahendid ise kaasa võtma.

Korraldajate poolt on olemas jäänõud ja jää.

KOKTEILI RETSEPTUUR

Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtajaks ja etteantud vormil võistluste korraldajatele.

Võistlejal ei ole lubatud muuta kokteili retseptuuri võistluse käigus ega ka eelneval koosolekul.

Kõik retseptid koos kasutajaõigustega kuuluvad pärast nende esitamist EBA-le.

KOKTEILI HINDAMINE

Võistleja valmistab eelvoorus 5 kokteili ja finaalis 3 kokteili

Kokteili valmistamiseks on aega 8 minutit

Kokteili maitset hindab vähemalt 7 maitsekohtunikku. Väikseim ja suurim hinne lahutatakse kokteili üldpunktidest.

Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 62 punkti

- Välimus – max 10 punkti
- Aroom – max 8 punkti
- Maitse – max 17 punkti
- Innovaatilisus – max 12 punkti
- Kokteili üldmulje – max 7 punkti

TEHNIKA HINDAMINE

Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele, maksimum tehnika hinne on 32

Erinevad pretensioonid kohtunikele tuleb esitada vahetult peale esinemist.

Hilisemaid pretensioone arvesse ei võeta. Kohtuniku hinnang on lõplik.

FINAALIS hindab kuni 7 kohtunikku võistleja esinemisoskust, suhtlemist, tehnilisi oskusi ja kokteili (innovaatilisus, välimus, aroom, maitse)

AJALIMIIDI ÜLETAMINE

Ajaliimidi ületamisel arvestatakse maha võistleja üldpunktisummast järgnevad miinuspunktid.

0-30 sek. 10p, 31-60sek. 20p, 61-90sek. 30p, 91-120sek. 40p.

Üle 121sek.-võistleja diskvalifitseeritakse.



AUHINNAD

I koht

*Osalemine Mattoni Grand Drink Alkoholvabade kokteilide Maailmameistrivõistlustel **Prahas** karikas + meened*

II koht karikas + meened

III koht karikas + meened

Parim kuni 24-aastane noorvõistleja
karikas + meened



Eesti Meister sõidab esindama Eestit Mattoni Grand Drink Alkoholvabade kokteilide Maailmameistrivõistlustele.

Mattoni Grand Drink auhinnad:

I koht 10 000 USD, II koht 3000 ja III koht 2000 USD

Rahaliselt auhinnatud koha saavutamisel kuulub 1/3 auhinnarahast vastavalt EBA juhatuse otsusele EBA-le.