

XI Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2022 Alkoholivabade kokteilide valmistamises

01.02. Eesti näituste messikeskus, Pirita tee 28, Tallinn

REEGLID



REEGLID JA FORMAAT

Toimumise aeg: **01. Oktoober 2022**

Registreerimine võistlusele kuni **28. august 2022**

Tootegruppide loos toimub **29. august 2022**

Retseptid tuleb saata hiljemalt **19. september 2022** www.barman.ee

Toimumise koht: **Eesti näituste messikeskus, Pirta tee 28, Tallinn**

11:00 Kogunemine ja registreerimine

12:00 Põhivõistlus

15:00 – 17:00 Finaal

VÕISTLUSTE 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 käesoleval aastal
- Võistlusteks registreerimine **28. august** aadressil www.barman.ee
- Kokteiliretseptid saata hiljemalt **19. september**
- Kõik võistlejad peavad kasutama oma kokteilis: **Haage/Haanja vett** ja **Muteman toonikut** ning lisaks vastavalt loositud sponsori toodet.
- Maitseveede kasutamine 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 innovaatilisusele
- Võistleja valmistab **eelvoorus 5 kokteili** ja valmistamise ajalimiidiks on **8 minutit**.
- 6 finalisti selgitatakse välja kokteilipunktide ja tehnikapunktide summana.
- Finaalis esinevad 6 finalisti 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 innovaatilisus 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 7** (mitte rohkem) **toodet**, koostisosa. Üks kokteil peab sisaldama vähemalt **10 cl Haage/Haanja vett** ning vähemalt omal valikul **1cl Muteman toonikud**.
- Võistleja peab kasutama **vähemalt 2cl** loositud tootegrupi non-alcho destilaati.
- Prike – **Seedlip**
- Amber Distribution – **Undone**
- Gemoss – **Lyre`s**

Kokteili maht ei tohi ületada 25 cl (jäa sulamise 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.
- 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 baaritöövahendid, 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

- Vesi, toonik ning sponsor toode on kohapeal olemas.
- 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 tähtjaks 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.

EELVOOR

Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 54 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 64

Erinevad pretensioonid kohtunikele tuleb esitada vahetult peale esinemist.

Hilisemaid pretensioone arvesse ei võeta.

Kohtuniku hinnang on lõplik.

FINAALIS

Hindab kuni 8 kohtunikku võistleja esinemisostkust, suhtlemist, tehnilisi oskusi ja kokteili (innovaatilisus, välimus, aroom, maitse)

- Tehnika – kommunikatsioon – professionaalsus – tõhusus **50 punkti**
- Innovatsioon – originaalsus ja loovus **50 punkti**
- Kokteili kvaliteet – maitse – väljanägemine – uuenduslikus **100 punkti**

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 järgmisel **Mattoni Grand Drink Alkoholibade kokteilide Maailmameistrivõistlustel.**
karikas + meened

II koht karikas + meened

III koht karikas + meened

Parim kuni 24-aastane noorvõistleja karikas + meened

Parim tehnika

Parim Innovatsioon

Jagame kirge, see ongi elukutsel