



DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ 2019

četrtek, 31.1.2019



10:00 - Brezalkoholni koktajl • 15:00 - Fancy drink



GR Ljubljana, Hala A 2 - četrtek, 31. januar 2019

Kategorija:

- Brezalkoholni koktajl: (Radenska Classic) s pričetkom ob 10.00 uri

I. SPLOŠNI POGOJI:

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač je odprto za vse člane društva in društva in posameznike, ki želijo pripraviti lasno kreacijo koktajla, upoštevajoč pravilnik tekmovanja..
2. Nastopijo lahko tudi osebe, ki niso člani DBS.
3. Kotizacija znaša 20,- € (Brezalkoholni koktajl + Fancy), poravna se pred nastopom, pri vodstvu tekmovanja.
4. Tekmovanje organizira društvo barmanov Slovenije, skladno z IBA pravili in predpisi, ki jih določi IO DBS, kateri si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni skladen s pravili in predpisi tekmovanja.
5. Tekmovalec mora nastopiti v barmanski uniformi ali delovni uniformi.

II. RECEPT / Receptura /:

1. Napisani recept mora biti izviren / avtorski /;
2. Recept, za katerega bo tekmovalna komisija ugotovila, da je plagiat, bo izločen iz tekmovanja;
3. **Tekmovalec mora izpolnjeno prijavnico z receptom posredovati najkasneje do 27. januarja po E-pošti info@dbs-slo.com**
4. Vsebina / volumen / koktajla: največ do 25,0 cl
5. Recept mora biti napisan v zaporedju **od manjše do večje sestavine** /izražen / v centilitrih, ki se deli v tem zaporedju celih številnih (1cl, 2cl, 3cl, itd) in / ali pol številke (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, itd), dash-kapljičah ali barskih žlicah;
6. Recepti mora vsebovati:
 - **najmanj 10,0 cl naravne mineralne vode RADENSKA CLASSIC (Naravna mineralna voda z dodanim lastnim ogljikovim dioksidom)**
 - **Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le brezalkoholne pijače in sestavine podjetij, ki so člani DBS Pool-a!**
7. Recept **ne sme** vsebovati:
 - Ogrevane sestavine;
 - Umetnih arom in barvil

III. SESTAVINE:

1. Brezalkoholni koktajl NE sme vsebovati več kot šest (6) sestavine, vključno s koktajl sirupi, sadjem, zelenjavo, začimbami, sokovi, vključno z dolivanjem, barskimi žlicami, dash – kapljicami;
2. Pri pripravi kreacije obvezno uporabiti led - **blagovne znamke Hoshizaki**, katerega zagotovi organizator tekmovanja; <http://www.ledomati.si/slo>


- Vsi okraski v notranjosti kozarca, ki se dotikajo pijače, se štejejo kot sestavine;
- Priprava sveže stisnjenih sokov se izvede v času priprave okraskov / dekoracije /;
- Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le pijače in sestavine podjetij članov DBS Pool-a /Glej brezalkoholne pijače!/

MERIT HP D.O.O., Ljubljana
FRUCTAL d.d., Ajdovščina
ARTS SLADICE d.o.o.
RADENSKA d.d., Radenci
Bar Media d.o.o., Maribor
EKSKLUZIVNA DARILA d.o.o.

www.merit.si
<http://www.fructal.si/>
<http://artss.si/>
<http://www.radenska.si/>
<http://bar-media.si/>
<https://www.rselection.com/sl/>

- Vse ostale pijače, ki niso proizvodi podjetij DBS Poola, , niso dovoljene in jih bo v primeru uporabe, strokovna ocenjevalna komisija izločila, oziroma tekmovalca diskvalificirala; Izjema so sveže pripravljene-stisnjeni sokovi iz sadja ali zelenjave.
- Dovoljeno je uporabiti največ 0,5 cl sestavin, ki vsebujejo alkohol kot stabilizator (npr. Grenčice) ali posebnih mešanic zelišč).
- Dovoljena je uporaba 1 doma pripravljene pijače, ki jo mora tekmovalec opisati v prijavnici (postopek, sestavine v količinah);
- Vse sestavine in dodatke / **razen mineralne vode Radenska Classic in pijač, ki bodo na razpolago**, vključno z kozarci si tekmovalec zagotovi sam; (organizirano bo pranje inventarja in steklovine)

NA RAZPOLAGO BODO NASLEDNJI PROIZVODI

Sokovi FRUCTAL	Sadni pireji Monin	Sirupi FABBRI
Nektar pomaranča	Mango	Mixybar Kokos
Nektar jabolko	Jagoda	Mixybar Granatno Jabolko
Ananasov sok 100%		Mixybar Vrtnica
Nektar Borovnica		
Radenska Classic	Sirupi Monin	Mixyfruit sadni pireji
	Sirup Monin Grenadine	Mixyfruit Zeleno Jabolko
	Sirup Monin Jagoda	Mixyfruit Bela breskev
	Sirup Monin Karebian Falernum	Mixyfruit Pasijonka
<u>NA UPORABO</u>	Profesionalni mešalniki BARBOSS	

IV. OKRASITEV / GENERALNO / Dekoracija:

- Dekoracija se pripravi v zato namenjenem prostoru- pripravljalnici. Vse oblikovanje, rezanje in sestavljanje dekoracije je potrebno narediti v prostoru ki je temu namenjen. Kakršnokoli uporabo v naprej pripravljene dekoracije(narejene doma) se kaznuje z diskvalifikacijo.
- Okrasitev (koktajl češnja, lupinice agrumov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se štejejo kot sestavina koktajla;
- Vsa okraski - dekoracija (sadje, začimbe, zelišča) morajo biti užitni za. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabljajo leseni, plastični, kovinski barski pripomočki (zobotrebci, paličice, sablje, vilice,...), ali drugi barski dodatki;
- Oblikovanje na robu kozarca (solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje kot okrasitev;

5. Čas za pripravo okraskov - dekoracije je petnajst (15) minut, vključno s pripravo sveže stisnjenih sokov agrumov;
6. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
7. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
8. Pripravo okraskov-dekoracije nadzoruje član ocenjevalne komisije;
9. Negativne točke se odštejejo od skupne ocene koktajla;

V. TEKMOVANJE – PRIPRAVA KOKTAJLA:

1. Tekmovalec mora pripraviti: **štiri (3) brezalkoholne napitke**
2. Tekmovalec nastopa v barmanski-delovni uniformi ali društveni obleki;
3. Tekmovalec ima dve (**2**) **minuti** za pripravo delovne površine, preverjanje steklenic in kozarcev;
4. Tekmovalec mora poskrbeti, s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, (**razen Radenske Classic in pijač, ki so na voljo za uporabo**), ki jih potrebuje za pripravo kreacije; / kozarce, pladenj, podstavke, krožnike..... /
5. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor;
6. Kozarce si zagotovi tekmovalec sam;
7. Pred pričetkom nastopa ni dovoljeno v kozarce vstaviti led, jih hladiti ali vstaviti okraskov;
8. Tekmovalec ima na voljo za pripravo koktajlov sedem (7) minut;

VI. OCENJEVANJE:

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno
2. pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
3. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
4. Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk, v oceni koktajla in strokovnega dela.
5. Rezultati tekmovanja so dokončni. V primeru pritožbe tekmovalca, mora le to v pisni obliki z argumenti, (dokazili) oddati najkasneje 15 minut po zaključku tekmovanja, predsedniku ocenjevalnih komisij, ki jo bo pregledal in obravnaval s člani ocenjevalnih komisij, ter o razsodbi pritožbe obvestil tekmovalca.

ŽELIM VAM DOBER MIX!

Predsednik DBS
Aleš Ogrin

Vrhnik, 10.1.2019