



45. POKAL BLEDA-MEMORIAL AVGUSTA TRAMPUŠA
Mednarodno tekmovanje barmanov
23.-24.april 2024

PRAVILNIK

Torek, 23.4.2024 – NCC(DP) & ICC Before Dinner/Aperitiv - Restavracija Grand, 23. april 2024 ob 15. uri

Sreda, 24.4.2024 - ICC Long Drink - Restavracija Grand, 24. april 2024 ob 14.30 uri

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač-Državno prvenstvo 2024 (DP) in mednarodno tekmovanje(ICC), je odprto za vse člane Društva barmanov Slovenije(DBS), ki imajo poravnane vse obveznosti do društva iz preteklosti, poravnano članarino za leto 2024, na povabilo organizatorja se tekmovanja lahko udeležijo sorodne organizacije in tekmovalci iz tujine in Slovenije, ki so se prijaviti na tekmovanje in poslati prijavnico v razpisnem roku, to je **do 16. aprila 2024** na e-naslov: info@db-slo.com;
2. NCC(DP) in ICC, organizira društvo barmanov Slovenije v skladu z IBA pravili in predpisi. Organizacijski odbor tekmovanja si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni v skladu s splošnimi pogoji in pravilnikom tekmovanja.

SPLOŠNI POGOJI TEKMOVANJA:

1. Tekmovalec pripravi pijačo:
 - BEFORE DINNER za pet (5) oseb;
-Obvezna uporaba minimalno 3,0 cl oz. 30 ml sponzorske pijače Coca Cola Company (Rum Bacardi, Bombay Gin, Patron Te, Finlandia Vodka, Proizvodi Martini...)

-Before Dinner ali aperitivni koktajl pijača, namenjena spodbujanju apetita. Aperitiv je bolj suh kot sladek (npr.: šampanjec, pastis, sherry, vermouth, Americano, Dry Martini in Negroni). Sodniki bodo pri ocenjevanju okusa dali prednost bolj suhim in/ali grenkim koktajlom kot sladkim koktajlom. **Koktajli ne sme vsebovati več kot 1 cl sladkih pijač.** Med sladke izdelke uvrščamo naslednje izdelke: likerje, sirupe, pireje, sladka, alkoholizirana vina, Pedro Ximenez/kremni šeri, portovec sladko peneča vina, desertna vina in sladki sadni sokovi.

- LONG DRINK za pet (5) osebe;
-Obvezna uporaba vsaj ene sponzorske pijače iz Coca Cola Group (Rum Bacardi, Bombay Gin, Patron Tekila, Finlandia Vodka, Proizvodi Martini...) in vsaj ene sponzorske pijače iz liste Bar Media (Monin sirupi, pireji, Luxardo). V primeru uporabe gaziranih pijač se lahko uporablja samo Three Cents (Tonic water, Grapefruit, Cherry, Ginger Beer...) in Radenska (Classic, Naturelle...).

-Long Drink postrežemo v visokem kozarcu. Lahko je osvežujoča, sladka, kisl ali tropska pijača. Postrežemo ga v kozarcu, ki ima veliko prostornino.

2. Tekmovalec mora s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, ki jih potrebuje za svojo kreacijo, lahko uporabi tudi pijače, ki ji da na razpolago organizator. **(Glej priponko pijače na razpolago;)**
3. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor in inventar.
4. Tekmovalec uporablja kozarce, katere zagotovi organizator:

- BEFORE DINNER: **Bormioli Martini Glass 17 cl**

- LONG DRINK: **Highball 32,5 cl**



After dinner 17 cl



Long Drink 32,5 cl

5. Kozarcev ni dovoljeno okraševati v pripravljalnici.
6. Tekmovalec ima na voljo sedem (7) minut za pripravo koktajlov.
7. Tekmovalec mora nastopiti v delovni obleki-uniformi ali v društveni obleki.
8. Tekmovalec ima dve (2) minuti za pripravo delovne površine, preverjanja steklenic in kozarcev.
9. Organizator zagotovi led v kockah.

RECEPT IN SESTAVINE:

1. Koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavin.
2. Dovoljena količina alkohola v koktajlih ne sme preseči sedem (7) centilitrov, razen pri uporabi nekaj dash-ih bittra oz. grenčice.
3. Recept mora biti avtorski.
4. Recept mora tekmovalci poslati do datuma zaključka roka, ki ga je objavilo DBS.
5. Recept mora biti predložen na listu, ki ga je objavilo oz. predložilo DBS.
6. Odgovornost vsakega tekmovalca/tekmovalke oz. njegovega nacionalnega predsednika/predsednice je zagotoviti, da je recept v skladu s pravilnikom.
7. Recepti, poslani pravočasno in brez napak, bodo nagrajeni s +3 točkami pri tehničnem točkovanju.
8. Vse sestavine morajo biti napisane v centilitrih, (0,5 cl; 1 cl; 1,5 cl; 2 cl; 2,5 cl; itd.), dash-ih, drops-ih (kapljicah), brizgih.
9. Organizator tekmovanja Društva Barmanov Slovenije ne bo odgovoren za vse žgane pijače, sirupe, dekoracije in/ali barske opreme, ki med tekmovanjem ne bodo na voljo.
10. Imena koktajlov, vključno z nesramnimi, šokantnimi, spolnimi, rasističnimi besedami, in besede, ki namigujejo na fizične bolezni ali invalidnosti, so prepovedane.
11. Dovoljena je uporaba merilnih pripomočkov, kot tudi prosto točenje (free pouring).
12. Država gostiteljica in organizator tekmovanja lahko zagotovita seznam vsega sadja, zelišč in zelenjave, ki so na voljo med dogodkom v bližnjih trgovinah. Vse sestavine v recepturi so na odgovornost in stroške tekmovalca. Sestavine, ki manjkajo v originalnem receptu, se lahko spremenijo šele po odobritvi s strani organizatorja tekmovanja.

13. Domača sestavina je dovoljena in jo je mogoče uporabiti v katerem koli receptu za koktajl. Domačo sestavino je potrebno opisati v ločenem receptu. Njen primarni cilj je povečati okus in uravnoteženost koktajla. Domače sestavina ne sme biti narejena, kot substitut sponzorske pijače (npr. domač rum, sirup, sodavica...), lahko pa za glavno bazo uporabimo kakšno sponzorsko pijačo (Npr. Bacardi Rum Fatwash z kokosovim oljem, Monin sirup Ananas infuziran z črnim poprom...)
14. Mlečni izdelki, (razen sladoleda) so dovoljeni.
15. Dovoljena je uporaba aromatičnih bitrov in sprejev, kot dodatek (v kapljicah, dash-ih) in se jih upošteva kot alkoholna sestavina, oziramo če je bitter brezalkoholni, kot brezalkoholna sestavina.
16. Kamni ali zamrznjeni izdelki, sami ali v ledu (dekorativni led), niso dovoljeni.
17. Uporaba odprtega ognja ali suhega ledu ni dovoljena, če ima tekmovalec poseben način priprave koktajla se najprej posvetuje z organizatorjem in šele po odobritvi lahko to tudi izvede.
18. Tekmovalci so odgovorni za dobavo lastnega sadja
19. Pene ali podobne tehnike so dovoljene na tekmovanju. Vse uporabljene sestavine za pripravo pen ali podobnih tehnik je treba pripraviti na odru in upoštevati pravilo šestih sestavin. Vse sestavine in tehnike morajo biti podrobno razložene na prijavnici.
20. Tekmovalci morajo uporabljati svoj barski pribor in vso opremo, ki jo potrebujejo za pripravo koktajla
21. Tekmovalec ima pred začetkom priprave koktajla minuto časa, da predstavi svoj koktajl, ime, zgodbo, sestavine oz. njegovo inspiracijo. Predstavitve ni obvezna in se ne ocenjuje, je pa priporočljiva.
22. Tekmovalec mora recept poslati skupaj s prijavnico **v Word doc.** najkasneje **do 16. aprila 2024** na naslov info@dbs-slo.com

DEKORACIJA / OPREDELITEV OKRASITEV KOKTAJLA:

Okras, dekoracija koktajlov je namenjena polepšanju pijače brez vpliva na okus ali koktajl sestavine. Je užiten prehranski izdelek (sadna lupina, sadje, zelenjava, korenina, zelišča, užito cvetje) uporablja se za dopolnjevanje in izboljšanje vizualne predstavitve pijače in ne za spreminjanje okusa. Okras je postavljen na kozarec, okoli njega.

1. Okras za koktajl je sestavljen iz užitnega živila (sadne lupine, sadje, zelenjava, korenina, zelišča.... vendar ne tekočine), ki se uporablja za dopolnitev okusa pijače mešane pijače
2. Okras za koktajl je lahko vstavljen v kozarec/pijačo in/ali uporabljen kot aroma.
3. Niti dekoracija niti okras se ne štejeta kot sestavina in so dovoljeni poleg šestih (6) sestavin
4. Dekoracije morajo biti 100% naravni živilski izdelek brez pika/sponke.
5. Koktajl rob (sladkorni rob, slani rob, itd.) se štejejo kot dekoracija in ne kot sestavina.
6. Vsa dekoracija mora biti užitna. Uporabiti je potrebno užito sadje, zelišča in začimbe,
7. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabi leseni, kovinski barski pripomočki (zobotrebci, paličice, sablje, vilice,...).
8. Dekoracija se pripravi v 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!
9. Čas za pripravo dekoracije je (15) minut. Po njegovem izteku se morajo tekmovalci ustaviti in uporabiti tisto, kar so do takrat pripravili, če tekmovalec konča pred rokom 15 minut mora o tem obvestiti sodnika, ki je odgovoren za čas priprave dekoracije.
10. Kazenske točke se odštevajo od skupnega števila točk!
11. Uporaba stranskega okrasa in koktajlov, postreženih na majhnih krožnikih ali pladnjih poleg kozarca za koktajl ni dovoljen.
12. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
13. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
14. Priprava sveže stisnjene soka se izvede v pripravljalnici pred začetkom priprave dekoracije!
15. Vsaka slamica, uporabljena v pijači, mora biti biorazgradljiva.

16. Okras mora biti trdno nameščen na kozarec, da ga je mogoče varno prenesti do sodnikov

ZAPOREDJE TEKMOVANJA:

1. Vsi tekmovalci bodo prejeli svoje steklenice iz recepture s seznama sponzorjev na tekmovalnem odru. Tekmovalci ne smejo vstopiti v tekmovalni prostor preden jim to ni dovoljeno.
2. O uporabi sveže stisnjenih sokov ali podobnih pripravkov je potrebno predhodno obvestiti organizatorja tekmovanja, vsa predpriprava se izvede v pripravljalnici pod posebnim nadzorom.
3. Tekmovalci bodo imeli na voljo na odru dve minuti, da se pripravijo na tekmovanje (prepričajte se, da imate vse svoje sestavine, opremo, kozarce...)
V teh dveh minutah priprave ni dovoljeno časa porabiti za polnjenje kozarcev z ledom, mešanje in nalivanje pijač, popravkov glede dekoracij...
4. Tekmovalci morajo steklenice predstaviti javnosti med svojo nastopom. Etikete na steklenicah morajo biti vidne v kateremkoli trenutku nastopa.
5. Tekmovalci morajo pripraviti pet enakih koktajlov. Štiri za sodnike in enega za predstavitev oz. sliko.
6. Na odru ni dovoljeno okušanje koktajla, da bi ocenili npr. tekmovalec okusil koktajl z rokami, žlicami itd.
7. Tekmovalcu uro za pripravo koktajla zaustavimo v istem trenutku, ko koktajl dvigne in ga predstavi občinstvu.
8. Tekmovalce ocenjujemo tudi po higieni, učinkovitosti in strokovnosti pri pripravi koktajlov.
9. V primeru nepričakovanih nesreč med pripravo ali dostavo koktajlov (brez krivde tekmovalca) do sodnikov, bo organizator to rešil skupaj z sodniki v prid tekmovalca.

OCENJEVANJE:

1. Strokovna komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
2. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
3. Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela.
4. Tekmovalec, ki ne bo upošteval kriterijev pravilnika, bo izločen iz tekmovanja.
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!«

Rok Dobnikar, predsednik društva

Kranj, 2.4.2024