

Правила за сите натпревари

Оваа година Државното Првенство на Бармени повторно ќе се одржи според новите правила на Интернационалната Асоцијација на Бармени. Сите натпреварувачи ќе учествуваат на квалификации каде што ќе треба да пријават рецептура за Long Drink Category. Long drink - коктелот се послужува во висока чаша. Може да биде освежителен, сладок, кисел или со тропски вкус. Волуменот на коктелот треба да биде сразмерен според чашите кои ќе бидат обезбедени од организаторот.

Најдобрите 10 од квалификации преминуваат во полуфинале каде ќе се натпревауваат на 3 натпревари:

- Тестинг
- Speed Round
- Тест на знаење

Во финале ќе учествуваат најдобрите 3 ца бармени, односно бармените кои ќе освојат најмногу поени во полуфинале. Во финале поените се ресетираат односно секој бармен почнува со 0 поени. Во финале секој треба да направи 4 исти во Long Drink категорија коктели пред стучно жири за време од 10 минути.

КВАЛИФИКАЦИИ

Правила Класика

1. Државното Првенство во припрема на коктели е отворено за сите членови на ЗБМ
2. Државното Првенство во припрема на коктели го организира ЗБМ. ЗБМ го одредува местото и датумот на одржување на првенството. Одборот на ЗБМ заедно со организациониот одбор има право да одбие натпреварувач, рецептура или име на рецептура ако ги смета за неприфатливи.
3. Државното Првенство во припрема на коктели го раководи и надгледува одборот на ЗБМ составен од претседателот на ЗБМ, потпретседателите на ЗБМ и организациониот одбор.
4. Пред Државното Првенство во припрема на коктели организациониот одбор ќе ги разгледа сите рецептури.
5. Државното Првенство во припрема на коктели ќе се одржува секоја година а времето и местото го одредува одборот на ЗБМ.
6. Секој натпреварувач треба да испрати свој рецепт и да пополни формулар за пријавување пред одредената дата.
7. Сите рецептури се сопственост на ЗБМ.

8. Натпреварувачите треба да креираат свој коктел во категоријата: Long Drink Category.
9. Во квалификации секој подготвува 2 коктели за време од 4 минути.

Рецепти

1. Рецептурите се пријавуваат на страната www.bar.mk најдоцна до 10 ти март 2024 година. Сите бармени кои своите рецептури правилно ќе ги пријават (кои не треба да се корегираат) до 29 ти февруари ќе добијат дополнителни 3 поени за техника.
2. Количината на базата (волуменот на алкохолот) во коктелот не смее да биде повеќе од 7 цл.
3. Рецептите ќе бидат изразени во центилитри поделени секој посебно (цел број), (1цл, 3цл, 5цл итн.) и/или пола броеви (0.5цл, 1.5цл, 2.5цл итн.) а најмалите делови во dash или drop.
4. Секој рецепт мора:
 - да има најмалку две (2), а најмногу четири (4) алкохолни состојки
 - мора да има барем една (1) алкохолна база (водка, џин, рум, бренди, виски, текила...)
 - максималниот број состојки во рецептите е ограничен на 6 вклучувајќи ги и drops и dash.
5. Категоријата во квалификации е Long Drink.
 - Long Drink се подготвува во висока чаша.
 - Може да биде освежителен, благ, кисел или тропски вкус.
6. Чашите ќе бидат обезбедени од организаторот и ќе бидат исти за сите натпреварувачи.
7. Состојките може да се мерат со мерач или слободно да се сипуваат.
8. Сите коктели може да се спремаат со: мешање, шејкање или со електричен блендер.
9. Натпреварувачот користи СВОЈ барски алат во спремање на коктелот.

Состојки

1. Секој натпреварувач е задолжен да користи пијалоци од листата одредена од ЗБМ.
2. Само алкохолните и безалкохолните пијалоци - продукти на спонзорите од листата дозволено е да се користат и ќе бидат обезбедени од организаторот.
3. Основни (свежи) овошни сокови, свежа белка од јајце, безалкохолни миксови- газирани и негазирани дозволено е да се користат и натпреварувачот САМ си ги набавува.
4. Home made ingredient Дома направени состојки: сирупи, ликери и битери се дозволени да се користат, **НО САМО ЕДНА СОСТОЈКА ВО**

КОКТЕЛОТ. Доколку се инфузира некој алкохол (вотка, џин, виски...) мора да биде од листата на пијалоци објавени за натпреварот и да се работи во оригиналната флаша. Натпреварувачите треба во опис да го наведат составот и начинот на подготовка.

5. Млечните производи можат да содржат само свежо млеко, слатка павлака и јајца.
6. Загреани состојки не се дозволени.
7. Сите замени или дискутабилни состојки мора да бидат одобрени од организациониот одбор пред спремањето на коктелот.

Декорации

1. Декорациите ќе се спремаат (сечат) пред да се излезе на натпреварувачкиот пулт. Време дозволено за спремање на декорации е 10 мин. Подготвените декорации се ставаат на коктелот од кога коктелот ќе се припреми на натпреварувачкиот пулт.
2. Декорациите можат да се припремаат само од овошје или зеленчук кои можат да се конзумираат
3. Сите продукти за спремање на декорации натпреварувачот сам си ги обезбедува (за 10 коктели)
4. Вештачки аранжмани не се дозволени.
5. Декорациите не смеат да се спремаат да претставуваат некој идентичен знак или симбол.
6. Состојки како: сол, бибер, шеќер, морско оревче итн. смеат да се користат и натпреварувачот сам си ги обезбедува.
7. Само стандардни долги сламки, кратки сламки, мешалки и боцкалки смеат да се користат.
8. Секоја дискутабилна декорација мора да биде разгледана и одобрена од организациониот одбор.

Формат

1. Редоследот на натпреварувачите ќе биде одреден со влечење лотарија за квалификациите и финалето.
2. Натпреварувачот може да го претстави својот локал со униформата само ако е во рамките на дрес кодот на натпреварот (црни панталони, црни кондури и кошула во било која боја, по желба може да се носи и елек или сако-палто). Не смеат да се носи униформа која е брендирана со бренд кој не е спонзор на ЗБМ.
3. Секој натпреварувач има 4 минути за припрема на 2 исти коктели.
4. Техниката на спремање се оценува во рамките на времето определено за спремање на коктелите.

5. Натпреварувачот кој ќе го премине дозволеното време ќе биде казнет со негативни поени од техничкото жири.
6. Државното првенство во спремање на коктейли ќе се одржи во 3 рунди.
7. Сите натпреварувачи ќе спремаат во првата рунда (квалификации).
8. Десет (10) натпреварувачи кои ќе освојат најмногу поени во квалификациите одат во полуфинале.
9. Тројца (3) бармени кои ќе освојат најмногу поени од квалификации и полуфинале одат во финале.
9. Во Финалето сите натпреварувачи почнуваат со 0 поени.
10. Сите одлуки на организациониот одбор ќе бидат конечни.

Натпреварувачки пултови

1. Организаторот ќе обезбеди припреми 2 до 4 натпреварувачки пултови- работни барови на сцената.
2. Првите 2 -4 натпреварувачи извлечени со лотарија излегуваат на сцената. Секој натпреварувач сам си ги носи декорациите и својот барски алат а пијалоците (алкохолни и безалкохолни) на сцена ги носат членови на организациониот одбор.
3. Кога натпреварувачите ќе излезат, треба сите шишиња и состојки да се гледаат, и треба да чекаат на сигнал од судиите да почнат со спремање на коктейлите. Кога ќе ги завршат коктейлите келнерот ги носи кај жирито кое го оценува вкусот на коктейлите.
4. Сите 2 -4 натпреварувачи остануваат на сцената додека не им се каже да ја напуштат.
5. Пултовите ќе се исчистат и припремат за наредните натпреварувачи.
6. Процедурата ќе продолжи првата рунда.
7. Во првата рунда натпреварувачите ќе спремаат 2 коктейли според рецептот. Тие се носат на жирито.
8. Во втората рунда (полуфинале) натпреварувачите се натпреваруваат во 3 различни натпревари
9. Во третата рунда (финалето) натпреварувачите ќе спремаат 4 коктейли во категорија Long Drink Cocktails.
10. Редоследот на натпреварувачите во сите рунди ќе биде одреден со лотарија.

Оценување

1. Организаторот ќе обезбеди две изолирани соби за тестинг на жирито и оценувачкиот одбор.
2. Во првата рунда 4 состави на жири секој составен од 2 судии ќе оценуваат. Коктелите од првиот натпреварувач ќе ги оценува првиот

состав, коктелите од вториот натпреварувач ќе ги оценува вториот состав, од третиот првиот состав и така наизменично.

3. Секој состав на судии ќе оценува 4 коктели по што доаѓа нов состав судии.

4. Во третата рунда (финале) ќе има еден состав од 4 судии. Тие ќе ги оценуваат финалистите.

5. Секој судија ќе обележи на оценувачкиот лист за вкус, изглед и арома и тоа: одлично, многу добро и добро. Исто така ќе оценат и севкупен впечаток со: одлично, многу добро, добро и доволно. Оценувачкиот одбор ќе им објасни на судиите пред натпреварот за критериумот на оценување.

6. Оценувачкиот одбор мора да биде сигурен дека бројот на коктелот одговара со бројот на оценувачкиот лист, и дека оцеувачките листови се обележани правилно после оценувањето.

7. Сите оценувачки листови ќе се соберат и однесат кај оценувачкиот одбор.

8. Оценувачкиот одбор мора да им објасни на судиите дека секој коктел се оценува сам за себе а не во споредба со другите. Судиите не смеат да ги коментираат коктелите за време на судењето.

Оценувачки одбор

Следниот состав на оценувачкиот одбор ќе биде сместен пред натпреварувачите.

1. Натпреварувачки Бар одбор (3 члена) Двајца члена да го надгледуваат натпреварувачот додека работи

Еден член да ги собере оценувачките листови од техничкото жири

2. Одбор за рецептурите и за декорациите (2 члена)

Да осигураат дека точните состојки и декорации се изнесени и поставени на сцената.

3. Одбор за избор на судии

Да изберат судии за натпреварот.

4. Оценувачки одбор

Да ги надгледува судиите и да ги собере оценувачките листови.

5. Одбор за резултати и оценување

Двајца члена да ги заведат натпреварувачките листови за оценување

Двајца члена да ги заведат листовите од техничкото жири.

Еден член да ги финализира и контролира сите листови за оценување.

Оценување и Оценувачки одбор

Оценувањето на коктелите ќе се врши по следниве табели:

WCC TASTING JUDGE'S FORM

	Range	Score
Appearance ♦ Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) ♦ Originality/Creativity ♦ Cleanliness	<i>Excellent 12-15</i> <i>Very good 8-11</i> <i>Good 4-7</i> <i>Fair 1-3</i>	
Aroma ♦ Balance/pleasant/Fragrant	<i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i>	
Taste ♦ Flavour (sour/dry/sweet) ♦ Balance (sweet/sour) ♦ Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length)	<i>Excellent 24-30</i> <i>Very good 18-23</i> <i>Good 10-17</i> <i>Fair 1-9</i>	
Garnish & Decoration ♦ Neatness / Originality	<i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i>	
COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION		
Classic Cocktail Competition:		
does the cocktail meet the specifications of the competition assigned to the bartender?		
<input type="checkbox"/> Before Dinner Cocktail (dry to bitter aperitif)	<i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i>	
<input type="checkbox"/> Long Drink		
<input type="checkbox"/> Sparkling Cocktail (carbonation, sparkling flavour)		
<input type="checkbox"/> After Dinner Cocktail (digestive or dessert)		
<input type="checkbox"/> Low ABV Cocktail		
TOTAL SCORE out of 75 points		
Overall impression of cocktail	<i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i>	

Judge's Name: _____ Signature: _____

1. Свкупниот впечаток на коктелот се користи САМО во случај на нерешен резултат. Нема да се користи се додека нема нерешен резултат.
2. Ако и во финалето има нерешен резултат (вклучувајќи го и свкупниот впечаток) натпреварувачите ќе го поделат местото било да е прво, второ или трето место.

Техничко жири за ефикасност

1. Техничко жири за ефикасност на натпреварот во спремањена коктели ќе биде одвоено од жирито кое ќе го оценува вкусот и нема да зависат едни од други.
2. Секој натпреварувач ќе биде оценет од техничкото жири само во првата рунда. Во финалето нема да се оценува ефикасноста во спремањето на коктелите повторно.
3. Техничкото жири е составено од 4 судии кои ги одредува организациониот одбор. Секој судија оценува еден натпреварувач посебно. Организациониот одбор ќе се погрижи да судиите не оценуваат натпреварувачи кои се здружени (судија - натпреварувач)
4. Официјалниот оценувачки лист со максимум 350 поени ќе биде употребен за оценување. Поените ќе бидат негативни и тоа од 0 до 15. На пример ако натпреварувачот направи правилна презентација на шишето ќе добие 0 негативни поени. Ако натпреварувачот не го покаже шишето со етикетата свртена кон публиката ќе добие 10 негативни поени.
5. Судиите ќе осигураат дека бројот на коктелот одговара со бројот на оценувачкиот лист.
6. Судиите мора да се потпишат на оценувачкиот лист за коктелот кој го оценуваат. Сите оценувачки листови се носат кај оценувачкиот одбор. Судиите нема да ги пресметуваат резултатите.
7. Само една награда ќе му се додели на натпреварувачот со најголем број на поени.



IBA TECHNICAL FORM FOR WCC

COCKTAIL N°

TOTAL 350 POINTS

RECIPE SUBMISSION & BRIEFING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
BONUS - Recipe submitted ON TIME	+3		
Competitor too late or not present	10		
WORKING PLACE SET UP	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Bottle labels not face to public in recipe order	10		
Glasses: Not clean or chipped	10		
Bar utensils: Not clean or branded	10		
Forgotten items in back stage	10		
Ice quality not checked	10		
BAR UTENSILS - ICE HANDLING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
NOT COOLING glassware & bar utensils	15		
Ice water NOT REMOVED from glasses, shaker, mixing glass or any other pertinent bar utensils	20		
Dropping ice cube or bar utensils	15		
POURING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Short / over pouring of any product according to recipe	15		
Spills - drops - dashes on bar surface	10		
Un-equal glasses level - before topping & when glasses finished	15		
Cocktails equal capacity but too short / too long	15		
Tasting cocktails on stage	10		
BARTENDING TECHNIQUES	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Bottle labels not presented to the public	5		
Pouring order not respected / from - to + alc° or from + to - alc°	15		
Bottles not replaced labels face to public	10		
Fruit juices not stirred or mixed up - Bottles	10		
Wrong glassware manipulation - hit - grab from base	15		
Inappropriate working technique - Ex: crossing hands	10		
Hesitancy of competitor	5		
Routine steps realized out of order or with an incorrect way	15		
Ice, garnish, decoration, straw touched with bare hands	15		
Wearing gloves over all performance time	5		
RECIPE & GARNISH & DECORATION	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Garnish or decoration - Fallen	10		
Garnish or decoration not placed on first attempt - Not hold properly	10		
Garnish or decoration not in accordance with recipe sheet	15		
Decorations/straws placed with ungloved hands	10		
Cocktail not in accordance with recipe sheet	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Use of forbidden elements according to IBA rules	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
DRESS CODE	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Uniform not clean or branded - logos	10		
Shoes not clean, worn out	5		
Long hair or hair wisps not attached	5		
Excessive exposure of bracelets, neckless and rings	5		
TIME LIMIT 7 min	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TIME :MinSec			
OVERTIME penalties 15 Points deducted every 15 seconds over time limit.			
TOTAL DEDUCTED POINTS		0	
TOTAL/350 Points		350	
Technical judge name & signature 	Competitor name & signature 		

носи. Потребно е да има најмалку 2 шејкери, 1 микс чаша, 1 барска лажица, нож и пилер за подготовка на декорации, дозери и друга опрема која смета дека ќе му биде потребна за натпреварот.

Оценувањето ќе биде според официјалните ИБА правила.

IBA SPEED TEST FORM FOR WCC						
COMPETITOR N°						
TOTAL 125 POINTS 5 cocktails 7 minutes max. Hands up!!						
WORKING STATION SET UP	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL POINTS
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	
Bottles : Labels Facing public display, Order of pouring (notify to judges)	2	2	2	2	2	10
Mise en Place - Standards of condition of glassware & utensils	4	4	4	4	4	20
Ice Check - No missing items	2	2	2	2	2	10
POINTS 1/15 Points						40
BARTENDING TECHNIQUES	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL POINTS
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	
Pouring order	1	1	1	1	1	5
Working routine - 5 drinks at same time or separately	1	1	1	1	1	5
Glassware & bar tools manipulation	2	2	2	2	2	10
Explaining working process	1	1	1	1	1	5
Interaction with judges & public	4	4	4	4	4	20
POINTS 2/40 Points						45
COCKTAILS	COCKTAIL 1	COCKTAIL 2	COCKTAIL 3	COCKTAIL 4	COCKTAIL 5	TOTAL POINTS
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	
Cocktails completed - garnish & decoration included	4	4	4	4	4	20
Tasting conform to selected cocktails	4	4	4	4	4	20
POINTS 3/15 Points						40
TOTAL POINTS 1 + 2 + 3						125
TIME LIMIT 7 min						
TIME :MinSec Time Bonus Points						+
TOTAL/125 POINTS						/125
Technical judge name & signature I						

CAMPARI - Тест на знаење

Секој полуфиналист ќе добие тест со 10 кратки прашања кои треба да ги одговори за време од 3 минути. После тестот секој бармен треба да направи 2 коктели со CAMPARI кои ќе бидат поврзани со прашањата. Прашањата ќе бидат за главниот спонзор CAMPARI како и од основите на барменството и историја на коктелите. Сите информации за кои ќе бидат поставени прашањата ќе ги има на www.bar.mk

За секој точен одговор се добива по 2 поени а за секој точно направен коктел 5 поени. Дополнително според пласманот секој добива поени и тоа:

1. Место – 10 поени
2. Место – 8 поени
3. Место – 6 поени
4. Место – 5 поени
5. Место – 4 поени
6. Место – 3 поени
7. Место – 2 поени
8. Место – 1 поен

Финале – Long Drink cocktails Генерален Спонзор -Giffard

Long drink - коктейлот се послужува во висока чаша. Може да биде освежителен, сладок, кисел или со тропски вкус. Волуменот на коктейлот треба да биде сразмерен според чашите кои ќе бидат обезбедени од организаторот.

Правила:

1. Секој подготвува 4 коктейли за време од 10 минути, при што за време на подготовката на коктейлот треба да се претстави, да го претстави коктейлот и да одговара на прашањата на судиите.
2. Категоријата за финале е Long Drink. Во финале Генерален спонзор на ЗБМ е Giffard ликери и сирупи. Секој во својата рецептура мора да има барем 1цл од производите на Giffard. Во финале не е дозволено да се користи друг бренд на ликер или сируп освен Giffard. Исто така не е дозволено да се користат home made сирупи или ликери. Бидејќи Giffard е генерален спонзор пожелно е приказната за коктейлот да биде инспирирана или поврзана со брендот.
3. Натпреварувачот ќе се оценува по неколку точки: креативност, комплексност, комуникација, вкус и изглед на коктейлот и техника.
4. Судиите ќе очекуваат да бидат вклучени во презентацијата која истовремено треба да биде и забавна но и да ја покаже техниката и креативноста на барменот.
5. Редоследот на финалистите е по случаен избор.
6. Рецептурата за финалниот коктейл се пријавува на денот на натпреварот при самата регистрација.

Ова е формуларот по кој ќе се оценуваат финалистите

**IBA SUPER FINAL TECHNICAL FORM WCC**

COMPETITOR N°		COCKTAIL N°	
TOTAL 400 POINTS			
TECHNIQUE			
WORKING PLACE SET UP	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Required Standards for Bottles display, Glasses & Bar Utensils	/20		
BAR UTENSILS - ICE HANDLING	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Not cooling , No removal excess water,no professional handling	/20		
COCKTAIL - RECIPE	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Short and over pouring, no professional handling (excessive spillage)	/20		
BARTENDING TECHNIQUES	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Pouring order not respected / <i>from - to + alc° or from + to - alc°</i>	/10		
Missusage wrong handling of Glassware and utensils	/20		
PERFORMANCE	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Personal Presentation Hygene and attitude	/10		
Cocktail Inspiration, memorable name (to be said)	/20		
Charisma, interaction with judges & Public	/20		
Explain ingredients choise and how effect the flavour of the cocktail	/20		
Relevance to the competitiion briefing	/20		
Relevance to the brand and understaing, relation with the name	/20		
TIME LIMIT 7 min			
TIME :MinSec			
OVERTIME penalties 10 Points deducted every 15 seconds over time limit			
TECHNICAL TOTAL/200 Points		0	
TASTING			
COCKTAIL	QUOTATION	POINTS	COMMENTS
Cocktail's name / reference to the brand and competition briefing	/15		
Appearance / Social media, marketing suitable	/20		
Aroma / <i>Pleasant, fresh, aromatic</i>	/20		
Taste / <i>sweet, sour, bitter</i>	/30		
Balance / <i>Taste all ingredients</i>	/30		
Finish / <i>Long, intense</i>	/30		
Garnish & Decoration / Armony and contestual to the drink	/20		
Originality of the recipe and innovation	/15		
Overall impression and Conclusions	/20		
TASTING TOTAL/200 Points		0	
OVERALL TOTAL/400 Points		0	
Technical judge name & signature			

НАГРАДИ

Најдобриот финалист ќе биде прогласен за најдобар бармен во Македонија за 2024 година и ќе го претставува Здружението на Бармени на Македонија на Светското Првенство во Португалија.

Исто така ќе бидат прогласени и победници за натпреварите од полуфиналето:

Тестинг, Speed round и тест на знаење. Како и награди за најдобра техника и Cocktail art награда за коктелот со најдобар изглед.