# 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 натпреваруваат на 3 натпревари:**

- **Тестинг**
- **Speed Round**
- **Black box challenge**

**Во финале ќе учествуваат најдобрите 3 или 4 ца бармени (во зависност од бројот на генерални спонзори), 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 на база рум 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 организара ЗБМ. ЗБМ го одредува местото и датумот на одржување на првенството. Одборот на ЗБМ заедно со организациониот одбор има право да одбие натпреварувач, рецепура 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 категиријата: Long Drink Category.**

9. **Во квалификации секој подготува 2 коктели за време од 4 минути.**

## Рецепти

1. **Рецептурите се пријавуваат на страната www.bar.mk најдоцна до 22 ри Април 2025 година. Сите бармени кои своите рецептури правилно ќе ги пријават (кои не треба да се корегираат) до 16 ти април 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 вклучувајки 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 оргиналната 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 стават на коктелот од кога коктелот ќе се припреми на натпреварувачкиот пулт.**
**2. Декорациите можат де се припремат 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 за квалификации и финале)**
**4. Вештачки аранжмани не се дозволени.**
**5. Декорациите не смеат да се спремат да претставуваат некој идентичен знак или симбол.**
**6. Состојки како: сол, бибер, шеќер, морско оревче итн. смее 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 смее да се носи униформа која е брендирана со бренд кој не е спонзор на ЗБМ.**
**3. Секој натпеварувач 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 коктели 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 (3-4) бармени кои ќе освојат најмногу поени од квалификации и полуфинале одат во финале.**
**9. Во Финалето сите натпреваувачи 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 коктелите. Кога ќе ги завршат коктелите келнерот ги носи кај жирито кое го оценува вкусот на коктелите.**
**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 коктели 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 коктели 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**<br>♦ **Neatness** *(e.g.: did garnish fall apart/into drink?)*<br>♦ **Originality/Creativity**<br>♦ **Cleanliness** | *Excellent 12-15*<br>*Very good 8-11*<br>*Good 4-7*<br>*Fair 1-3* | |
| **Aroma**<br>♦ **Balance/pleasant/Fragrant** | *Excellent 9-10*<br>*Very good 6-8*<br>*Good 4-5*<br>*Fair 1-3* | |
| **Taste**<br>♦ **Flavour** *(sour/dry/sweet)*<br>♦ **Balance** *(sweet/sour)*<br>♦ **Finish** *(pleasant/negative/wanting more/finish length)* | *Excellent 24-30*<br>*Very good 18-23*<br>*Good 10-17*<br>*Fair 1-9* | |
| **Garnish & Decoration**<br>♦ **Neatness / Originality** | *Excellent 9-10*<br>*Very good 6-8*<br>*Good 4-5*<br>*Fair 1-3* | |
| **COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION** | | |
| **Classic Cocktail Competition:**<br>**does the cocktail meet the specifications of the competition assigned to the bartender?** | | |
| ☐ **Before Dinner Cocktail** *(dry to bitter aperitif )* | *Excellent 9-10*<br>*Very good 6-8*<br>*Good 4-5*<br>*Fair 1-3* | |
| ☐ **Long Drink** | | |
| ☐ **Sparkling Cocktail** *(carbonation, sparkling flavour)* | | |
| ☐ **After Dinner Cocktail** *(digestive or dessert)* | | |
| ☐ **Low ABV Cocktail** | | |
| **TOTAL SCORE out of 75 points** | | |
| **Overall impression of cocktail** | *Excellent 9-10*<br>*Very good 6-8*<br>*Good 4-5*<br>*Fair 1-3* | |

Judge´s Name:_____ Signature:_____

**1. Севкупниот 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 (вклучувајки го и севкупниот 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 натпреваривач 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 организционот 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 максимим 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 : .....Min .....Sec** | | | |
| OVERTIME penalties I 15 Points deducted every 15 seconds over time limit. | | | |
| **TOTAL DEDUCTED POINTS** | | 0 | |
| **TOTAL ...../350 Points** | | **350** | |
| **Technical judge name & signature I** | **Competitor name & signature I** | | |

# ПОЛУФИНАЛЕ

**Во полуфинале учествуваат најдобрите 10 (десет) бармени од квалификации. Тие ќе се натпреваруваат во следните 3 натпревари.**

## Giffard - Тестинг натпревар

**Овој натпревар е за да се оцени вкусот и перцепцијата на бармените за алкохолните и безалкохолните состојки кои се користат во коктелите.**
**Правила:**

1. **Секој натпреварувач ќе добие 6 чашки (жесток алкохолен пијалок, ликер или сируп и сок) . Треба да ги проба и на лист да го запише името на секој пијалок и овошје/зеленчук. KORLAT ракиите и ликерите ќе бидат вклучени во најголем дел од овој натпревар.**
2. **За секој точен одговор се освојуваат 2 поени.**
3. **Времето за овој натпревар е 2 минути. После тоа натпреварувачите треба да се повлечат од пултот.**
4. **Победник е тој што за најкратко време ќе ги погоди сите продукти.**
5. **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**

## BEEFEATER Speed Round

**Speed Round е натпревар во брзина и вештина на Бармените. Секој натпреварувач треба да направи 5 коктели од официјалната ЗБМ листа на коктели за 7 минути. Може да ја најдете на www.bar.mk Минимум 2 коктели ќе бидат со Beefeater gin.**

**За Speed Round натпреварот организаторот ќе ги обезбеди сите потребни пијалоци, лед, чаши и декорации. Барската опремата секој бармен САМ си ја 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 opf pouring (notify to judges) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |
| Mise en Place - Standards of condition of glassware & ustensils | 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 tinme or separately | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| Glassware & bar tools manipulation | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |
| Explaning 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 complited - 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 : .....Min .....Sec Time Bonus Points** | | | | | | + |
| **TOTAL ...../125 POINTS** | | | | | | /125 |
| **Technical judge name & signature I** | | | | | | |

# TANQUERAY Black box

**Секој полуфиналист ќе добие кутија со алкохолни и безалкохолни пијалоци, овошје, зачини... На пултот треба да дојде само со својата барска опрема. Чашите ќе бидат обезбдени и секој може да си одбере вид на чаша за својот коктел. Задачата на секој учесник е да крерира коктел со состојките што ќе му бидат дадени во кутијата:**
**Правила за овој натпртевар:**

- **Мора да користи барем 5 состојки од кутијата од кои задолжително Tanqueray**
- **Времето за креирање и презентирање на коктелот е 60 минути.**
- **Секој може да проба повеќе варијанти на коктелот, но само со сотојките што му се достапни. Доколку некоја од состојките му се потроши за време на пробата нема да може да добие нова или да му се дополни.**
- **Лед ќе има во доволни количини и само тоа може да се дополни ако е потребно**
- **Не е дозволено да се излегува од зоната за овој натпревар. Доколку некој излезе ќе добие негативни поени или може да биде дисквалификуван.**

- **Не е дозволено лица од надвор да помагаат при креирањето на коктелот. Ако тоа се случи следуваат негативни поени или може да биде дискавлификуван.**
- **Тој што прв ќе го заврши и презентира коктелот пред жирито ќе добие ектра 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 - 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.**

**Правила:**

1. **На секој финалист ќе му биде доделен бренд на рум со кој ќе учествува во финалето.**
2. **Секој подготува 4 коктели за време од 10 минути, при што за време на подготовката на коктелот треба да се претстави, да го претстави коктелот и да одговара на прашањата на судиите.**
3. **Категоријата за финале е Long Drink. Во финале Генерални спонзори на ЗБМ се румовите Captain Morgan и Havana Club. Секој во својата рецептура мора да има барем 4цл од избраниот рум. Во финале не е дозволено да се користи друг бренд на рум, освен тој што ќе биде избран. Пожелно е приказната за коктелот да биде инспирирана или поврзана со брендот.**
4. **Натпреварувачот ќе се оценува по неколку точки: креативност, комплексност, комуникација, вкус и изглед на коктелот и техника.**
5. **Судиите ќе очекуваат да бидат вклучени во презентацијата која истовремно треба да биде и забавна но и да ја покаже техниката и креативноста на барменот.**
6. **Редоследот на финалистите е по случаен избор.**
7. **Рецептурата за финалниот коктел 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 / *from - to + alc° or from + to - alc°* | /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 & Pubblic | /20 | | |
| Explain ingredients choise and how effect the flavour of the cocktail | /20 | | |
| Relevance to the competititon briefing | /20 | | |
| Relevance to the brand and understaing, relation with the name | /20 | | |
| | | | |
| **TIME LIMIT 7 min** | | | |
| **TIME : .....Min .....Sec** | | | |
| OVERTIME penalties I ***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 / *Pleasant, fresh, aromatic* | /20 | | |
| Taste / *sweet, sour, bitter* | /30 | | |
| Balance / *Taste all ingredients* | /30 | | |
| Finish / *Long, intense* | /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 I** | | | |

# НАГРАДИ

**Најдобриот финалист ќе биде прогласен за најдобар бармен во Македонија за 2025 година и ќе го претставува Здружението на Бармени на Македонија на Светското Првенство во Колумбија.**
**Исто така ќе бидат прогласени и победници за натпреварите од полуфиналето: Тестинг, Speed round и тест Black Box. Како и награди за најдобра техника и Cocktail art награда за коктелот со најдобар изглед.**