

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 Fancy Drink Category. Може да биде освежителен, сладок, кисел или горчлив. Волуменот на коктелот треба да биде сразмерен според чашите кои ќе ги користи барменот.

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

- Тестинг
- Speed Round
- Market 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 Coffee Drink категорија коктели на база виски и кафе 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: Fancy 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 6 ти Април 2026 година. Сите бармени кои своите рецептури правилно ќе ги пријават (кои не треба да се коригираат) до 31ви Март 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 :
 - може да има 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 Fancy Drink.
 - Fancy Drink ќе се подготвува во олд фешн или купе чаша.
 - Може да биде освежителен, сладок, кисел или со горчлив вкус.
6. Чашите за квалификации, за полуфинале Ketel One Market Challenge и за финале секој натпреварувач САМ си ги носи. Организаторот ќе обезбеди чаши само за полуфинале Havana Club Speed Round.
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 (водка, џин, виски...) мора да биде од листата на пијалоци објавени за натпреварот и да се работи во оригиналната флаша. Максималната количина на Home made ingredient е 2цл за сирупи и кордиали, а

за инфузирани алкохолни бази 4цл. Ако се инфузира некој алкохол не смее да се додава шеќер или некој друг засладувач, и не смее да се додаваат киселини (лимонска и слично)

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 за квалификации и финале)

4. Вештачки аранжмани не се дозволени.

5. Декорациите не смеат да се спремаат да претставуваат некој специфичен знак или симбол кој не е соодветен за натпреварот или претставува бренд кој не е спонзор на натпреварот.

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 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.
Бројот на полуфиналисти може да варира во зависност од бројот на вкупно пријавени бармени. Доколку има измени во оваа бројка сите натпреварувачи ќе бидат известени пред почетокот на натпреварот.
9. Тројца (3-4) 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 пијалочите (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 по 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 Coffee 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 оценувачките 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		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 организциониот 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 20 во зависност што се оценува. Ако натпреварувачот направи грешка судијата ќе му додели негативни поени предвидени за таа грешка пример 10.
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 		

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 5 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. Giffard ликерите и сирупите 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

HAVANA CLUB 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 Havana Club rum.

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 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						

KETEL ONE Market Challenge

Секој полуфиналист ќе добие една флаша Ketel One и парични средства. Во салата ќе има импровизиран пазар каде што ќе можат да купат состојки за коктелот што ќе го подготвуваат. Производите достапни на пазарот нема да се откријат се до полуфиналето и ќе бидат во ограничен број (пример може да има само 4 портокали) 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 креира коктел со состојките што ќе ги купи.

Правила за овој натпревар:

- Мора да користи задолжително минимум 4цл Ketel One
- Времето за креирање и презентирање на коктелот е 75 минути.
- Средствата што ќе ги добие секој натпреварувач ќе бидат исти за сите. Со нив ќе може да си пазари состојки за да го креира коктелот.
- 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 дисквалификуван.
- Секој натпреварувач треба да направи 2 коктели од кои еден ќе биде сервиран во чаша (со или без лед) и декорација. А вториот треба да биде поделен во 3 мали чашки за тестинг на судиите.
- Освен поените од судиите ќе се добијат екстра поени за:
- Време – ако некој заврши порано, на пример за 30 минути. Останатите 45 минути му се рачунаат како поени и ќе се додадат на вкупниот збир.
- Средства – ако некој потроши помалку средства, останатите му се додаваат како поени во вкупниот збир.
- Одржливост – Ketel one е одржувач на Zero Waste движењето. Ќе се добијат екстра поени ако се што се користи во коктелот максимално се искористи. И ако има помалку ѓубре на крајот од презентацијата.
-

Финале – Coffee cocktails

Генерален Спонзор -Jameson и Johnnie Walker

Coffee drink - коктелот може да се послужи во купе, олд фешн или Ник анд Нора чаша. Мора да има доза од избраното виски и доза еспресо. 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 виски со кој ќе учествува во финалето.
2. Секој подготвува 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 Coffee Drink. Во финале Генерални спонзори на ЗБМ се Jameson и Johnnie Walker. Секој во својата рецептура мора да има барем 4цл од избрананото виски. Во финале не е дозволено да се користи друг бренд на виски, 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 истовремено 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 / <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 & 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 :MinSec			
OVERTIME penalties <i>10 Points deducted every 15 seconds over time limit</i>			
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 2026 година и ќе го претставува Здружението на Бармени на Македонија на Светското Првенство во Макао.

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.