

## EUROCUP 2015, Hotelová akadémia, Baštová 32, Prešov, 12. november 2015

### Pravidlá k súťaži „FLAIR“

1. Súťaž je určená pre jednotlivcov, žiakov stredných odborných škôl. Vekový limit je 21 rokov. Počet súťažiacich je obmedzený na 12. Organizátor si vyhradzuje právo výberu podľa poradia podania prihlášok a členstva v SkBA.
2. Súťažiaci môže pripraviť miešaný nápoj ktorejkoľvek kategórie (long drink, short drink, before dinner cocktail, after dinner cocktail, sparkling cocktail alebo fancy cocktail).
3. Na prípravu môže byť použitý akýkoľvek spôsob prípravy (v šejkri, v mixéri, alebo miešaním).
4. Pripravujú sa 3 porcie miešaného nápoja, ktoré sú prezentované chuťovej komisii na degustáciu.
5. Súťažiaci dodá hudbu na CD, na ktorom je napísané meno a jasne označená skladba. Vopred sa dohodne s DJ-om.
6. Obscénne a sexuálne gestá nie sú dovolené.
7. Názov nápoja sa musí vzťahovať k samotnému nápoju.
8. Súťažiaci by mal predviesť svoje vystúpenie v určitej téme (napr. kostým), čím môže získať od komisie body navyše a zaujať väčším publikum.
9. Dôležitou súčasťou hodnotenia bude aj dodržiavanie aspektov hygieny.
10. Žiadne iné rekvizity (loptičky, palice a pod.) nesmú byť použité na žonglovanie okrem fliaš, pohárov, šejkrov, ľadu a pod.
11. Barman musí pracovať počas svojho vystúpenia sám a bez asistencie druhej osoby.
12. Ak súťažiaci naznačí, že jeho vystúpenie je skončené, nesmie sa už dotknúť nápojov pridaním slamek, dekorácie a pod.
13. Súťažiaci smie preliať potrebné množstvo produktov do fliaš pred komisiou. Komisia skontroluje množstvo odliatych surovín vo fľašiach podľa receptúry a toto množstvo označí. Súťažiaci nesmú už so skontrolovanými fľašami manipulovať až do svojho príchodu na súťažný bar. Na precvičenie trikov barmani použijú iné fľaše.
14. Technická komisia je oprávnená odpočítať 100 bodov za každé porušenie pravidiel.

### Receptúry

1. Maximálny počet surovín na prípravu je 6 vrátane kvapiek, strekov, bitters a vložiek ako sú napr. ovocie alebo koreniny. Ak pri príprave nápoja súťažiaci mixuje ovocie, toto sa rovnako počíta za ingredienciu. Pri použití viacerých druhov ovocia sa 1 druh ovocia považuje za 1 ingredienciu, 2 druhy ovocia za 2 ingrediencie a pod..
2. Receptúra musí obsahovať minimálne 1,5 cl BACARDI SUPERIOR 37,5% a zároveň aspoň 1 sirup MONIN v ľubovoľnom množstve.
3. Maximálne množstvo alkoholu obsiahnuté v receptúre je 7,0 cl, minimálne množstvo alkoholu je 4 cl.
4. Každá ovocná šťava, resp. džús musí byť prezentovaná osobitne.
5. Nie je povolené použiť „predmiešané“ a vlastným spôsobom vyrobené suroviny.
6. Nie je dovolené použiť potravinové farbivá.
7. Zmrzlina ako aj ohrievané suroviny nie sú dovolené.

### Dekorácia

1. Dekorácia musí byť pripravená podľa pravidiel IBA.
2. Dekorácia môže byť pripravená výlučne vo vyhradenom priestore v zázemí alebo priamo na barovom pódiu.
3. Barmani smú umiestniť dekorácie na poháre až na barovom pódiu po začiatku svojho predstavenia.
4. Poháre nesmú byť naplnené ľadom pred začiatkom vystúpenia.
5. Dekorácia musí byť zostavená iba z jedlých surovín.
6. Otvorený oheň je zakázaný.

## Hodnotenie

1. Hodnotené bude technické vystúpenie barmana ako aj samotný hotový nápoj.
2. V technickej komisii sú traja komisári. Komisári sa nemenia počas kôl a budú pozorne sledovať všetky aspekty barmanovho vystúpenia.
3. V chuťovej komisii budú traja chuťoví komisári.
4. Komisári môžu oceniť barmanovo úsilie použiť ingrediencie, ktoré sú náročné na techniku flair a na zladenie chuti.
5. Hodnotiace kritériá sú uvedené vo vzoroch hodnotiacich hárkov.

## Fľaše a barové potreby na vystúpenie „Flair“

1. Každý súťažiaci si prinesie svoje barmanské potreby.
2. Barman môže použiť plné fľaše sponzorských produktov, alebo si môže preliať potrebné množstvo do prázdnych fliaš sponzorských produktov.
3. Súťažiaci by si mal pripraviť náhradné fľaše pre prípadné rozbitie. Organizátor nezabezpečuje prázdne fľaše.
4. Ovocné šťavy, resp. džúsy môžu byť naplnené do fliaš **bez etikety**.
5. Dekoratívne farebné opáskovanie fliaš s ovocnými šťavami je dovolené.
6. Na fľašiach nesmie byť použitá žiadna reklama okrem originálnej etikety.
7. Fľaše sponzorských produktov musia byť nové, čisté a s aktuálnymi etiketami.
8. Fľaše môžu byť použité **iba** o objeme **70 cl alebo 75 cl**.
9. Ostatné fľaše od iných výrobcov musia byť bez etikety, t. j. fľaše budú čisté a neobrandované.
10. Prázdne fľaše nesmú byť použité na predvádzanie trikov. Za používanie prázdnych fliaš bude súťažiaci penalizovaný.
11. Každá fľaša musí obsahovať minimálne 3 cl produktu.
12. Počas predstavenia barman môže použiť nálievky, môže uzatvoriť voľné nálievky alebo uzavrieť fľaše uzáverom. Nálievky však nesmú byť pripevnené ku fľaši, a to páskou ani iným spôsobom.
13. Do hrdla fľaše sa nesmie vložiť guma alebo iný materiál ako prevencia proti rozliatiu počas predvádzania trikov.
14. Akonáhle sa z fľaše naleje surovina, nemôže byť viac použitá na predvádzanie trikov.
15. Každé naliatie z fľaše môže byť prevedené len po ukončení konkrétnych trikov s danou fľašou.
16. Flairové plastové fľaše smú byť použité iba na ovocné šťavy.
17. Nie je dovolené používať obrandované fľaše od iných ako sponzorských surovín dodaných spoločnosťami KOFT s. r. o. (produkty Bacardi) a RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s. r. o. (produkty Monin).

## Formát súťaže

1. Súťažiaci si pripraví všetko potrebné pre vystúpenie na určenom mieste v zázemí alebo priamo pri bare na pódiu.
2. Poradie súťažiacich sa určí na základe vylosovania.
3. Podávacie poháre spolu s ostatnými potrebami pred vystúpením si prinesie súťažiaci sám k baru.
4. Každý súťažiaci predvedie exhibíciu na pódiu sám, avšak pri druhom bare má ďalší súťažiaci možnosť sa pripraviť.
5. Časový limit na vystúpenie je 5 minút a odrátava sa presne od začiatku reprodukovanej hudby. Súťažiaci bude penalizovaný 5 bodmi za každých 10 sekúnd pri prekročení času počas prípravy nápoja.
6. Súťažiaci má 4 minúty na upratanie baru po skončení svojho vystúpenia. Bar-backs budú k dispozícii aby pomohli súťažiacemu pri odnášaní inventára.
7. Nasledujúci súťažiaci má 5 minút na prípravu od momentu odnesenia hotových nápojov predchádzajúceho barmana a upratania baru. Súťažiaci barman dá znamenie, keď je pripravený.