



DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSkih PIJAČ 2017 GR Ljubljana, Hala A 2 - četrtek, 2. februar 2017 s pričetkom ob 14.00 uri

Kategorija: Brezalkoholni koktajl:

I. SPLOŠNI POGOJI:

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač je odprto za vse člane Društva barmanov Slovenije (DBS), ki imajo poravnane vse obveznosti do društva iz preteklosti in poravnano članarino za tekoče leto.
2. Tekmovanje organizira društvo barmanov Slovenije, skladno z IBA pravili in predpisi, ki jih določi IO DBS, kateri si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni skladen s pravili in predpisi tekmovanja.

II. RECEPT / Receptura /:

1. Napisani recept mora biti izviren / avtorski /;
2. Recept, za katerega bo tekmovalna komisija ugotovila, da je plagiat, bo izločen iz tekmovanja;
3. Tekmovalec se mora izpolnjeno prijavnico za tekmovanje do ponedeljka, 30. januarja 2017 po E-pošti: info@dbs-slo.com. En izvod prijavnice predloži na dan tekmovanja pred pričetkom tekmovanja tekmovalni komisiji /
4. Oddani recept je dokončen in ga ni mogoče popravljati ali spreminjati.
5. Vsebina / volumen / koktajla sme biti med 9,0 in 25,0 cl
6. Recept mora biti napisan v zaporedju **od manjše do večje sestavine** /izražen / v centilitrih, ki se deli v tem zaporedju celih številih (1cl, 2cl, 3cl, itd) in / ali pol številke (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, itd), dash-kapljičah ali barskih žlicah;
7. Recepti mora vsebovati:
 - **Najmanj 10,0 cl naravne mineralne vode RADENSKA CLASSIC (Naravna mineralna voda z dodanim lastnim ogljikovim dioksidom)**
 - **Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le brezalkoholne pijače in sestavine podjetij, ki so člani DBS Pool-a!**
 - Ne več kot šest (6) sestavin, vključno z dolivanjem, barskimi žlicami, dash – kapljicami ali trdne sestavine, kot so sadje, zelenjava ali začimbe;
8. Recept **ne sme** vsebovati:
 - Doma narejene - pripravljene sestavine;
 - Ogrevane sestavine;
 - Umetnih arom in barvil

III. SESTAVINE:

1. Brezalkoholni koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavine, vključno s koktajl sirupi, sadjem, zelenjavo, začimbami, sokovi, vključno z dolivanjem, barskimi žlicami, dash – kapljicami;
2. Pri pripravi kreacije obvezno uporabiti led - **blagovne znamke Hoshizaki**, katerega zagotovi organizator tekmovanja; <http://www.ledomati.si/slo>
3. Vsi okraski v notranjosti kozarca, ki se dotikajo pijače, se štejejo kot sestavine;
4. Priprava sveže stisnjenih sokov se izvede v času priprave okraskov / dekoracije /;
5. Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le pijače in sestavine podjetij članov DBS Pool-a /Glej brezalkoholne pijače!/

MERIT HP D.O.O.
Letališka cesta 3C
1000 Ljubljana

www.merit.si

FRUCTAL d.d., Ajdovščina

[http://www.fructal.si/](http://www.fructal.si)

RADENSKA d.d., Radenci

[http://www.radenska.si/](http://www.radenska.si)

Bar media d.o.o. (Monin Studio Slovenija)

Partizanska cesta 24
SI-2000 Maribor

<http://www.bar-media.si/pages/si/domov.php>

6. **Vse ostale pijače, ki niso proizvodi podjetji DBS Poola**, razen sveže stisnjenih sokov , ter sadni, zelenjavni in zeliščni dodatki, **niso dovoljene** in jih bo v primeru uporabe strokovna komisija izločila, oz tekmovalca diskvalificirala;
7. Vse sestavine in dodatke / **razen mineralne vode Radenska Classic** /, vključno z kozarci si tekmovalec zagotovi sam; (organizirano bo pranje inventarja in steklovine)

IV. OKRASITEV / GENERALNO / Dekoracija:

1. Dekoracija se pripravi v zato namenjenem prostoru- 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.
2. Okrasitev (koktajl češnja, lupinice agrumov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se štejejo kot sestavina koktajla;
3. Vsa okraski - dekoracija (sadje, začimbe, zelišča) morajo biti užitni za. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabljajo leseni, plastični, kovinski barski pripomočki (zobotrebc, paličice, sablje, vilice,...), ali drugi barski dodatki;
4. Oblikovanje na robu kozarca (solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje kot okrasitev;

5. Čas za pripravo okraskov - dekoracije je petnajst (15) minut, vključno s pripravo sveže stisnjenih sokov agrumov;
6. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
7. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
8. Pripravo okraskov-dekoracije nadzoruje član ocenjevalne komisije;
9. Negativne točke se odštejejo od skupne ocene koktajla;

V. TEKMOVANJE – PRIPRAVA KOKTAJLA:

1. Tekmovalec ima pred pričetkom priprave na razpolago 1 minuto časa za ustmeno predstavitev v slovenskem jeziku, pri čemer komisija ocenjuje in opazuje;
 - Navdih..., recept..., pijače., dežela..., družina ...
 - Jasnost vizije (zgodba..., misli ...)
 - Samozavest (videz, odnos, obnašanje ...)
2. Tekmovalec mora pripraviti: **pet (5) koktajlov (+ štiri (4), če se uvrsti v finalno tekmovanje)**
3. Tekmovalec nastopa v barmanski-delovni uniformi ali društveni obleki;
4. Tekmovalec ima dve **(2) minuti** za pripravo delovne površine, preverjanje steklenic in kozarcev;
5. Tekmovalec mora s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, ki jih potrebuje za pripravo kreacije;
6. Dovoljeni sta obe merjenji (merica in prosto nalivanje);
7. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor;
8. Kozarce si zagotovi tekmovalec sam;
9. Pred pričetkom nastopa ni dovoljeno v kozarce vstaviti led, jih hladiti ali vstaviti okraskov;
10. Tekmovalec ima na voljo za pripravo koktajlov sedem (7) minut;

VI. ČAS in KAZENSKÉ TOČKE:

1. Tekmovalec, ki presega čas priprave dekoracije petnajst (15) minut, se kaznuje z 10 negativnimi točkami, katere se odšteje od skupne ocene koktajla;
2. Tekmovalec ima za pripravo delovnega prostora na razpolago dve (2) minuti, da preveri steklenice, dodatke, dekoracijo, kozarce in led za pripravo koktajlov. V tem času ne sme kozarcev napolniti z ledom, nit ne sme na kozarce namestiti dekoracije. Po preteku dveh (2) minut se začne tekmovalcu odštevati čas sedmih (7) minut za pripravo koktajlov;
3. Tekmovalec ki prekorači čas za pripravo koktajlov sedem (7) minut, se mu za vsakih 15 sekund prekoračitve odvzame 15 točk, katere se odšteje od skupne ocene koktajla;

ŽELIM VAM DOBER MIX!

Predsednik DBS
Aleš Ogrin

Vrhnika, 6.1.2017

