

**1 Състезанието ще се проведе в три рунда**  
**2 Участника спечелил това състезание представя България на световното първенство в Копенхаген. Задължително трябва да знае английски.**

**1 РУНД:**

**ТЕСТ ЗА ЗНАНИЯ**

Тестови изпит за знания - **50** въпроса с три отговора под всеки един.

- време за попълване **20** минути за всички.

**ОЦЕНКА**

Всеки верен отговор носи **1** точка на състезателя не попълнен **0** точки.

**2 РУНД:**

**БЪРЗО СМЕСВАНЕ**

Всеки участник трябва да приготви 3 класически коктейла в 1 доза едновременно, за 1 минута и 40 секунди **време по съответните правила.**

-Коктейл „Негрони”- метод изграждане/директно в коктейлната чаша/.

-Коктейл „Роб-Рой”- метод разбъркване и прецеждане/в смесителна чаша/.

-Коктейл ”Уиски Сауър” –метод шейкване и прецеждане/в шейкър/

БАБ осигурява всички неща за провеждане на състезанието: съставките, инструментите ,чаши, мерки и продукти за гарнитурата.

-Украси и гарнитурите се подготвят за 3те коктейла предварително за време 1 минута (два резена портокал и две коктейлни череша).Коктейлите се правят едновременно, а не по отделно!!!

Коктейлите могат да бъдат направени единствено със мярки, всеки състезател трябва да си носи точни мярки за отделните обеми.

**ОЦЕНКА**

Оценяване : 1мин.и 40 сек-50 точки

Над определеното време до 2 минути се отнемат по 1 точка на секунда.

Над определеното време след 2 минути се отнемат по 3 точка на секунда.

**12 - те СЪСТЕЗАТЕЛЯ СЪБРАЛИ НАЙ МНОГО ТОЧКИ ОТ 1ви и 2ри  
РУНД СЕ СЪСТЕЗАВАТ В 3ти РУНД**

**ГОЛЕМИЯ ФИНАЛ**

**Задължително използване само на продукти на спонсорите**

**СЪСТЕЗАТЕЛИТЕ С РАВЕН БРОЙ ТОЧКИ ЩЕ СЕ СЪСТЕЗАВАТ НА  
ПУРИНГ ТЕСТ (ТОЧНО НАЛИВАНЕ)**

### 3 РУНД :Класика

#### Коктейл със шампанско

-Пенливата съставка в рецептата на Коктейла с шампанско (кава, шампанско, просеко или друг вид пенливо вино, червено, розе или бяло) би трябвало да се избере от асортимента на Б.А.Б (изброените в кошницата)

-Коктейлите с шампанско трябва да съдържат минимум 9 cl пенливо вино. Коктейлите с шампанско се считат за Мидиъм Дринкс, затова общият обем е лимитиран до 20 cl.

-Коктейлите с шампанско се сервират във флют за шампанско, широки чаши или чаша лале.(Чашите се осигуряват от състезателите)

1. Записването за участие в състезанието става по електронен път с изпращането на рецепта за коктейла.
2. Рецептите се попълват във формуляра, който можете да изтеглите и се изпращат на e-mail адрес: [2017@bab.bg](mailto:2017@bab.bg).
3. Изпращането на рецептите да става най-късно до 14.04.2017 на посочения електронен адрес, а рецептата трябва да бъде описана според посочените по-долу изисквания.

**Състезател който не си е изпратил рецептата в срок е длъжен сам да си осигури съставките за състезанието.**

4. Всички рецепти стават собственост на БАБ.

#### **Кандидати**

5. Участниците трябва да се регистрират за състезанието и да изпратят рецептите си съгласно определените от организатора условия
6. В деня на състезанието кандидатите трябва да използват същата рецепта, с която са заявили участието си. В противен случай може да бъдат дисквалифицирани от състезанието.

#### **Рецепти**

7. Рецептата трябва да е изразена в сантитри, с цели (1, 3, 5 и т.н.) и/или дробни ( $1/2$ ,  $11/2$ ,  $21/2$ ) числа, както и с най-малките количества: дажове (няколко капки) и друп (една капка)
8. Максималният брой съставки, позволени за направата на коктейла е седем (7).
9. Чашите се осигуряват от самия състезател.
10. Компонентите могат да се мерят с мерки или да се наливат свободно.
11. Всички напитки могат да се разбъркат на ръка, да се приготвят на ръка с шейкър или блендират с електрически миксер.
12. Състезателят използва собствени, прибори и инструменти за приготвянето на коктейла.

#### **Съставки**

13. Домашно приготвени или собственооръчно направени сиропи или пюрета не се допускат.
14. Животинските продукти да са само: прясно мляко, сметана или яйца.
15. Подгрят / загрят компоненти се допускат.

16. Каквито и да е заместители на съставките в оригиналната рецепта трябва да са одобрени от Журито преди приготвянето на коктейла.
17. Позволено е използването на пресни билки и подправки, както и пресни плодове.

### **Украсти**

18. Състезателите са длъжни да си осигурят украсата сами .
19. Украсите се приготвят (нарязват) преди излизане на сцената. Времето, отредено за приготвяне на украсите, е 15 минути. Подготвените украси се сглобяват след като напитката е приготвена на сцената.
20. Украсата не трябва да наподобява или прилича на знак, лого или емблема, които могат да се идентифицират.
21. Украсите трябва да са ядливи.
22. Изкуствени аранжировки или бои за храна не са позволени.
23. Добавки като захар, сол, пипер, индийско орехче, канела и други, използвани повсеместно в сета, се допускат до състезание.
24. За използване в състезанието се допускат само стандартните, къси и дълги сламки, бъркалки и клечки, или се подsigуряват от организатора.
25. Всички спорни украси трябва предварително да се одобрят от Журито .

### **Формат на състезанието**

26. Последователността на участието на състезателите ще се определи чрез жребий.
27. На бара излизат едновременно 3 състезателя.
28. Всеки състезател има шест (6) минутен лимит за пет (5) коктейла.
29. Всички решения на Журито са окончателни и не подлежат на промяна.

### **Оценяване**

30. Оценяване на вкуса
31. Представяне на напитката: визуално представяне на напитките, вкл. чаши, аксесоари, постоянен характер на напитките, креативност и стил на представяне.
32. Мястото на състезанието: мястото се оценява за чистота в началото и края на представянето/състезателното време от двамата технически съдии.
33. Технически умения: техническите познания и умения на състезателя.
34. Жутиро ще определи печелившите спрямо общия брой събрани точки, според бланките за оценяване. Бланките за оценяване на Техническото и Дегустационното жури можете да изтеглите от сайта ни.