

## ОЦЕНЯВАНЕ КЛАСИКА

Оценяване на вкуса

Представяне на напитката: визуално представяне на напитките, вкл. чаши, аксесоари, постоянен характер на напитките, креативност и стил на представяне.

Представянето на кандидата: представяне на коктейла, организиране на работната площ, обявяване на рецептата на английски език.

Мястото на състезанието: мястото се оценява за чистота в началото и края на представянето/състезателното време от двамата технически съдии.

Технически умения: техническите познания и умения на състезателя.

Жутиро ще определи печелившите спрямо общия брой събрани точки, според бланиките за оценяване на Техническото и Дегустационното жури можете да изтеглите) Допълнителни правила- флeър

На състезателя се отпускат пет (5) минути за подготовка за състезанието.

Времето за подготовка започва веднага след като предишният участник е напуснал сцената и барът е почистен.

Санкция: Участникът ще бъде санкциониран с пет (5) точки за всеки десет (10) секунди просрочено време по време на подготовката.