XXXI НАЦИОНАЛНО ПЪРВЕНСТВО

на

Българска Асоциация на Барманите

16-17, май 2025 г. / „зала Възраждане“ – гр.Габрово

ЕТАПИ	№	ОПИСАНИЕ	НАКАЗАТЕЛНИ
	1	Всеки състезател трябва да приготви Сауър-коктейл – СОБСТВЕН ПОЧЕРК в 5 еднакви дози. Не важи за флеър дисциплината.	
РЕЦЕПТИ	2	Рецептата за Сауър-коктейл трябва да се сервира в сауър-дринк чаша с приблизително количество 20cl, Да бъде свеж, кисел вкус и със СОБСТВЕН ПОЧЕРК	
		2.1. Рецептите трябва да са оригинално творение на състезателите. Ако се сметне, че състезателите са плагиатствали познат, съществуващ коктейл, те могат да бъдат дисквалифицирани. 2.2. Не се разрешава на състезателите да променят рецепта или коктейл по време на състезанието или на инструктажа. 2.3. Цялото съдържание (количество алкохол) в рецептата на коктейл не трябва да надвишава седем (7) cl. 2.4. Съдържанието на коктейла не трябва да бъде по-малко от седем (7) cl и не повече от 100 мл. (10) cl, дашове и дропсове (и други такива мерки) включително. 2.5. Рецептата трябва да е изразена в сантилитри, разделени съответно на цели числа (1cl, 2cl, 3cl, и т.н.) и/или половинки (0,5cl, 1,5cl, 2,5cl и т.н.), както и с най-малките количества: дашове (няколко капки) дроп (една капка) или бар лъжици. 2.6. Рецептите трябва да съдържат: а) Най-малко две (2), но не повече от четири (4) алкохолни съставки.	

		b) Най-малко една алкохолна напитка другите трябва да се използват като модификатор на вкуса (т.е. битери, ликьори, коктейлни сиропи и др.) в) Не повече от шест (6) съставки, в това число бар лъжички, дашове, дропсове и твърди съставки, такива като коктейлни череши, плодове или подправки. Рецептите може да съдържат: 1.1 Повече от една (1) алкохолна напитка, но максимум четири. **Рецептите не трябва да съдържат:** 1.2 домашно (предварително) приготвени съставки. 1.3 подгрети съставки (ограничени изключения в Състезанието по Фенси Коктейли). 1.4 съставки, които не са предоставени от спонсора. 1.5 Изкуствени съставки и оцветители 2. Състезателят може да избере следните методи за приготвяне на коктейла: оформяне (директно в чашата), разбиване (миксираща чаша), разбиване (цедка или двойна цедка) или блендиране (електрически) или тролване(пресипване от съд в съд). 3. Позволява се на състезателя да използва собствени прибори за приготвяне на коктейла.	
СЪСТАВКИ	3	1. Коктейлите не трябва да съдържат повече от седем (7) съставки, в това число коктейлни сиропи, плодови сокове, бар лъжички, дропсове или дашове. Всички украси в чашата се считат за съставки. Приемливо е, допълнително да се добави настъргана коричка от цитрусов плод за аромат, да се използва пулверизатор (за пара или спрей), но те също ще бъдат смятани за съставки и трябва да бъдат точно описани за да се сметнат към рецептата. Като микса да се приготви пред журито. 2. Комисията по оценяване не носи отговорност за не наличност на някои от напитките, украсите и/или оборудването на бара по време на състезанието. 3. Позволява се използването на плодови сокове, не алкохолни миксове, газирана и	Ако надвишава броя на съставките 10 точки се приспада от технически съдия

		не газирана вода, но те трябва да бъдат доставени от Асоцииран член на Б.А.Б, с изключение на: - Лимонов сок (фреш) - Сок от лайм (фреш) **Пресни плодови сокове (фрешове)** Ако определен плодов сок не е осигурен от някой от Асоциираните членове на Б.А.Б, позволява се състезателят да приготви сам този (фреш) сок зад кулисите. Приготвянето на пресните плодови сокове би трябвало да се извърши в същата зона (стая за украса, задна стая) и в рамките на времето необходимо за приготвянето на декорациите и украсите, което е петнадесет (15) минути. 1. Разрешените продукти от животински произход са мляко, сметана и яйца. 2. Не се допускат домашно приготвени или саморъчно приготвени съставки или смесени съставки, които се считат за една (1) съставка. 3. Не се разрешава използването на подгрети съставки.	
ДЕКОРАЦИЯ			
	5	Украсата и гарнитурата трябва да са годни за консумация. „Side-Garnish“ и коктейли, сервирани на малки чинии, подноси, огледала и др., До чашата за коктейл не са разрешени.	Приспада се 10т.от технически съдия
ЧАШИ	6	Чашите се осигуряват от състезателя С вместимост от 15cl до 200cl.	Приспада се 10т.от технически съдия.
ВРЕМЕ НА СЦЕНАТА	7	Максимум 7 минути за приготвяне на коктейлите.	
НАКАЗАТЕЛНИ ТОЧКИ	8	7:01----------7:15 7:16----------7:30 7:31----------7:45 7:45----------8:00 повече от 8 минути	15 т. 30 т. 45 т. 60 т. Дисквалификация.
СЪДИЙСТВО	9	Един технически съдия. Пет дегустационни съдии. За да бъде процесът по-справедлив, най-високият и най-ниският резултати, присъдени от тези съдебни заседатели, ще бъдат премахнати, като се броят само трите.	
КОШНИЦА	10	За приготвянето се използват само напитки и продукти на спонсорите описани в сайта.	

Правила и регулации:

1. Записването за участие в състезанието става по електронен път с изпращането на рецепта за Сауър- коктейл.
2. Рецептите се попълват във формуляра, който можете да изтеглите от сайта на БАБ http://www.bab.bg и се изпращат на e-mail адрес: president@bab.bg
3. Изпращането на рецептите става най-късно до **09.05.2025г**. на посочения електронен адрес, а рецептата трябва да бъде описана според посочените по-долу изисквания.

Кандидати:

1. Кандидатите трябва да са членове на Б.А.Б. заплатили членски внос за 2025г. или заплатили такса за участие в състезанието.
2. Участниците трябва да се регистрират за събитието и да изпратят рецептите си съгласно определените от организатора условия.
3. 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.

Формат на състезанието:

1. Последователността на участието на състезателите ще се определи чрез жребий.
2. На бара излизат едновременно определен брой състезатели.
3. Всеки състезател има седем (7) минутен лимит за пет (5) коктейла. (флеър-5 минутен лимит за (3)коктейла).
4. Всички решения на Журито са окончателни и не подлежат на промяна.

Оценяване:

1. Оценяване на вкуса.
2. Представяне на напитката:
   - визуално представяне на напитките ;
   - аксесоари ;
   - постоянен характер на напитките ;
   - креативност и стил на представяне ;
3. Представянето на кандидата:
   - представяне на коктейла ;
   - организиране на работната площ ;
   - обявяване на рецептата на английски език ;
4. Мястото на състезанието:
   - мястото се оценява за чистота в началото и края на представянето /състезателното време/ от двамата технически съдии.
5. Технически умения:
   - техническите познания и умения на състезателя;
6. Журито ще определи печелившите спрямо общия брой събрани точки, от трите състезания.
7. Бланките за оценяване наТехническото и Дегустационното жури, можете да изтеглите от сайта на БАБ и разгледате.

Награди:

1. Победителите и в двата стила официално ще представят България на световното първенство в Картахена-Колумбия(14-19 октомври).
2. Медали и сертификат за показани професионални умения.