



XXXI НАЦИОНАЛНО ПЪРВЕНСТВО на Българска Асоциация на Барманите

2, май 2026 г. / „THE BRICK“PORT – гр.Варна

ЕТАПИ	№	ОПИСАНИЕ	НАКАЗА ТЕЛНИ
	1	Всеки състезател трябва да приготви Чаен - коктейл – СОБСТВЕН ПОЧЕРК(Signature tea cocktail) в 4 еднакви дози. Не важи за флeър дисциплината.	
РЕЦЕПТИ	2	Рецептата за Чаен коктейл трябва да се сервира с приблизително количество от 10cl до 30cl Състезателят трябва да представи авторски коктейл, в който: <ul style="list-style-type: none">- Чаят е основен и разпознаваем вкусов компонент- Чаят трябва да бъде интегриран в структурата на напитката, а не само като ароматен акцент- Допустими са всички видове чай и билкови инфузии направени пред	

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. Не се разрешава на състезателите да променят рецепта или коктейл по време на състезанието или на инструктажа.
3. Цялото съдържание (количество алкохол) в рецептата на коктейл не трябва да надвишава седем (7) cl.
4. Съдържанието на коктейла не трябва да бъде по-малко от десет (10) cl и не повече от 300 мл. (30) cl, дашове и дросове (и други такива мерки) включително.
5. Rezeptата трябва да е изразена в сантитри, 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) дрос (една капка) или бар лъжици.
6. Рецептите трябва да съдържат:
 - a) 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, дросове и твърди съставки, такива като коктейлни черешки, плодове или подправки.Рецептите може да съдържат:
 1. Повече от една (1) алкохолна напитка, но максимум четири.**Рецептите не трябва да съдържат:**
 2. домашно (предварително) приготвени съставки.
 3. подгрети съставки (ограничени изключения в Състезанието по Фенси Коктейли).
 4. съставки, които не са предоставени от спонсора.
 5. Изкуствени съставки и оцветители
2. Състезателят може да избере следните

СЪСТАВКИ

3

1. Коктейлите не трябва да съдържат повече от шест (6) 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.
2. В случай на чаен микс, той да се приготви пред журито и да съдържа максимум до 4 съставки.
3. Комисията по оценяване не носи отговорност за не наличност на някои от напитките, украсите и/или оборудването на бара по време на състезанието.
4. Позволява се използването на плодови сокове, не алкохолни миксове, газирани и не газирани 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

Ако надвишава броя на съставките 10 точки се приспада от технически съдия

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 10cl до 300cl.	Приспада се 10т.от технически съдия.
ВРЕМЕ НА СЦЕНАТА	7	Максимум 6 минути за приготвяне на коктейлите.	
НАКАЗАТЕЛНИ ТОЧКИ	8	6:01-----6:15 6:16-----6:30 6:31-----6:45 6:45-----7:00 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.
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 **25.04.2026г.** 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 2026г. 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 шест (6) минутен лимит за четири (4) коктейлни дози.
(флеър-5 минутен лимит за (3)коктейлни дози.
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 на Техническото 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 МАКАО(14-19 октомври).
2. Медали и сертификат за показани професионални умения.

1. ТЕМА

„TEA SIGNATURE COCKTAIL“

Състезателят трябва да представи авторски коктейл, в който:

- Чайт е основен и разпознаваем вкусов компонент
- Чайт трябва да бъде интегриран в структурата на напитката, не само ароматен акцент
- Допустими са всички видове чай (*Camellia sinensis* и билкови инфузии)

2. РЕЦЕПТА – ИВА СТАНДАРТ

- Представят се 4 еднакви коктейла

- Максимум 6 съставки (включително домашни продукти)
- Минимално количество алкохол: 30 ml
- Максимално количество: 70 ml
- Общо количество напитка: 100–300 ml
- Гарнитурата трябва да бъде ядлива и функционална

△ Всички домашни продукти трябва да бъдат описани подробно в рецептата.

△ Не се допуска използване на предварително смесен коктейл.

3. ВРЕМЕ И ПРОЦЕДУРА

Mise en place – 15 минути

Състезателно време – 6 минути

- След 6-та минута се начисляват наказателни точки
 - След 7-ма минута състезателят се дисквалифицира
-

4. РАБОТНИ СТАНДАРТИ

Състезателят трябва да демонстрира:

- Правилна бар техника
- Чистота и организация
- Професионално поведение
- Контрол на отпадъците
- Работа без излишни движения

Забранява се:

- Помощ от трети лица
 - Предварително декорирани чаши
 - Запалими или опасни ефекти без разрешение
-

5. ПРЕЗЕНТАЦИЯ

- Максимум 1 минута устна презентация
 - Представяне на концепция
 - Връзка между чай, алкохол и идея
 - Професионален език и поведение
-

6. ЖУРИ

A) TECHNICAL JUDGES (1-2)

Оценяват:

- Организация
- Хигиена
- Техника
- Работа с лед
- Прецизност

B) TASTING JUDGES (3)

Оценяват:

- Аромат
 - Баланс
 - Вкус
 - Послевкус
 - Хармония чай–алкохол
 - Креативност
-

7. ТОЧКОВА СИСТЕМА (100 ТОЧКИ)

Техническа оценка – 30 точки

- Mise en place – 5
- Работна техника – 10
- Хигиена – 5
- Организация – 5
- Професионализъм – 5

Дегустационна оценка – 70 точки

- Аромат – 10
 - Баланс – 20
 - Вкус – 20
 - Послевкус – 10
 - Креативност – 10
-

11. ДРЕС КОД

- Професионално барманско облекло
- Затворени обувки
- Без спортни тениски

- Без лога на неофициални спонсори
-

12. ФИНАЛЕН КРЪГ

Топ 3 участници приготвят отново коктейла си при нов ред на стартиране.

13. ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ

- Превишаване на времето
 - Нарушение на правилата
 - Непрофесионално поведение
 - Подмяна на съставки
-

14. ПРАВА

- Организаторът има право да публикува рецепти и снимки
 - Решенията на журито са окончателни
-