



Правила

РЕЦЕПТИ

1. Количината на базата (волуменот на алкохолот) во long drink долг коктелот не смее да биде повеќе од 10 cl.
2. Рецептите ќе бидат изразени во центилитри поделени секој посебно (цел број), (1cl, 3cl, 5cl итн.) и/или пола броеви (0.5cl, 1.5cl, 2.5cl итн.) а најмалите делови во dash или drop.
3. Секој рецепт мора да има најмалку две (2) алкохолни состојки. Максималниот број состојки во long drink рецептите е ограничен на 5 вклучувајќи ги и drops и dash.
4. Чашите ќе бидат обезбедени од организаторот и тоа:
 - Long Drink Glass - содржи 30 центилитри
5. Состојките може да се мерат со мерач или слободно да се сипуваат.
6. Сите коктели може да се спремаат со: мешање, шејкање или со електричен блендер.
7. Натпреварувачот користи свој барски алат во спремање на коктелот.

Состојки

1. Секој натпреварувач е задолжен да користи пијалоци од листата одредена од Бадел 1862 ад Скопје.
2. Само продуктите на спонзорите од листата е дозволено да се користат и ќе бидат поставени на натпреварувачкиот пулт. Останатите пијалоци кои натпреварувачот ги користи во својот коктел а не се наведени во листата, треба да ги донесе со себе.
3. Основни (свежи) овошни сокови, свежа белка од јајце, безалкохолни миксови-газирани и негазирани и битери е дозволено да се користат и натпреварувачот сам си ги набавува.

4. Дома направени состојки, или блендани повеќе состојки да се бројат како една не е дозволено да се користат.
5. Млечните производи можат да содржат само свежо млеко, слатка павлака и јајца.
6. Загреани состојки не се дозволени.
7. Сите замени или дискутабилни состојки мора да бидат одобрени од организациониот одбор пред спремањето на коктелот.

ДЕКОРАЦИИ

1. Декорациите ќе се спремаат (сечат) пред да се излезе на натпреварувачкиот пулт. Време е дозволено за спремање на декорации е 15 мин. Подготвените декорации се ставаат на коктелот од кога коктелот ќе се припреми на натпреварувачкиот пулт.
2. Декорациите можат да се припремаат само од овошје или зеленчук кои можат да се конзумираат.
3. Сите продукти за спремање на декорации натпреварувачот сам си ги обезбедува (за 10 коктели)
4. Вештачки аранжмани или боја за храна не се дозволени.
5. Декорациите не смеат да се спремат да претставуваат некој идентичен знак или симбол.
6. Состојки како: сол, бибер, шеќер, морско оревче итн. смее да се користат и натпреварувачот сам си ги обезбедува.
7. Само стандардни долги сламки, кратки сламки, мешалки и боцкалки смеат да се користат и се обезбедени од организаторот.
8. Секоја дискутабилна декорација мора да биде разгледана и одобрена од организациониот одбор.

ФОРМАТ

1. Редоследот на натпреварувачите ќе биде одреден со влечење лотарија за квалификациите и финалето.
2. Натпреварувачот може да го претстави својот локал со униформата само ако е во рамките на дрес кодот на натпреварот (црни панталони, црни чевли и кошула во било која боја)
3. Секој натпреварувач има 7 минути за припрема на коктелот.
4. Техниката на спремање се оценува во рамките на времето определено за спремање на коктелите.
5. Натпреварувачот кој ќе го премине дозволеното време ќе биде казнет со негативни поени од техничкото жири.
6. Финалето во спремање на коктели ќе се одржи во 2 рунди.
7. Сите натпреварувачи ќе спремаат во првата рунда- квалификации.
8. Натпреварувачите кои ќе освојат највеќе поени во квалификациите ќе спремаат во втората рунда (финале).
9. Вкупниот број поени од двете рунди ќе ги одреди победниците односно прво, второ и трето место.
10. Сите одлуки на организациониот одбор ќе бидат конечни.

НАТПРЕВАРУВАЧКИ ПУЛТОВИ

1. Организаторот ќе обезбеди 3 или 4 натпреварувачки пултови- работни барови на сцената.
2. Првите 3 (4) натпреварувачи извлечени со ждробка излегуваат на сцената. Секој натпреварувач сам си ги носи декорациите и својот барски алат, а пијалоците (алкохолни и безалкохолни) на сцена ги носат членови на организациониот одбор.
3. Кога натпреварувачите ќе излезат, треба сите шишиња и состојки да се гледаат, и треба да чекаат на сигнал од организациониот одбор да почнат со спремање на коктелите. Кога ќе ги завршат коктелите келнерот ги носи кај жирито кое го оценува вкусот на коктелите.
4. Сите 3 (4) натпреварувачи остануваат на сцената додека не им се каже да ја напуштат.
5. Пултовите ќе се исчистат и припремат за наредните натпреварувачи.

6. Процедурата ќе продолжи во првата рунда.
7. Во првата рунда натпреварувачите ќе спремаат 5 коктели според рецептот. Од нив 4 се носат на жирито а еден останува на изложбената маса.
8. Во втората рунда (финалето) натпреварувачите ќе спремаат 5 коктели според рецептот. Од нив сите 5 се носат на жирито, ни еден не останува на изложбената маса.
9. Редоследот на натпреварувачите во двете рунди ќе биде одреден со лотарија.

ОЦЕНУВАЊЕ

1. Организаторот ќе обезбеди две изолирани соби за тестинг на жирито и оценувачкиот одбор.
2. Во првата рунда 2 состави на жири секој составен од 4 судии ќе оценуваат. Коктелите од првиот натпреварувач ќе ги оценува првиот состав, коктелите од вториот натпреварувач ќе ги оценува вториот состав, од третиот првиот состав и така наизменично.
3. Секој состав на судии ќе оценува 4 коктели по што доаѓа нов состав судии.
4. Во втората рунда (финале) ќе има еден состав од 5 судии. Тие ќе ги оценуваат финалистите.
5. Секој судија ќе обележи на оценувачкиот лист за вкус, изглед и арома и тоа: одлично, многу добро и добро. Исто така ќе оценат и севкупен впечаток со: одлично, многу добро, добро и доволно. Оценувачкиот одбор ќе им објасни на судиите пред натпреварот за критериумот на оценување.
6. Оценувачкиот одбор мора да биде сигурен дека бројот на коктелот одговара со бројот на оценувачкиот лист, и дека оценувачките листови се обележани правилно после оценувањето.
7. Сите оценувачки листови ќе се соберат и однесат кај оценувачкиот одбор.
8. Оценувачкиот одбор мора да им објасни на судиите дека секој коктел се оценува сам за себе а не во споредба со другите. Судиите не смеат да ги коментираат коктелите за време на судењето.

ОЦЕНУВАЧКИ ОДБОР

Следиот состав на оценувачкиот одбор ќе биде сместен пред натпреварувачите.

1. Натпреварувачки Бар одбор (3 особи)

Две особи да го надгледуваат натпреварувачот додека работи

Една особа да ги собере оценувачките листови од техничкото жири

2. Одбор за рецептурите и за декорациите (2 Особи)

Да осигураат дека точните состојки и декорации се изнесени и поставени на сцената.

3. Одбор за избор на судии

Да изберат судии за натпреварот.

4. Оценувачки одбор

Да ги надгледува судиите и да ги собере оценувачките листови

5. Одбор за резултати и оценување

Две особи да ги заведат натпреварувачките листови за оценување

Две особи да ги заведат листовите од техничкото жири

Една особа да ги финализира и контролира сите листови за оценување

ОЦЕНУВАЊЕ И ОЦЕНУВАЧКИ ОДБОР

Оценувањето на коктелите ќе се врши по следниве табели:

ИЗГЛЕД	АРОМА	ВКУС
Одлично - 8 Поени	Одлично - 6 Поени	Одлично - 15 Поени
Многу добро- 5 Поени	Многу добро- 4 Поени	Многу добро- 10 Поени
Добро- 3 Поени	Добро- 2 Поени	Добро- 7 Поени

СЕВКУПЕН ВПЕЧАТОК НА КОКТЕЛОТ			
Одлично - 4 Поени	Многу добро-3 Поени	Добро - 2 Поени	Доволно -1 Поен

1. Севкупниот впечаток на коктелот се користи САМО во случај на нерешен резултат. Нема да се користи се додека нема нерешен резултат.

2. Ако има повеќе од 6 натпреварувачи после втората рунда ќе бидат додадени во третата(финале)

3. Ако и во финалето има нерешен резултат (вклучувајќи го и севкупниот впечаток) натпреварувачите ќе го поделат местото било да е прво, второ или трето место.

ТЕХНИЧКО ЖИРИ ЗА ЕФИКАСНОСТ

1. Техничко жири за ефикасност на натпреварот во спремање на коктейли ќе биде одвоено од жирито кое ќе го оценува вкусот и нема да зависат едни од други.
2. Секој натпреварувач ќе биде оценет од техничкото жири само во првата рунда. Во финалето нема да се оценува ефикасноста во спремањето на коктейлите повторно.
3. Техничкото жири е составено од 4 судии кои ги одредува организциониот одбор. Секој судија оценува еден натпреварувач посебно. Организациониот одбор ќе се погрижи да судиите не оценуваат натпреварувачи кои се здружени (судија - натпреварувач)
4. Официјалниот оценувачки лист со максимум 32 поени ќе биде употребен за оценување. Поените ќе бидат негативни и тоа од 0 до 2,3. На пример презентација на шишето натпреварувачот може да добие 0 или 1 негативен поен. Ако натпреварувачот не го покаже шишето со етикетата свртена кон публиката ќе добие 2 негативни поени.
5. Судиите ќе осигураат дека бројот на коктейлот одговара со бројот на оценувачкиот лист.
6. Судиите мора да се потпишат на оценувачкиот лист за коктейлот кој го оценуваат. Сите оценувачки листови се носат кај оценувачкиот одбор. Судиите нема да ги пресметуваат резултатите.
7. Само една награда ќе му се додели на натпреварувачот со најголем број на поени.

ТЕХНИЧКО ЖИРИ- ЕФИКАСНОСТ

Коктел бр. _____

Секој натпреварувач ќе почне со 32 поени
Ќе се обележат негативните поени врз база на грешки направени од натпреварувачот во изведувањето на одредена задача.

			Негативни поени	Обележи негативни поени
1	Презентација на шишињата Се зема во предвид презентација на шишањата(етикетите) на публиката	1-2		
2	Ракување со барскиот алат и мразот Се зема во предвид ракувањето со барскиот алат и мразот	1-3		
3	Празнење на вишок вода Се зема во предвид празнење на вишокот вода од микс чашата и шејкерот после шејкање.	3		
4	Изливање Се зема во предвид непотребното излевање на состојките	3		
5	Премало или преголемо сипување на рецептот Се зема во предвид прекумерно или недоволно сипување на состојките, и прекумерно или недоволно сипување во чашата	1-3		
6	Уредност на декорацијата Се зема во предвид уредноста и грижата во подготовката, ракувањето и поставувањето на декорацијата.	1-3		
7	Целокупна уредност Се зема во предвид целокупната уредност во припремата на коктелот	1-3		
8	Ракување со чашите Се зема во предвид генералното ракување со чашите	3		
9	Севкупна ефикасност Се зема во предвид самовербата и умешноста	1-4		
10	Временско ограничување Се зема во предвид ограничувањето од 7 мин. за припрема на коктелот	5		

Вкупно негативни поени

Вкупно поени

Потпис на судијата