

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



MONIN CUP JUNIOR 2016

REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

Zawody MONIN CUP JUNIOR 2016 składają się z dwóch etapów:

- wewnętrzne kwalifikacje szkolne wyłaniające jednego kandydata ze szkoły do konkursu finałowego

- rozgrywki finałowe

27 z barmanów z 27 szkół zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie

1. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor produktów MONIN na terenie Polski – SCM Sp z o.o. (www.scmpoland.pl).
2. Konkurs ma charakter zamknięty i jest dedykowany tylko uczniom szkół gastronomiczno-hotelarskich w Polsce.
3. Zgłoszenia ze szkół przyjmowane są do **26 października 2016 r.**
4. Zgłoszenia barmanów z każdej szkoły wraz z podaniem receptury oraz zdjęciem drinka będą przyjmowane od **27 października do 14 listopada 2016 r.**
5. O kwalifikacji do finału decyduje kolejność zgłoszeń
6. Po uzyskaniu 28 zgłoszeń z 28 szkół lista zostanie zamknięta. Liczy się kolejność zgłoszonych poprawnie wypełnionych formularzy.
7. Obowiązuje zasada zgłoszenia 1 kandydat = 1 szkoła
8. Uczestnikami mogą być barmani w wieku 15-20 lat.
9. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć oraz receptur koktajli przygotowanych przez barmanów w trakcie i na potrzeby konkursu.


MONIN®

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



ELIMINACJE

1. Barmani (uczniowie szkół) chcący wziąć udział w zawodach zobowiązani są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail monincup@moninpolska.pl w określonym terminie po zakwalifikowaniu się szkoły do konkursu.
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska , <http://www.scmpoland.pl/monin.html> oraz moninpolska.pl/blog
3. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 2 własnych receptur:
 - Koktajl bezalkoholowy (long drink) receptura max. 300ml - receptura musi zawierać min. 30ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy). Koktajl musi być z lodem.
 - Koktajl bezalkoholowy (long drink) receptura max. 300ml - receptura przeznaczona na ścisły finał oparta o technikę blenderowania składników z wykorzystaniem min. 30ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy)
4. Koktajl musi zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników – 5.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).
8. Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, sosów i puree niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator.
9. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
10. Do finału MONIN CUP JUNIOR 2015 kwalifikuje się 28 barmanów reprezentowanych przez 28 szkół , a wybranych w wyniku wewnętrznych szkolnych eliminacji.
11. Lista zakwalifikowanych szkół ukaże się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska 26/10/2016
12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska 14/11/2016

**MONIN**[®]

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. W zawodach startuje 28 osób, które zostały wytypowane przez szkoły w wyniku wewnętrznych eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN
2. Finał odbędzie się 01.12.2015 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, przy ulicy Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa
3. Zawody rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą podzielone na rundy. Jedna runda składa się z dwóch części:
 - Blind test i przygotowanie kompozycji bezalkoholowej (long drink) wg. swojej receptury
 - Ścisły finał - 8 najlepszych zawodników wykonają drugi cocktail techniką blenderowania
4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę. Wyłoniona ścisła 8 najlepszych zawodników (z największą sumą punktów) ponownie będzie miała możliwość wyjścia na scenę i wykonania drugiej receptury techniką blenderowania. Zawodnicy w ścisłym finale startują od 0 punktów.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do turnieju będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
6. Zawodnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych koktajli w kategorii bezalkoholowej podczas jednego wyjścia na scenę. Po wyjściu na scenę przed rozpoczęciem samego konkursu każdy zawodnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 kieliszkach. Kryterium wyboru to smak, kolor i zapach. Za każdy odgadnięty produkt zawodnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów. Czas przeznaczony na tę konkurencję to 2 minuty. Ośmiu zakwalifikowanych do ścisłego finału zawodników podczas drugiego wyjścia na scenę zobowiązanych jest do wykonania 4 identycznych koktajli metodą blenderowania, zgodnie z przesłanym formularzem.
7. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji na forum otwartym.
8. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA). Dekoracja musi się znajdować na szkle- dodatki w postaci podstawek lub innych akcesoriów nie są dopuszczane
9. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony
10. W strefie przeznaczonej do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko zawodnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
11. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 5 minut.
12. Podczas startu zawodnik ma 7 minut na przygotowanie 4 koktajli, również podczas ścisłego finału

MONIN[®]

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



13. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana
14. Zawodnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne)
15. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio oraz pełne portfolio produktów uzupełniających (soki, sody, wody, itp.) Pełny asortyment znajduje się na końcu regulaminu)
16. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania zawodnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszule będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.
17. Podczas rozgrywek finałowych - jednego barmana ocenia jeden sędzia techniczny:
18. Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA
19. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski)
20. Sędziowie będą używać do oceny zawodników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
21. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
22. Zwycięzcą zawodów MONIN CUP jest barman, który zdobył największą ilość punktów podczas ścisłego finału (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej drinka wykonanego metodą blenderowania)
23. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 4 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W innych wypadkach lepsza ocena degustacyjna daje przewagę.
24. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają puchary oraz cenne nagrody rzeczowe. Uczestnik, który zdobędzie IV miejsce również zostanie wyróżniony. Wszyscy zawodnicy i ich opiekunowie biorący udział w finale otrzymają nagrody rzeczowe. Nagroda w postaci blendera marki Vitamix zostaje przekazana nieodpłatnie, a koszty związane z podatkiem od nagrody pokrywa organizator
25. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu zawodnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.
26. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.
27. Po zakończeniu konkursu każdy startujący ma prawo do reklamacji w stosunku do organizatora, lecz nie później niż 15 minut od zakończenia rundy.


MONIN®

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



Kontakt:

monincup@moninpolska.pl
www.facebook.com/MoninPolska

Lista produktowa MONIN Cup Junior 2016

BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg
CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg
COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg
VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg
YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

SOSY GOURMET

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr
CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr
DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr
WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr
MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr
LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr
LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr
RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr
SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

PUREE OWOCOWE

PUREE COCONUT - puree kokosowe 0,5ltr
PUREE MANGO - puree mango 0,5ltr
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 0,5ltr
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 0,5ltr
PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr
PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr
PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr
PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr
PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr
PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr
PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr
PUREE MANGO - puree mango 1ltr
PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr

**MONIN**[®]

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



PUREE PEACH - puree brzoskwińowe 1ltr
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr
PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr
PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr

SYROPY

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr
AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr
ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr
APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr
APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr
APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr
BASIL - syrop bazylia 0,7ltr
BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr
BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr
BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr
BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr
BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr
BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr
BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr
BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr
CAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr
CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr
CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr
CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr
CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr
CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr
CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr
CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr
CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr
CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr
CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr
COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr
COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr
COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr
CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr

**MONIN**[®]

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr
CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr
CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr
ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr
ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr
FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr
FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr
FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr
GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr
GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr
GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr
GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr
GRAPEFRUIT - syrop grejfrutowy 0,7ltr
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr
GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr
GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr
GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr
GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr
GUAVA - syrop guawa 0,7ltr
GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr
HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr
HOT SPICY - syrop bardzo pikatny 0,7ltr
IRISH - syrop Irish 0,7ltr
JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr
LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr
LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr
LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr
LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr
LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr
LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr
MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr
MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr
MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr
MANGO - syrop mango 0,7ltr
MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr


MONIN®

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



MELON - syrop melonowy 0,7ltr
MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr
MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr
ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr
PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr
PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr
PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr
PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr
PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejfruta 0,7ltr
PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr
POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr
POPCORN - syrop popcorn 0,7ltr
PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr
PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr
PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr
ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr
ROSE - syrop różany 0,7ltr
SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr
SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr
STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr
SWEET WOODRUFF - syrop z Asperuli/Marzanki 0,7ltr
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr
TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr
TONKA BEAN - syrop z nasion tonka 0,7ltr
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr
VIOLET - syrop fiołek 0,7ltr
WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr
WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr
WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr
WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr
YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr


MONIN[®]

MONIN CUP JUNIOR

2 0 1 6

Ogólnopolski Konkurs Sztuki Barmańskiej
MONIN CUP JUNIOR POLAND 2016



SYROPY BEZCUKROWE

CAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr

HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr

VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIŁ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)

cytryny ,limonki, pomarańcze, jabłka ,gruszki, grapefruity ,ananas,
banany , arbuzy, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix (model BarBoss), słomki, serwetki, lód

LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta
- Cappy
 - Grejpfrut
 - Czarna porzeczka
 - Pomarańcza
 - Jabłko

LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY ŻYWIEC S.A.

- Woda gazowana Żywiec Zdrój
- Woda niegazowana Żywiec Zdrój