



ΕΝΩΣΗ ΜΠΑΡΜΕΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
HELLENIC BARMEN ASSOCIATION
Member of International Bartenders Association



ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ

12^{ου} Πανελληνίου Πρωταθλήματος Flair 2016



Μέσα στα πλαίσια του 21^{ου} Πανελληνίου Πρωταθλήματος Cocktail που θα διοργανωθεί στην 11η HO.RE.CA, 12-15 Φεβρουαρίου 2016 στο Metropolitan Exro στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, θα διεξαχθεί το **12^ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Flair**

Σκοπός του διαγωνισμού είναι η ανακήρυξη του εκπροσώπου της χώρας στην κατηγορία Flair στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα της IBA στα πλαίσια της 65^{ης} συνάντησης των χωρών που είναι επίσημα μέλη της, όπου θα διεξαχθεί στο Tokyo της Ιαπωνίας.

Η κατηγορία των κοκτέιλ που επιλέχθηκε είναι Bartenders Choice. Η ημέρα διεξαγωγής είναι η Δευτέρα 15/02/2016 από τις 16:00 έως τις 20:00, στα πλαίσια του τελικού γύρου. **Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να βρίσκονται στον χώρο στις 15:00.** Στον διαγωνισμό του Flair tenting οι διαγωνιζόμενοι θα παρουσιάσουν μία πρωτότυπη συνταγή η οποία θα αξιολογηθεί τόσο τεχνικά όσο και γευστικά.

Προϋποθέσεις Εισόδου κοινού

Η έκθεση HORECA είναι αποκλειστικά μια εμπορική έκθεση. Η είσοδος επιτρέπεται αυστηρά μόνο σε επαγγελματίες του κλάδου! Η πρόσκληση που κρατάτε στα χέρια σας ισχύει μόνο για 2 άτομα. Κάθε επιπλέον άτομο θα πληρώνει εισιτήριο 15 ευρώ. Απαγορεύεται αυστηρά η είσοδος σε βρέφη, μωρά σε καρότσια και γενικά σε παιδιά ηλικίας κάτω των 12 ετών. Δεν θα επιτραπεί η είσοδος σε μη επαγγελματίες του κλάδου, ακόμη και αν φέρουν μαζί τους την πρόσκληση αυτή. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν εξασφαλισμένη την είσοδο τους στην έκθεση από την οργανωτική επιτροπή. Η EME θα ετοιμάσει μια λίστα με τα ονόματα των διαγωνιζομένων, η οποία θα βρίσκεται στην είσοδο του **Lobby 1** και υπεύθυνη για την είσοδο θα είναι η κα. Δήμητρα Έλληνα. Η είσοδος επιτρέπεται μόνο στα άτομα των οποίων τα ονόματα έχουν συμπεριληφθεί στις λίστες της EME και όχι σε συνοδεία τους π.χ. γονείς, φίλους κ.λπ. Στη συνέχεια οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να απευθυνθούν στην EME στο χώρο του Beer & Spirits Show που βρίσκεται στο HALL 1 για να παραλάβουν τα καρτελάκια τους.

Πληροφορίες

Όσοι επιθυμούν να συμμετάσχουν θα πρέπει να στείλουν την αίτηση συμμετοχής και την συνταγή τους στον υπεύθυνο του διαγωνισμού που είναι ο Άρης Χατζηαντωνίου (τηλ. 6936870766 e-mail X.aris@hotmail.com το αργότερο **έως την Παρασκευή 19/2/2016**

Σχετικές φόρμες συμμετοχής είναι αναρτημένες και στον ιστοχώρο της EME www.hba-net.gr
Όλες οι συνταγές των συμμετεχόντων θα αξιολογηθούν από την Οργανωτική Επιτροπή της

ΕΜΕ με βάση τη σύνθεσή τους πριν τον διαγωνισμό. Οι συνταγές που δεν θα πληρούν τις προδιαγραφές της παρούσας προκήρυξης θα ακυρώνονται αυτομάτως από την διαδικασία. Οι τελικοί συμμετέχοντες θα ανακοινωθούν στον ιστοχώρο και στο Facebook group της ΕΜΕ.

Συνοπτικό Πρόγραμμα 12ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος Flair 2016

Δευτέρα 15 Φεβρουάριου 2016

16:00 - 20:00 Τελικοί διαγωνισμοί Flair - Classic Ένωσης Μπάρμεν Ελλάδος

Πρόσβαση

Το **METROPOLITAN EXPO** βρίσκεται στο τέλος της Αττικής Οδού προς Αεροδρόμιο, μόλις 2 km μετά από όλους τους χώρους του Αεροδρομίου.

Πιο αναλυτικά:

Οδικώς: Μέσω της Αττικής Οδού

Λεωφορείο (shuttle bus): συνεχής εσωτερική συγκοινωνία από το Στάση Δουκ. Πλακεντίας με ειδική σήμανση.

Metro: Στάση Αεροδρόμιο, γραμμή 3 – Αιγάλεω / Μοναστηράκι / Δουκ. Πλακεντίας / Αεροδρόμιο

Προαστιακός Σιδηρόδρομος: Στάση Αεροδρόμιο , γραμμή Νερατζιώτισσα – Δουκ. Πλακεντίας / Αεροδρόμιο

ΟΑΣΑ: Όλα τα λεωφορεία Express της Αττικής για Αεροδρόμιο (Χ92 / Κηφισιά – Χ93 / ΚΤΕΛ Κηφισού & Λιοσίων – Χ94 / Σύνταγμα – Χ96 / Πειραιάς – Χ97 / Δάφνη)

Κανονισμός Διαγωνισμού 12ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος Flair 2016

1. Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Barmen Ελλάδος.
2. Η κατηγορία του Cocktail είναι Fancy Drink.
3. Οποιαδήποτε μέθοδος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή της συνταγής.
4. Η συνταγή πρέπει να περιέχει προϊόντα μόνο των χορηγών της ένωσης. Στα συστατικά θα πρέπει να περιέχεται σε ποσότητα τουλάχιστον **2 cl** κάποιο ή κάποια από τα προϊόντα του Διακεκριμένου χορηγού του φετινού διαγωνισμού Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ. Εξαιρέση αποτελούν τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, κρέμα), τα μπαχαρικά, οι χυμοί λάιμ και λεμονιού και φρέσκα φρούτα που δεν περιέχονται ως γεύση στην λίστα των χορηγών της ΕΜΕ.
5. Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα παρασκευάσει (3) τρία ποτά από την συνταγή του σε πέντε (5) λεπτά.
6. Για την γαρνιτούρα, με εξαίρεση τα λουλούδια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οτιδήποτε φαγώσιμο. Η προετοιμασία της θα γίνεται σε ειδικό χώρο, με χρονικό όριο δεκαπέντε (15) λεπτών και δεν μπορεί να έρθει έτοιμη. Τα διαθέσιμα υλικά από την ΕΜΕ θα είναι: λεμόνια,

πορτοκάλια, ελιές, κερασάκια, καλαμάκια, αναδευτήρες, οδοντογλυφίδες. Οποιαδήποτε άλλα φρούτα θα προσκομιστούν από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο.

7. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να έχουν δικό τους εξοπλισμό για την παρασκευή της συνταγής στη σκηνή. Μπορούν να χρησιμοποιήσουν όσα μπουκάλια θέλουν από κάθε ένα συστατικό που θα υπάρχει στην συνταγή με την προϋπόθεση ότι θα περιέχουν τουλάχιστον 3 clς προϊόντος.
8. Μπουκάλια συστατικών που δεν υπάρχουν στη συνταγή μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ρουτίνα μόνο εάν βγει ή καλυφθεί η ετικέτα τους, και αφού θα περιέχουν 3 clς τουλάχιστον φυσικού χυμού που θα υπάρχει στην συνταγή. Δεν επιτρέπεται η χρήση μπουκαλιών σαμπάνιας και σιροπιού στην ρουτίνα.
9. Τα μπουκάλια μπορούν να έχουν rougers ή καπάκια (βαθμολογείται με μικρότερο ποσοστό), το μέγεθος των μπουκαλιών πρέπει να είναι 70 clς έως 100 clς. Επιτρέπεται η χρήση λευκής ταινίας για το «δέσιμο» των πωμάτων στην φιάλη.
10. Κατά την διάρκεια της ρουτίνας παρασκευής του ποτού όσα μπουκάλια χρησιμοποιηθούν και αδειάσουν, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά σε άλλη φάση της ρουτίνας. Δεν επιτρέπεται στην ρουτίνα η χρήση άδειων φιαλών
11. Απαγορεύεται η χρήση φωτιάς κατά την επίδειξη.
12. Η μουσική που θα συνοδεύει τους διαγωνιζόμενους κατά την διάρκεια της ρουτίνας θα είναι της προτίμησής τους και παραδίδεται από τους ίδιους στην επιτροπή με την άφιξή τους στο χώρο διεξαγωγής του διαγωνισμού, σε οπτικό δίσκο – CD.
13. Η ένδυση για τους διαγωνιζόμενους κατά τον διαγωνισμό Flairtending είναι ελεύθερη το T- shirt με τα λογότυπα του χορηγού του 21ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος που θα τους χορηγηθεί στον χώρο της γαρνιτούρας.
14. Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών πέραν των υποστηρικτών του διαγωνισμού χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής.
15. Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό στις 14:00. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι παρόντες θα αποκλείονται.
16. Κάθε συνταγή θα εγκρίνεται από την Επιτροπή Διαγωνισμού της EME πριν από τον Διαγωνισμό. Κάθε απόφαση της Επιτροπής θα είναι τελική. Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει, αρμόδια είναι η επιτροπή του διαγωνισμού.

Τρόπος Βαθμολόγησης Διαγωνιζομένων & Ανακήρυξη Νικητών Flairtending

1. Θα υπάρχουν Τεχνικοί Κριτές στη σκηνή που θα βαθμολογήσουν την παρουσίαση της επίδειξης η οποία εξετάζεται σε επίπεδο Working Flair αλλά και Exhibition Flair (και τα δύο είναι υποχρεωτικά).
2. Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει στη διάθεσή του χρονικό όριο παρασκευής των ποτών και της επίδειξης (5) πέντε λεπτά. Για κάθε δέκα (10) δευτερόλεπτα πέρα από αυτό τον χρόνο, θα υπάρχει ποινή 10 πόντων. Οι πόντοι που αφαιρούνται μετά την υπέρβαση του 5λεπτου είναι μέχρι και 59'' (πενήντα εννέα δευτερόλεπτα) επιπλέον. Αποκλείεται από τον

διαγωνισμό κάποιος όταν ξεπεράσει και τα (6) έξι λεπτά. Ο χρόνος ξεκινάει με την έναρξη της μουσικής.

3. Νικητής και «Καλύτερος Flairtender της χρονιάς 2016» (Best Flairtender of the Year 2016) ανακηρύσσεται ο διαγωνιζόμενος που θα συγκεντρώσει τη μεγαλύτερη βαθμολογία στην τεχνική και στη γεύση, αθροιστικά.

Κριτήρια Βαθμολόγησης Τεχνικής Flair-Tending

- ΕΜΦΑΝΙΣΗ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ (0-100): Ευταξία, επαφή με το κοινό, καθαριότητα
- ΔΥΣΚΟΛΙΑ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ (0-250): Ποικιλία κινήσεων, βαθμός δυσκολίας, αρμονία με μουσική, πρωτοτυπία, είδος & πλήθος αντικειμένων /φιαλών στο Flair
- ΕΚΤΕΛΕΣΗ (0-100) : Ομαλότητα κινήσεων, έλεγχος, αυτοπεποίθηση, rours, επιδεξιότητα
- ΑΡΝΗΤΙΚΟΙ ΠΟΝΤΟΙ :
 - Πτώσεις μπουκαλιών = 2πόντοι / πτώση
 - Αδέξιες κινήσεις = 0,5πόντος / κίνηση
 - Σταξίματα = 0,5πόντος / στάξιμο
 - Ουρές = 1 πόντος / ουρά από σταγόνες
 - Χρόνος = 1 πόντος / δευτερόλεπτο