



ΕΝΩΣΗ ΜΠΑΡΜΕΝ ΕΛΛΑΔΟΣ
HELLENIC BARMEN ASSOCIATION
Member of International Bartenders Association



ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ
5ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail

Στα πλαίσια του 22^{ου} Πανελληνίου Πρωταθλήματος Cocktail που θα διοργανωθεί στην 12η ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ, 10-13 Φεβρουαρίου 2017 στο Metropolitan Expo στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, θα διεξαχθεί ο **5^{ος} Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail**.

Σκοπός του διαγωνισμού είναι οι επαγγελματίες bartenders να δημιουργήσουν και να μας παρουσιάσουν Cocktails που θα είναι φτιαγμένα αποκλειστικά και μόνο από **Ελληνικά προϊόντα**. Η κατηγορία των Cocktail που επιλέχθηκε είναι: Bartenders Choice.

Ημερομηνίες διεξαγωγής των προκριματικών γύρων :

Θεσσαλονίκη: Τρίτη 17 Ιανουαρίου 14:00 στο Electra Palace Hotel -Excelsior Bar- (Πλατεία Αριστοτέλους 9)

Αθήνα: Πέμπτη 19 Ιανουαρίου 14:00 στο Momix Bar (Κελεου 1 - Κεραμεικός)

Οι διαγωνιζόμενοι για τους προκριματικούς πρέπει να βρίσκονται στον χώρο διεξαγωγής στις 13:00.

Η ημέρα διεξαγωγής του τελικού είναι η Κυριακή 12/02/2017 από τις 18.00 έως τις 20:00.

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να βρίσκονται στον χώρο στις 17:00.

Στον διαγωνισμό του Ελληνικού Cocktail οι διαγωνιζόμενοι θα παρουσιάσουν μία πρωτότυπη συνταγή η οποία θα αξιολογηθεί τόσο τεχνικά όσο και γευστικά από έμπειρους κριτές και γευσιγνώστες.

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 ΕΜΕ θα ετοιμάσει μια λίστα με τα ονόματα των διαγωνιζομένων, η οποία θα βρίσκεται στην είσοδο του **Lobby 1** υπεύθυνη για την είσοδο θα είναι η κα. Δήμητρα Έλληνα. Από την κεντρική είσοδο της έκθεσης **Lobby 4** υπεύθυνη για την είσοδο θα είναι η κα. Αλέκα Κακάβα

Η είσοδος επιτρέπεται μόνο στα άτομα των οποίων τα ονόματα έχουν συμπεριληφθεί στις λίστες της ΕΜΕ, και στα μέλη επιδεικνύοντας την κάρτα μέλους, και όχι σε συνοδεία τους π.χ. γονείς, φίλους κ.λπ. Στη συνέχεια οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να απευθυνθούν στην ΕΜΕ 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 το αργότερο **έως την Κυριακή 8/1/2017** μέσω της σχετικής φόρμας που έχει αναρτηθεί στο site της ΕΜΕ. (www.hba-net.gr)

Γενικές πληροφορίες:

Μέλος Δ.Σ. Ε.Μ.Ε κ. Κοντοστάνας Α. τηλ 6947384121

Σχετικές φόρμες συμμετοχής είναι αναρτημένες και στον ιστοχώρο της ΕΜΕ 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 5^{ου} Πανελληνίου Διαγωνισμού Ελληνικού Cocktail Κυριακή 12 Φεβρουαρίου 2017

18.00 - 20:00 5ος Διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail 2017

(Τελικός) 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 5^{ου} Ελληνικού Cocktail “Bartenders Choice”

1. Ο διαγωνισμός έχει σκοπό την ανακήρυξη του καλύτερου Ελληνικού Cocktail για το 2017.
2. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν τα αποκλειστικά ταμειακά ενήμερα μέλη της ΕΜΕ.
3. Η κατηγορία του Cocktail είναι **Fancy Drink** . Οι συνταγές που μπορούν να δημιουργηθούν πρέπει να είναι από τις παρακάτω κατηγορίες:
 - a) Cocktail, Short drink (9cl)
 - b) Medium Drink (up to 20cl)
 - c) Long drink (30cl, up to 39cl)

4. Η Ε.Μ.Ε **δεν θα διαθέσει ποτήρια** στους διαγωνιζόμενους. Αυτό σημαίνει πως ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να έχει μαζί του **5 ίδια ποτήρια**.
5. Η συνταγή μπορεί να περιέχει έως και 6 (έξι) συστατικά, συμπεριλαμβανομένων σταγόνων (drops, dashes, twist, zeste, κτλ), ψεκασμών (spray varour, sprinkle), σκόνης ή άλλων προϊόντων μέσα στο ποτό.
6. **Η συνταγή θα πρέπει υποχρεωτικά να περιέχει τουλάχιστον 2 cl από τα προϊόντα του μεγάλου μας χορηγού METAXA(5*, 7*, 12* Private reserve)**. Τα υπόλοιπα συστατικά της συνταγής θα πρέπει να προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο** από εταιρίες οι οποίες παρασκευάζουν τα προϊόντα τους στην Ελλάδα (made in Greece). Οι φρέσκοι χυμοί φρούτων θα παρασκευάζονται ενώπιον της επιτροπής .
7. Τα συστατικά θα πρέπει να αγοραστούν από τον διαγωνιζόμενο και να τα φέρει μαζί του, για να διαγωνιστεί. **(Εκτός από τα προϊόντα του Μεγάλου Χορηγού)** . Τα Ελληνικά προϊόντα που υπάρχουν στην αγορά είναι πάρα πολλά και περιμένουμε η φαντασία και η δημιουργικότητα των διαγωνιζόμενων να εκπλήξει όλους μας ευχάριστα.
8. Όλες οι συσκευασίες που θα προσκομίζονται από τους διαγωνιζόμενους **θα πρέπει να είναι σφραγισμένες** και θα ελέγχονται από την οργανωτική επιτροπή.

Δεν επιτρέπονται χρωστικές ουσίες (Food-Dyes). Στην κατηγορία Fancy Drink ο διαγωνιζόμενος **δεν μπορεί** να χρησιμοποιήσει ζεστά συστατικά ή ζεστά ποτά και προϊόντα. Τα Homemade προϊόντα **ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ**.

Επιτρέπεται ΜΟΝΟ η επεξεργασία υλικών για να αλλάξει η σύσταση τους, πχ το μέλι με προσθήκη νερού ώστε να γίνει σιρόπι μελιού.

9. Οι ποσότητες των συστατικών της συνταγής θα εκφράζονται σε cl με υποδιαίρεση το 0,5 cl (1cl=10ml).
10. Χρονικό όριο 6 (έξι) λεπτά για 4 (τέσσερα) ποτά.(προκριματικός) και 7 (επτά) λεπτά για 5 (πέντε) ποτά (Τελικός). Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο,θα του επιβάλλεται ποινή 10 πόντων ανά 30 δευτερόλεπτα

- a) Δέκα (10) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 0-30 δευτερόλεπτα.
 b) Είκοσι (20) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 30-60 δευτερόλεπτα.
 c) Τριάντα (30) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 60-90 δευτερόλεπτα.
 d) Σαράντα (40) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 90 δευτερόλεπτα κ.ο.κ.
11. Για την γαρνιτούρα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οτιδήποτε φαγώσιμο. **Απαγορεύονται τα λουλούδια βρώσιμα η μη.** Η προετοιμασία της θα γίνεται σε ειδικό χώρο, με χρονικό όριο δεκαπέντε (15) λεπτών και **δεν μπορεί να έρθει έτοιμη**. Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο των 15 λεπτών θα του επιβάλλεται ποινή 10 πόντων ανά 30 δευτερόλεπτα από τον υπεύθυνο του χρόνου, η οποία θα αφαιρείται από το γενικό σύνολο της βαθμολογίας της γευστικής δοκιμής του ποτού.
- a) Δέκα (10) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 0-30 δευτερόλεπτα.
 b) Είκοσι (20) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 30-60 δευτερόλεπτα κοκ.
 Τα διαθέσιμα υλικά από την ΕΜΕ θα είναι: λεμόνια, λάιμ, πορτοκάλια, ελιές, κερασάκια, καλαμάκια, αναδευτήρες, οδοντογλυφίδες.
Οποιαδήποτε άλλα ιδιαίτερα φρούτα θα προσκομιστούν από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο.
12. Καρυκεύματα όπως: αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κανέλλα, κ.τ.λ. ή συνοδευτικά (condiments) όπως: ζάχαρη, κακάο, τριμμένη σοκολάτα και άλλα που είναι διεθνώς αποδεκτά, επιτρέπονται για χρήση στο ποτό (συστατικό ή γαρνιτούρα).
 Γαρνιτούρα η οποία θα ακουμπά ή θα επιπλέει στο ποτό θα λαμβάνεται ως συστατικό. Spray, έλαια εσπεριδοειδών κτλ θα λαμβάνονται ως συστατικό επίσης.
 Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο μετά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή.
13. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.
14. Κάθε συνταγή θα εγκρίνεται από την Επιτροπή Διαγωνισμού της ΕΜΕ πριν από τον Διαγωνισμό. Κάθε απόφαση της Επιτροπής θα είναι τελική. Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει, αρμόδια είναι η επιτροπή του διαγωνισμού.
15. **Απαγορεύεται** η γαρνιτούρα να είναι τοποθετημένη, και το ποτό να παρουσιάζεται πάνω σε δίσκο η σε display με περισσότερα υλικά.

Τρόπος Βαθμολόγησης Διαγωνιζομένων & Ανακήρυξη Νικητών

1. Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι **παρόντες** θα αποκλείονται.
2. Οι διαγωνιζόμενοι για τον διαγωνισμό Ελληνικό Cocktail θα πρέπει να είναι ενδεδυμένοι με το T-Shirt του διαγωνισμού που θα χορηγηθεί σε όλους τους διαγωνιζόμενους. Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών πέραν των υποστηρικτών του διαγωνισμού χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής.
3. Όλοι οι μπαρτέντες θα διαγωνιστούν στους προκριματικούς, και οι 12 προκριθέντες στον τελικό γύρο. Νικητές θα ανακηρυχθούν οι τρεις (3) πρώτοι σε βαθμολογία από την γευσγνωσία του κοκτέιλ (σε άρωμα, χρώμα, γεύση).

Σε περίπτωση ισοβαθμίας χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γενική εντύπωση. Εάν υπάρχει ακόμη ισοβαθμία, χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γεύση. Τέλος, εάν υπάρχει και πάλι ισοβαθμία, γίνεται κλήρωση για τις θέσεις των νικητών που ισοβαθμούν.

4. Κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να παρασκευάσει τέσσερα **(4) ίδια Cocktails σε 6 λεπτά λεπτά,** (Προκριματικός γύρος) και **(5) πέντε ίδια cocktails σε 7 λεπτά ,** (Τελικός γύρος).
5. Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των Cocktail (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση). 1^{ος} νικητής για το «**Ελληνικό Cocktail της Χρονιάς 2017**» (Greek Cocktail of the Year 2016), 2^{ος} νικητής, 3^{ος} νικητής.
6. Ο 1^{ος} Νικητής θα λάβει ως έπαθλο την συμμετοχή του στην **METAXA ACADEMY** .

Προφορική παρουσίαση (έμπνευση και ιστορία)

1. Ξεχωριστός Κριτής
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -50
 - Παρουσίαση Μπουκαλιών (Φιαλών)
2. Οι φιάλες πρέπει να παρουσιάζονται στο κοινό και στον Τεχνικό κριτή.
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5
3. Δεν τοποθέτησε ή αντικατάστησε τις φιάλες με τις ετικέτες να είναι σε δημόσια θέα από το κοινό.
(Από τα αριστερά προς τα δεξιά – Από το λιγότερο αλκοολούχο στο περισσότερο αλκοολούχο ποτό less.)
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5
4. Δεν παρουσίασε φιάλες στο κοινό ή στον Τεχνικό κριτή
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -15

Χειρισμός του πάγου και των εργαλείων του μπαρ.
(Ακατάλληλη διαχείριση του πάγου, των εργαλείων του μπαρ ή του εξοπλισμού)
5. Έριξε ένα παγάκι -15, Έριξε δύο παγάκια -30
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -15 για κάθε ένα παγάκι που πέφτει
6. Πτώση σκεύους
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10 για κάθε ένα σκεύος ή εργαλείο που πέφτει.
 - Η χρήση του πάγου και της αραίωσης (λιώσιμο πάγου)
(Θεωρούν ακατάλληλη χρήση του πάγου, λιωμένος πάγος, χρησιμοποιεί το υπερβολικό νερό από το λιώσιμο του πάγου)
7. Δεν αφαίρεσε το νερό από τα ποτήρια, από το mixing glass ή τα μεταλλικά tins (shakers)
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
8. Δεν δρόσισε (πάγωσε) τα ποτήρια, το mixing glass ή τα μεταλλικά tins (shakers)
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
 - Έλλειψη ποσότητας ή παραπάνω ρίξιμο των συστατικών(Έλλειψη ή Υπέρβαση)
9. Έλλειψη ποσότητας ή Υπέρβαση ποσότητας οποιαδήποτε συστατικών σύμφωνα με την συνταγή.
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
10. Κάθε ποτό έχει την ίδια ποσότητα ποτού (ίδιο γέμισμα στα ποτήρια) αλλά είναι πολύ λίγο ή πολύ γεμάτο
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
11. Κάθε ποτό έχει διαφορετική ποσότητα ποτού (διαφορετικό γέμισμα των ποτηριών) όχι ισομερής γέμισμα των ποτηριών
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
 - Δεξιότητες(Προσόντα) για την συνταγή και την γαρνιτούρα(Χειρισμός και τοποθέτηση της γαρνιτούρας)
12. Για κάθε γαρνιτούρα που διαλύθηκε ή δεν διατηρήθηκε ακέραια
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10
13. Ο διαγωνιζόμενος απέτυχε να τοποθετήσει την γαρνιτούρα με την πρώτη προσπάθεια.
Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10

14. Η γαρνιτούρα είναι διαφορετική από την περιγραφή της στη συνταγή του κοκτέιλ.

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10

15. Χρήση μη εγκεκριμένων συστατικών

Αποκλεισμός

16. Συνταγή που περιέχει περισσότερα από 6 συστατικά

Αποκλεισμός

• Τεχνική του Bartending
(Δεξιότητα, καθαριότητα, εμπιστοσύνη, επαγγελματισμός)

17. Ακατάλληλη χρήση των εργαλείων του μπαρ.

(Πιάσιμο από λάθος άκρη, βρόμικο πόστο εργασίας, κακή – φτωχή τεχνική)

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

18. Έλλειψη κομψότητας

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

19. Έριξε το αλκοόλ με λάθος σειρά

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

20. Κακώς εκτελεσμένα βήματα (σειρά)

21. (π.χ.: έφτιαξε τα ποτά ένα – ένα τη φορά αντί να φτιάξει τα ποτά συγχρόνως όλα μαζί)

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

Χειρισμός των ποτηριών

22. Απέτυχε να πιάσει το ποτήρι από τη βάση του (πάτο)

(Θα πρέπει να πιαστεί μεταξύ 2-3 εκ από τη βάση)

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

23. Τα ποτήρια χτυπήθηκαν από τον διαγωνιζόμενο ή από εργαλεία του μπαρ που χρησιμοποίησε

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

24. Τα ποτήρια δεν ήταν καθαρά ή δεν ήταν οργανωμένα και δεν είχαν ελεγχτεί.

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10

Αποδοτικότητα του διαγωνιζόμενου

(Γνώση του διαγωνιζόμενου, Δεξιότητες - προσόντα, προετοιμασία, εμφάνιση - παρουσία)

25. Ο διαγωνιζόμενος είναι ανοργάνωτος, διστακτικός, έχει φτωχή παρουσίαση
(δεν ήταν χαρούμενος - ευχάριστος)

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -10

26. Τα βήματα που ακολουθεί για την παρασκευή του ποτού είναι σε λανθασμένη σειρά.

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

27. Ο διαγωνιζόμενος είχε φτωχή εμφάνιση και στολή, υγιεινή

Φάσμα αφαιρούμενων πόντων -5

Ξεκινάτε με 250 πόντους

Χρονικό Όριο (6 minutes) Προκριματικός γύρος

Χρονικό Όριο (7 minutes) Τελικός γύρος

Π.χ.: από 7:01 λεπτά έως 7:15 λεπτά **-15**, 7:16 λεπτά έως 7:30 λεπτά **-30**, 7:31 λεπτά έως 8 λεπτά **-60**, 8:01 έως 8:15 λεπτά **-75** κοκ για περισσότερο χρόνο.

Οι αφαιρούμενοι πόντοι από την υπέρβαση του χρονικού περιθωρίου θα αφαιρούνται από την βαθμολογία της γευστικής δοκιμής του ποτού.



Ένωση Μπάρμεν Ελλάδας
22^ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Cocktail 2017



22^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ CLASSIC COCKTAIL
13^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ FLAIRTENDING
5^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ COCKTAIL
7^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ NON ALCOHOLIC
COCKTAIL

ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ			ΚΟΚΤΕΙΛ No <input type="text"/>	
ΠΕΡΙΟΧΗ:	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: <u> </u> / <u> </u> /2017			
ΕΜΦΑΝΙΣΗ	Εξαιρετικό 12-15	Πολύ καλό 8-11	Καλό 4-7	Μέτριο 1-3
Καθαριότητα (για παράδειγμα διαλύθηκε η γαρνιτούρα / μέσα στο ποτό)				
Πρωτοτυπία / Δημιουργικότητα				
Διαύγεια / Καθαριότητα				
ΑΡΩΜΑ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6-8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Ισορροπημένο / Ευχάριστο / Ευωδιαστό				
ΓΕΥΣΗ	Εξαιρετικό 24-30	Πολύ καλό 18 -23	Καλό 10-17	Μέτριο 1-9
Γεύση (όξινη / ξηρή / γλυκιά)				
Ισορροπία (γλυκό/ξινό)				
Επίγευση: (ευχάριστη / αρνητική / σε εγκαταλείπει / επιθυμείς κι 'αλλο / είναι επίπεδη και μικρής διάρκειας)				
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6-8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Καθαριότητα / Πρωτοτυπία				
ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6-8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Ανταποκρίνονται το κοκτέιλ σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διαγωνισμού (Bartender's Choice) drink σε σχέση με την δουλειά που έχει κάμει ο bartender?				
ΤΕΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ				
ΓΕΝΙΚΗ ΕΝΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΪΛ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6-8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3