



ΕΝΩΣΗ ΜΠΑΡΜΕΝ ΕΛΛΑΔΟΣ HELLENIC BARMEN ASSOCIATION

Member of International Bartenders Association



ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ

7^{ος} Πανελλήνιος Διαγωνισμός Non Alcoholic 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 7^{ος} Πανελλήνιος Διαγωνισμός Non Alcoholic Cocktail.

Σκοπός του διαγωνισμού είναι οι επαγγελματίες bartenders να δημιουργήσουν και να μας παρουσιάσουν cocktails που δεν θα συμπεριλαμβάνουν αλκοόλ. Η κατηγορία των cocktail που επιλέχθηκε είναι τα "Bartender's Choice".

Η ημερομηνίες διεξαγωγής των προκριματικών γύρων είναι :

Θεσσαλονίκη: Τρίτη 17 Ιανουαρίου 11.30 στο Electra Palace Hotel -Excelsior Bar- (Πλατεία Αριστοτέλους 9)

Αθήνα: Πέμπτη 19 Ιανουαρίου 11.30 στο Momix Bar (Κελεου 1 Κεραμεικός)

Οι διαγωνιζόμενοι για τους προκριματικούς πρέπει να βρίσκονται στον χώρο διεξαγωγής στις 11:30.

Η ημέρα διεξαγωγής του τελικού είναι Παρασκευή 10/02/2017 από τις 18:00 έως τις 20:00.

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

Στον διαγωνισμό του Non alcoholic cocktail (Bartender's Choice category) οι διαγωνιζόμενοι θα παρουσιάσουν μία πρωτότυπη συνταγή που δεν θα περιέχει αλκοόλ, 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 μέσω της ειδικής φόρμας συμμετοχής που είναι αναρτημένη στο site μας (www.hba-net.gr) έως την Κυριακή **8/1/2017**.

Γενικές πληροφορίες:

Κ. Κοντοστάνος Ανδρέας(Μέλος Δ.Σ) 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

7^{ου} Πανελλήνιου Διαγωνισμού Non Alcoholic Cocktail 2017
Παρασκευή 10 Φεβρουαρίου 2017

18:00- 20:00 7^{ος} Πανελλήνιος διαγωνισμός Non alcoholic cocktail (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

7^ο Πανελληνίου Διαγωνισμού Non Alcoholic Cocktail 2017

Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Barmen Ελλάδος.

1. Ο διαγωνισμός έχει σκοπό την ανακήρυξη του καλύτερου Non Alcoholic cocktail για το 2017.
2. Η κατηγορία του Cocktail είναι Bartender's Choice. Οι συνταγές που μπορούν να δημιουργηθούν πρέπει να είναι από τις παρακάτω κατηγορίες:
 - a. Cocktail, Shortdrink (9cl)
 - b. Medium Drink (up to 20cl)
 - c. Longdrink (30cl, up to 39cl)
3. Η Ε.Μ.Ε δεν θα διαθέσει ποτήρια στους διαγωνιζόμενους.
Συνεπώς ο διαγωνιζόμενος πρέπει να έχει μαζί του **5 ίδια ποτήρια**.
4. 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.
5. Τα συστατικά της συνταγής θα προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο** από τα προϊόντα του χορηγού των υποστηρικτών της ΕΜΕ
6. **Επιτρέπεται** η χρήση φρέσκων φρούτων όταν αυτά είναι σε τεμάχια για muddling ή blending, και **ΌΧΙ** για φρέσκο χυμό εκτός από τους χυμούς λάιμ και λεμονιού που εξαιρούνται ή άλλους φρέσκους χυμούς που **δεν περιέχονται** ως γεύση στην λίστα των χορηγών της ΕΜΕ. Επιτρέπονται επίσης, τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, κρέμα), τα αρωματικά βότανα και τα μπαχαρικά.
7. Δεν επιτρέπονται τα ζεστά ποτά, χρωστικές ουσίες (food-dyes).
8. **Απαγορεύονται** τα προϊόντα ίδιας παρασκευής (homemade).
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 ποτά στον προκριματικό γύρο. Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο των 6 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.
 - 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. **ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ** 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 EME 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).
13. Γαρνιτούρα η οποία θα ακουμπά ή θα επιπλέει στο ποτό θα λαμβάνεται ως συστατικό. Spray, έλαια εσπεριδοειδών κτλ θα λαμβάνονται ως συστατικό επίσης.
14. Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο μετά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή.
17. **Απαγορεύεται** η γαρνιτούρα να είναι τοποθετημένη, και το ποτό να παρουσιάζεται πάνω σε δίσκο η σε display με περισσότερα υλικά.
15. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.
16. Στον τελικό γύρο το όριο του χρόνου είναι 7 λεπτά, και ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να παρουσιάσει 5 ποτά.
17. 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

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 Non Alcoholic 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. Νικητές θα ανακηρυχθούν οι τρεις (3) πρώτοι σε βαθμολογία από την γευσσιγνωσία 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.
- Κάθε διαγωνιζόμενος στους προκριματικούς θα έχει στη διάθεσή του έξι (6) λεπτά για να παρασκευάσει τέσσερα (4) ίδια cocktails και να βαθμολογηθεί από τους Κριτές Τεχνικής Κατάρτισης (συνημμένα Δελτίο Αξιολόγησης Τεχνικής). Τα 3 παρασκευασμένα cocktails θα αξιολογηθούν από τους κριτές γεύσης και το ένα (1) θα μείνει στο display των cocktails για επίδειξη στο κοινό.
 - Κάθε διαγωνιζόμενος στον τελικό θα έχει στη διάθεσή του επτά (7) λεπτά για να παρασκευάσει πέντε (5) ίδια cocktails και να βαθμολογηθεί από τους Κριτές Τεχνικής Κατάρτισης (συνημμένα Δελτίο Αξιολόγησης Τεχνικής). Τα τέσσερα (4) παρασκευασμένα cocktails θα αξιολογηθούν από τους κριτές γεύσης και το ένα (1) θα μείνει στο display των cocktails για επίδειξη στο κοινό.
 - Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των κοκτέιλ (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση) 1^{ος} νικητής, 2^{ος} νικητής, 3^{ος} νικητής.
 - Ο 1^{ος} Νικητής θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον παγκόσμιο διαγωνισμό Mattoni Grand Drink εφόσον επιλεγεί η χώρα μας.

Κριτήρια Βαθμολόγησης Τεχνικής Non Alcoholic Cocktail 2017

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 αραιώσης (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 Ελλάδος
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: ____ / ____ /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