

**25ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail
HO.RE.CA, 07-10 Φεβρουαρίου 2020, Metropolitan Expo**

16ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flairtending

Στα πλαίσια του 25ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος cocktail που θα διοργανωθεί στην HO.RE.CA, 07-10 Φεβρουαρίου 2020, στο Metropolitan Expo, στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, θα διεξαχθεί ο τελικός γύρος του

16ου Πανελληνίου Διαγωνισμού Flairtending

Σκοπός του διαγωνισμού είναι η ανακήρυξη του εκπροσώπου της χώρας στην κατηγορία **Flairtending** μέσα στα πλαίσια του Παγκοσμίου πρωταθλήματος της IBA, όπου θα διεξαχθεί τον Οκτώβριο του 2020, στην Αγία Πετρούπολη, Ρωσία.

Η ημέρα διεξαγωγής είναι η Κυριακή 9 Φεβρουαρίου. Στον διαγωνισμό του Flairtending οι διαγωνιζόμενοι θα παρουσιάσουν μία πρωτότυπη συνταγή η οποία θα αξιολογηθεί τόσο τεχνικά όσο και γευστικά.

Όσοι επιθυμούν να συμμετάσχουν θα πρέπει να καταχωρήσουν ηλεκτρονικά τη συνταγή τους στην ιστοσελίδα της ΕΜΕ, από τις **2 Ιανουαρίου 2020 έως την 25η Ιανουαρίου 2020.**

Κανονισμός Διαγωνισμού 15ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος Flair 2019

1. Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Barmen Ελλάδος. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών <http://hba-net.gr/members/>
2. Η κατηγορία του Cocktail είναι Fancy Drink.
3. Οποιαδήποτε μέθοδος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή της συνταγής.
4. Τα συστατικά της συνταγής θα προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο από τα προϊόντα** των υποστηρικτών της ΕΜΕ. Στη συνταγή, θα πρέπει να περιέχεται **σε ποσότητα τουλάχιστον 3 cl** κάποιο από τα **βασικά spirits των χορηγών** του φετινού διαγωνισμού: **Gordon's Pink Gin, Serkova Vodka, Sailor Jerry Rum.**
5. Η χρήση φρέσκων φρούτων, επιτρέπεται ΜΟΝΟ όταν αυτά είναι σε τεμάχια για muddling και ΟΧΙ για φρέσκο χυμό εκτός από τους χυμούς: Lime, Grapefruit, Πορτοκάλι και Λεμονιού που εξαιρούνται. Η λίστα των προϊόντων, των χορηγών της ΕΜΕ περιέχει πάρα πολλές επιλογές σε γεύσεις φρούτων.
6. Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα παρασκευάσει (3) τρία ποτά από την συνταγή του σε πέντε (5) λεπτά.
7. Για την γαρνιτούρα, με εξαίρεση όλα 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, λάϊμ, πορτοκάλια, κερασάκια, καλαμάκια,

16ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flairtending

- αναδευτήρες, οδοντογλυφίδες. Οποιαδήποτε άλλα ιδιαίτερα φρούτα θα προσκομιστούν από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο
8. 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 cIs προϊόντος.**
 9. 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 cIs τουλάχιστον φυσικού χυμού που θα υπάρχει στην συνταγή.**
 10. Τα μπουκάλια μπορούν να έχουν rougers ή καπάκια (βαθμολογείται με μικρότερο ποσοστό), το μέγεθος των μπουκαλιών πρέπει να είναι 70 cIs έως 100 cIs.
 11. Επιτρέπεται η χρήση ταινίας **ΜΟΝΟ για το «δέσιμο» των πωμάτων στην φιάλη (μέγιστο πλάτος ταινίας 2 cm)**, και όχι για το σώμα του μπουκαλιού, στις φιάλες που μπορεί να περιέχουν φρέσκους χυμούς μπορεί να τοποθετείται ετικέτα από την ΕΜΕ.
 12. 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
 13. Απαγορεύεται η χρήση φωτιάς κατά την επίδειξη.
 14. 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 ψηφιακό μέσο.
 15. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να λάβουν υπόψη τους ότι η εμφάνιση τους είναι μέρος της βαθμολογίας τεχνικής κατάρτισης, ο διαγωνιζόμενος θα βαθμολογηθεί για το θέμα που μπορεί να έχει η εμφάνιση του. **Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή** (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής.
 16. Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό στις 15:00. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι παρόντες θα αποκλείονται.

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 πέντε (5) 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.

16ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flairtending

3. Νικητής και «Καλύτερος Flairtender της χρονιάς 2018» (Best Flairtender of the Year 2018) ανακηρύσσεται ο διαγωνιζόμενος που θα συγκεντρώσει τη μεγαλύτερη βαθμολογία στην τεχνική και στη γεύση, αθροιστικά.

15 ^ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Flair 2019 ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ					
Εμφάνιση και Αλληλεπίδραση (0-100 Πόντοι)	0 – 5	6 – 10	11 – 15	16-20	20-25
Εμφάνιση του διαγωνιζόμενου, εμφάνιση προς το κοινό , συμπληρωματική ενδυμασία ή κουστούμι – στολή.				Ε Μ Ε 30 χρόνια	
Αλληλεπίδραση με τον κόσμο – κοινό.					
Δημιουργική χρήση όλων των αντικειμένων - Πρωτοτυπία					
Καθαριότητα- Ευταξία: σε τι κατάσταση άφησε τη σκηνή – πάτωμα, το μπαρ του μετά το τέλος της ρουτίνας του.					
Δυσκολία και παρουσίαση (0 - 250 Πόντοι)	0 - 10	11 - 20	21 -30	31 - 40	41 - 50
Ποικιλία κινήσεων					
Δυσκολία κινήσεων					
Συνδυασμός των κινήσεων με τη μουσική					
Πρωτοτυπία / Δημιουργικότητα					
Αντικείμενα με τα οποία έκανε flaird / νούμερο φιαλών με τα οποία έκανε flaird.					
Εκτέλεση ρουτίνας (0 - 100 Πόντοι)	0 – 3	4 – 7	8 – 12	13-17	18-20
Ομαλότητα – Απαλότητα κινήσεων					
Έλεγχος: Έχει ο bartender τον έλεγχο των φιαλών και των αντικειμένων με τα οποία έκανε flaird.					
Ακρίβεια σερβιρίσματος των μερίδων της συνταγής.					
Εμπιστοσύνη στον εαυτό του: δεν ήταν ντροπαλός, ή δειλίαζε κατά τη διάρκεια της ρουτίνας του.					
Παράσταση, ψυχαγωγικό θέαμα: παρουσίαση και μουσική. (Έδωσε ένα θέαμα στο κοινό)					
ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΝΤΩΝ (Μακ. 450πόντοι)					

16ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flairtending

Αρνητικοί πόντοι (Αφαίρεση)				
Πτώσεις (5 πόντοι για κάθε πτώση αντικειμένου)				
Στάξιμο – διαρροή σταγόνων (2 πόντοι για κάθε στάξιμο ποτού από τη φιάλη)				
Σπασίματα (32 πόντοι για κάθε σπάσιμο)				
Αδέξιες κινήσεις (2 πόντοι για κάθε αδέξια κίνηση)				
Ουρές – τόξα (μεγάλη διαρροή ποτού από τη φιάλη) (3 πόντοι για κάθε ουρά)				
Άδεια μπουκάλια (5 πόντοι για κάθε άδεια φιάλη που χρησιμοποιεί στην ρουτίνα του)				
Συστατικά που δεν χρησιμοποιήθηκαν (25 πόντοι για κάθε ένα συστατικό που ξεχάστηκε από τη συνταγή.)				
Χρόνος (0,5 πόντος για κάθε 1(ένα) δευτερόλεπτο παραπάνω χρονικό όριο των 5 λεπτών)				
Σύνολο αρνητικών πόντων:				
ΠΟΝΤΟΙ :	<input type="text"/>			
ΑΡΝΗΤΙΚΟΙ ΠΟΝΤΟΙ:	<input type="text"/>			
ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΝΤΩΝ:	<input type="text"/>			

16ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Flairtending

ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ				
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 'άλλο / είναι επίπεδη και μικρής διάρκειας)				
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
Καθαριότητα / Πρωτοτυπία				
ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΗ ΤΟΥ COCKTAIL ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3
<i>Ανταποκρίνονται η συνταγή που έχει δημιουργήσει ο bartender σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διαγωνισμού? (Bartender's Choice)</i>				
ΤΕΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ (Από το σύνολο των 75 Βαθμών)				
ΓΕΝΙΚΗ ΕΝΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΪΛ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3

Όσοι επιθυμούν να συμμετάσχουν θα πρέπει να καταχωρήσουν ηλεκτρονικά τη συνταγή τους στην ιστοσελίδα της ΕΜΕ, από τις **2 Ιανουαρίου 2020** έως **την 25η Ιανουαρίου 2020**.

Γενικές πληροφορίες:

Δημήτριος Ζάππας president@hba-net.gr και 6945 193804