26ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Classic Cocktail

Long Drink category

Στα πλαίσια του 26ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος cocktail που θα διοργανωθεί στην HO.RE.CA, 11-14 Φεβρουαρίου 2022, στο Metropolitan Expo, στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, θα διεξαχθεί ο τελικός γύρος του

26ου Πανελλήνιου Διαγωνισμού Classic Cocktail (Long Drink category).

Σκοπός του διαγωνισμού είναι η ανακήρυξη του εκπροσώπου της χώρας στην κατηγορία classic μέσα στα πλαίσια του Παγκοσμίου πρωταθλήματος της IBA, όπου θα διεξαχθεί τον Οκτώβριο του 2022 στην Κούβα

Στο διαγωνισμό μπορούν να λάβουν μέρος αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της Ένωσης Bartenders Ελλάδος. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών http://hba-net.gr/members/ η προθεσμία για τη δήλωση συμμετοχής είναι έως και τις 6 Φεβ. 2022 στη φόρμα *εδώ (πατήστε στο link)* και είναι επίσης αναρτημένη στο www.hba-net.gr/2022comps/

1. Η κατηγορία του Cocktail είναι **Long Drink**. Ακολουθεί ο ορισμός της I.B.A.

Long Drink: μπορεί να είναι δροσιστικό, γλυκό, ξινό ή τροπικό
και σερβίρεται σε ένα ποτήρι που έχει μεγάλο όγκο
Long Drink is: it may be refreshing, sweet, sour, or tropical,
and is served in a glass that has a large volume.

2. Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να φέρει δικά του ποτήρια και να δηλώσει στην αίτησή του το τύπο του ποτηριού. Ο τύπος του ποτηριού μπορεί να είναι: HighBall, Collins, Goblet, κ.λπ. , αρκεί ή χωρητικότητα του ποτηριού, να είναι τουλάχιστον 24 cl (240 ml). Θα πρέπει να έχει μαζί του το λιγότερο 5 ποτήρια για το τελικό.
3. Τα συστατικά της συνταγής θα προέρχονται **αποκλειστικά και μόνο από τα προϊόντα** των υποστηρικτών της ΕΜΕ. (πατήστε στο link) Στη συνταγή, θα πρέπει να περιέχεται **σε ποσότητα τουλάχιστον 3 cls** κάποιο από τα **βασικά spirits των χορηγών(**η και συνδυασμός αυτών**)** του φετινού διαγωνισμού: **Millers Gin**, **Alexandrion greek orange, Alexandrion 7*, Serkova Vodka**, **Sailor Jerry Rum, Jose Cuervo Especial blanco-Reposado**.
4. Η ποσότητα των αλκοολούχων δε μπορεί να είναι παραπάνω από εννέα - 9 cl (90 ml).
5. Ο αριθμός των συστατικών δε μπορεί να είναι πάνω από έξη.
6. Δεν επιτρέπονται προϊόντα ιδίας παρασκευής (homemade), η λίστα των προϊόντων των χορηγών της ΕΜΕ περιέχει πάρα πολλές επιλογές.

7. Η χρήση φρέσκων φρούτων, επιτρέπεται ΜΟΝΟ όταν αυτά είναι σε τεμάχια για muddling και ΟΧΙ για φρέσκο χυμό εκτός από τους χυμούς: Grapefruit, Πορτοκάλι και Λεμονιού που εξαιρούνται. Η λίστα των προϊόντων, των χορηγών της ΕΜΕ περιέχει πάρα πολλές επιλογές σε γεύσεις φρούτων. Για φυσικό χυμό lime, αν χρειαστεί, θα χρησιμοποιηθεί το Limey από τους χορηγούς μας.
8. Οι ποσότητες των συστατικών της συνταγής θα εκφράζονται σε cl (1 cl, 2 cl, 3 cl, κτλ) ή με υποδιαίρεση (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 κτλ) (1cl=10ml), bar spoon(0,25 cl), dashes or drops είναι οι μικρότερες ποσότητες. Εάν στη συνταγή χρησιμοποιηθεί πουρές φρούτου αραιωμένος με νερό , να αναφέρεται ρητά καθώς και η αναλογία αραίωσης.
7. Για την γαρνιτούρα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν **ΜΟΝΟ** φρούτα και μέρη αυτών, λαχανικά, αρωματικά και βότανα. Θέλουμε να επισημάνουμε ότι η επιδεξιότητα των bartenders σε συνδυασμό με τη φαντασία τους, μπορούν να μας δώσουν πανέμορφα αποτελέσματα. Υπάρχει ειδικό βραβείο για τη καλύτερη γαρνιτούρα.

   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 15 πόντων ανά 15 δευτερόλεπτα από τον υπεύθυνο του χρόνου, η οποία θα αφαιρείται από το γενικό σύνολο της βαθμολογίας της γευστικής δοκιμής του ποτού. Π.χ.:

- Δεκαπέντε (15) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 01-15 δευτερόλεπτα
- Τριάντα (30) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 15-30 δευτερόλεπτα.
- Σαράντα πέντε (45) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 31-45 δευτερόλεπτα.
- κ.ο.κ.

8. Καρυκεύματα όπως: αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, κ.τ.λ ή συνοδευτικά (condiments) όπως: ζάχαρη, κακάο, τριμμένη καρύδα και άλλα που είναι διεθνώς αποδεκτά, επιτρέπονται για χρήση στο ποτό (πχ γλασάρισμα ποτηριού), εφόσον παρασκευάζονται κατά την προετοιμασία ενώπιον της επιτροπής, και κατόπιν έγκρισης της επιτροπής.
9. Τα διαθέσιμα υλικά από την ΕΜΕ θα είναι: λεμόνια, μοσχολέμονα, πορτοκάλια, κερασάκια, καλαμάκια, αναδευτήρες, οδοντογλυφίδες. Οποιαδήποτε άλλα ιδιαίτερα φρούτα θα προσκομιστούν από τον ίδιο τον διαγωνιζόμενο.
10. Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο κατά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή.
11. Το ποτά **δεν επιτρέπεται** να είναι τοποθετημένα και να παρουσιάζονται πάνω σε δίσκο η σε display με περισσότερα υλικά.

12. Για την παρασκευή της συνταγής μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε μέθοδος ανάμιξης (build, stir, shake, blend, rolling).
13. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.

Τρόπος βαθμολόγησης διαγωνιζομένων & ανακήρυξη νικητών

- Η σειρά της ακολουθίας του διαγωνισμού θα προκύψει κατόπιν κλήρωσης πριν από τον διαγωνισμό. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν θα είναι παρόντες θα αποκλείονται.
- Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να λάβουν υπόψη τους ότι η εμφάνιση τους είναι μέρος της βαθμολογίας τεχνικής κατάρτισης. Στους διαγωνιζομένους του τελικού θα χορηγηθεί ποδιά εργασίας. **Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή** (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής.
- Όλοι οι Bartenders που θα διαγωνιστούν θα κριθούν από τη βαθμολογία, της **γευσιγνωσίας του Cocktail,** συν τη **βαθμολογία της τεχνικής κατάρτισης** (βαρύτητα βαθμολογίας, Γευστική 70% – Τεχνική 30%) από όπου και θα ανακηρυχθεί ο νικητής. Σε περίπτωση ισοψηφίας χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην Τεχνική, εάν υπάρχει ακόμη ισοψηφία χρησιμοποιείται, η καλύτερη βαθμολογία στην γεύση, εάν υπάρχει ακόμη ισοψηφία χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γενική εντύπωση. Τέλος, εάν υπάρχει και πάλι ισοψηφία, γίνεται κλήρωση για τους νικητές.
- Κάθε διαγωνιζόμενος θα έχει στη διάθεσή του Χρονικό όριο **επτά (7) λεπτά για 5 ποτά (τελικός).** Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο, θα του επιβάλλεται ποινή **15 πόντων ανά 15 δευτερόλεπτα** από τον υπεύθυνο του χρόνου. Π.χ. :
    - Δεκαπέντε (15) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 01-15 δευτερόλεπτα
    - Τριάντα (30) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 15-30 δευτερόλεπτα.
    - Σαράντα πέντε (45) πόντοι για επιπλέον χρόνο από 31-45 δευτερόλεπτα.
    - κ.ο.κ.

  Το ένα (1) από τα cocktail θα μείνει σε ειδικό χώρο για επίδειξη στο κοινό.
- Η αποκλειστικότητα των συνταγών των διαγωνιζομένων παραχωρείται από αυτούς στην Ένωση Μπαρτέντερς Ελλάδος.
- Απονέμονται τρία (3) βραβεία για τους διαγωνιζόμενους που θα συγκεντρώσουν την μεγαλύτερη βαθμολογία από τους κριτές γεύσης στα χαρακτηριστικά των Cocktail (Χρώμα, Άρωμα, Γεύση, Εμφάνιση) και στη Τεχνική κατάρτιση, **βαρύτητα βαθμολογίας, Γευστική 70% – Τεχνική 30% .**

1ος νικητής για το **«Καλύτερο Cocktail της Χρονιάς 2022»** (Best Cocktail of the Year 2022),
2ος νικητής, 3ος νικητής.

- Στον διαγωνιζόμενο που συγκεντρώσει την καλύτερη βαθμολογία τεχνικής απονέμεται ξεχωριστά ένα (1) βραβείο **«Καλύτερης Τεχνικής Bartending»** (Efficiency Prize) ενώ θα

δοθούν βραβεία **«Καλύτερης γαρνιτούρας»**, **«Καλύτερη ονομασία cocktail** (σχέση συνταγής - ονόματος», και έπαινος **«Νεαρότερης συμμετοχής»**.

- Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει αρμόδια είναι η Επιτροπή του διαγωνισμού, η οποία μπορεί να αλλάξει ή διαμορφώσει τα παραπάνω αναλόγως, επίσης για όποια αλλαγή ημερομηνιών ή τόπου διεξαγωγής του παγκόσμιου διαγωνισμού δεν φέρει ευθύνη η Ένωση Bartenders Ελλάδος. Να επισημάνουμε ότι ο νικητής του διαγωνισμού πρέπει να ακολουθεί πιστά τις οδηγίες του Διοικητικού Συμβουλίου της ΕΜΕ σχετικά με την εκπροσώπηση του συλλόγου στο διεθνή διαγωνισμό, σε αντίθετη περίπτωση, τη θέση του θα πάρει ο επόμενος στη κατάταξη.

Υπόδειγμα Βαθμολογίας τεχνικής κατάρτισης:

1η σελίδα

	Φάσμα αφαιρούμενων πόντων	Αφαιρούμενοι πόντοι
	-50	
Παρουσίαση Μπουκαλιών (Φιαλών)		**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Οι φιάλες πρέπει να παρουσιάζονται στο κοινό και στον Τεχνικό κριτή.	-5	
Δεν τοποθέτησε ή αντικατάστησε τις φιάλες με τις ετικέτες να είναι σε δημόσια θέα από το κοινό.	-5	
Δεν τοποθέτησε τις φιάλες στη σωστή διάταξη. *(Από τα αριστερά προς τα δεξιά – Από το λιγότερο αλκοολούχο στο περισσότερο αλκοολούχο ποτό less.)*	-5	
Δεν παρουσίασε φιάλες στο κοινό ή στον Τεχνικό κριτή.	-15	
Χειρισμός του πάγου και των εργαλείων του μπαρ. *(Ακατάλληλη διαχείριση του πάγου, των εργαλείων του μπαρ ή του εξοπλισμού)*	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Έριξε ένα παγάκι -15, Έριξε δύο παγάκια -30	-15, -30	
Πτώση σκεύους ή εργαλείου.	-10	
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)*	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Δεν αφαίρεσε το νερό από τα ποτήρια, από το mixing glass ή τα μεταλλικά tins (shakers).	-10	
Δεν δρόσισε (πάγωσε) τα ποτήρια, το mixing glass ή τα μεταλλικά tins (shakers).	-10	
Έλλειψη ποσότητας ή παραπάνω ρίξιμο των συστατικών *(Έλλειψη ή Υπέρβαση)*	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Έλλειψη ποσότητας ή *Υπέρβαση* ποσότητας οποιαδήποτε συστατικών σύμφωνα με την συνταγή	-10	
Κάθε ποτό έχει την ίδια ποσότητα ποτού (ίδιο γέμισμα στα ποτήρια) αλλά είναι πολύ λίγο ή πολύ γεμάτο	-10	
Κάθε ποτό έχει διαφορετική ποσότητα ποτού (διαφορετικό γέμισμα των ποτηριών) όχι ομοιόμορφο γέμισμα των ποτηριών.	-10	
Δεξιότητες(Προσόντα) για την συνταγή και την γαρνιτούρα *(Χειρισμός και τοποθέτηση της γαρνιτούρας)*	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Για κάθε γαρνιτούρα που διαλύθηκε ή δεν διατηρήθηκε ακέραια	-10	
Ο διαγωνιζόμενος απέτυχε να τοποθετήσει την γαρνιτούρα με την πρώτη προσπάθεια	-10	
Η γαρνιτούρα είναι διαφορετική από την περιγραφή της στη συνταγή του κοκτέιλ.	-10	
Χρήση μη εγκεκριμένων συστατικών	**Αποκλεισμός**	

2η σελίδα

Τεχνική του Bartending ***(Δεξιότητα, καθαριότητας, εμπιστοσύνη, επαγγελματισμός)***	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Ακατάλληλη χρήση των εργαλείων του μπαρ. *(Πιάσιμο από λάθος άκρη, βρόμικο πόστο εργασίας, κακή – φτωχή τεχνική)*	-5	
Έλλειψη κομψότητας	-5	
Έριξε το αλκοόλ με λάθος σειρά	-5	
Κακώς εκτελεσμένα βήματα (σειρά) *(π.χ.: έφτιαξε τα ποτά ένα – ένα τη φορά αντί να φτιάξει τα ποτά συγχρόνως όλα μαζί)*	-5	
Χειρισμός των ποτηριών	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Απέτυχε να πιάσει το ποτήρι από τη βάση του (πάτο) *(Θα πρέπει να πιαστεί μεταξύ 2-3 εκ από τη βάση)*	-5	
Τα ποτήρια χτυπήθηκαν από τον διαγωνιζόμενο ή από εργαλεία του μπαρ που χρησιμοποίησε.	-5	
Τα ποτήρια δεν ήταν καθαρά ή δεν ήταν οργανωμένα και δεν είχαν ελεγχτεί.	-10	
Αποδοτικότητα του διαγωνιζόμενου ***(Γνώση του διαγωνιζόμενου, Δεξιότητες - προσόντα, προετοιμασία, εμφάνιση - παρουσία)***	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
Ο διαγωνιζόμενος είναι ανοργάνωτος, διστακτικός, έχει φτωχή παρουσίαση *(δεν ήταν χαρούμενος - ευχάριστος)*	-10	
Τα βήματα που ακολουθεί για την παρασκευή του ποτού είναι σε λανθασμένη σειρά.	-5	
Ο διαγωνιζόμενος είχε φτωχή εμφάνιση και στολή, υγιεινή	-5	
ΣΥΝΟΛΟ ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΩΝ ΠΟΝΤΩΝ		
Ονοματεπώνυμο και υπογραφή Κριτή	**Ξεκινάτε με 250 πόντους** **Αφαιρούμενοι πόντοι** ☐ **ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΝΤΩΝ**_____	
Χρονικό Όριο *(6 minutes)Προκριματικός γύρος* **Χρονικό Όριο *(7 minutes)Τελικός γύρος***	**Φάσμα αφαιρούμενων πόντων**	**Αφαιρούμενοι πόντοι**
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 έως8:15 λεπτά **-75** κοκ για περισσότερο χρόνο.	-15, -30 -60, -75	
Σύνολο χρόνου λεπτά _____ δευτερόλεπτα_____		
Οι αφαιρούμενοι πόντοι από την υπέρβαση του χρονικού περιθωρίου θα αφαιρούνται από την βαθμολογία της γευστικής δοκιμής του ποτού.		

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/ξυνό)*				
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 *Ανταποκρίνονται η σύνταγή που έχει δημιουργήσει ο bartender σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διαγωνισμού? (Bartender’s Choice)*	**Εξαιρετικό 9-10**	**Πολύ καλό 6 -8**	**Καλό 4-5**	**Μέτριο 1-3**
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**

Πανελλήνιο Πρωτάθλημα Cocktail

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