

**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

## **10ος Πανελλήνιος διαγωνισμός Ελληνικού Cocktail**

Στα πλαίσια του 27ου Πανελληνίου Πρωταθλήματος cocktail που θα διοργανωθεί στην HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, στο Metropolitan Expo, στο αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, το Σάββατο 11 Φεβ. διεξαχθεί ο τελικός του

### **10ου Πανελληνίου διαγωνισμού 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.**

1. Ο διαγωνισμός έχει σκοπό την ανακήρυξη **του καλύτερου Ελληνικού Cocktail για το 2023.**

2. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν αποκλειστικά τα ταμειακά ενήμερα μέλη της EME. Πληροφορίες για την εγγραφή νέων μελών <http://hba-net.gr/members/> Η προθεσμία για τη δήλωση συμμετοχής είναι έως και τις **5 Φεβ. 2023 σε αυτή τη φόρμα** (πατήστε στο link)

3. Η κατηγορία του Cocktail είναι Bartenders Choice .

4. Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να έχει μαζί του, 5 ίδια ποτήρια, δικής του επιλογής.

5. Δεν υπάρχει περιορισμός στον αριθμό των συστατικών.

6. Η συνταγή θα πρέπει υποχρεωτικά να περιέχει **τουλάχιστον 3 cl** από το **ΜΕΤΑΧΑ 12\***, προϊόν **του μεγάλου μας χορηγού**, εταιρία ΜΕΤΑΞΑ που διακινεί στην Ελλάδα η εταιρία ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΕΒΕ .

7. Η συνταγή, επίσης, θα πρέπει υποχρεωτικά να περιέχει **τουλάχιστον 1 cl** από τα **προϊόντα ΦΡΟΥ ΦΡΟΥ**.

Τα υπόλοιπα συστατικά της συνταγής **θα πρέπει να προέρχονται από τη λίστα προϊόντων**, (Στο τέλος αυτού του εγγράφου υπάρχουν τα προϊόντα) της EME και αποκλειστικά μόνο από εταιρίες οι οποίες παρασκευάζουν τα προϊόντα τους στην Ελλάδα (made in Greece) και θεωρούμε αυτονόητο πως θα πρέπει να είναι προϊόντα ελληνικής παραγωγής και παράδοσης (π.χ. δε μπορεί να γίνει αποδεκτό προϊόν «Λικέρ Ακτινίδιο, made in Greece», ο σκοπός είναι να αναδείξουμε συνταγές με προϊόντα, που προέρχονται από Ελληνικές παραδοσιακές πρώτες ύλες, αλλά και από υλικά που είναι ξενικής προέλευσης, αλλά είναι για πολλά χρόνια στην Ελληνική παράδοση. Π.χ. «Ένα λικέρ κανέλλα»

**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

Όποια από αυτά δεν είναι [στη λίστα των χορηγών](#), θα χρησιμοποιηθούν αφού πρώτα τοποθετηθούν σε μπουκάλια χωρίς ετικέτες από την οργανωτική επιτροπή, χωρίς να αναφέρεται η επωνυμία τους. **(στο τέλος αυτού του εγγράφου υπάρχουν τα προϊόντα)** Οι φρέσκοι χυμοί φρούτων θα παρασκευάζονται ενώπιον της επιτροπής. Επίσης, αγροτικά προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα αλλά έχουν ξενική καταγωγή π.χ. Limes, Ακτινίδια κλπ είναι αυτονόητο να μην χρησιμοποιηθούν.

7. Τα συστατικά που δεν είναι στη λίστα των χορηγών, θα πρέπει να αγοραστούν από τον διαγωνιζόμενο και θα τα φέρει μαζί του, για να διαγωνιστεί. Τα Ελληνικά προϊόντα που υπάρχουν στην αγορά είναι πάρα πολλά και περιμένουμε η φαντασία και η δημιουργικότητα των διαγωνιζόμενων να μας εκπλήξει όλους, ευχάριστα.

8. Όλες οι συσκευασίες που θα προσκομίζονται από τους διαγωνιζομένους θα πρέπει να είναι σφραγισμένες και θα ελέγχονται από την οργανωτική επιτροπή.

9. Στην κατηγορία Bartenders Choice ο διαγωνιζόμενος **μπορεί** να χρησιμοποιήσει **ζεστά συστατικά ή ζεστά ποτά και προϊόντα ίδιας παρασκευής** (Homemade) αρκεί τα προϊόντα όλα να είναι Ελληνικής προέλευσης αλλά θα πρέπει να έχει και την έγκριση της οργανωτικής επιτροπής. Επίσης τα Homemade προϊόντα θα **πρέπει να παρασκευαστούν εντός** του χρόνου της γαρνιτούρας (**15 λεπτά**) και ενώπιον της οργανωτικής επιτροπής.

10. Οι ποσότητες των συστατικών της συνταγής θα εκφράζονται σε cl με υποδιαίρεση το 0,5 cl (1cl=10ml).

11. Χρονικό όριο **επτά (7) λεπτά για 5 ποτά**. Σε περίπτωση που ξεπεράσει το χρονικό όριο, 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.

**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

12. Για την γαρνιτούρα, **με εξαίρεση κάθε τύπου 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. 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.

13. Η γαρνιτούρα θα τοποθετείται στα ποτήρια μόνο μετά την παρασκευή των ποτών τους στην σκηνή. **ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ** το ποτό να είναι τοποθετημένο και να παρουσιάζεται πάνω σε δίσκο ή σε display με περισσότερα υλικά τα οποία θεωρούνται διακόσμηση και όχι γαρνιτούρα.

14. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν τα προσωπικά τους εργαλεία bar.

### **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. Στους διαγωνιζομένους θα χορηγηθεί ποδιά εργασίας. **Απαγορεύεται κάθε είδους προβολή** (με διακριτικά ή αναφορά) προϊόντων ή υπηρεσιών χωρίς την σύμφωνη γνώμη της οργανωτικής επιτροπής

3. Νικητές θα ανακηρυχθούν οι τρεις (3) πρώτοι σε βαθμολογία από την γευσιγνωσία του κοκτέιλ (σε άρωμα, χρώμα, γεύση) συν την βαθμολογία τεχνικής κατάρτισης. Σε περίπτωση ισοβαθμίας χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γενική εντύπωση. Εάν υπάρχει ακόμη ισοβαθμία, χρησιμοποιείται η καλύτερη βαθμολογία στην γεύση, σε συνέχεια η



**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

βαθμολογία τεχνικής κατάρτισης. Τέλος, εάν υπάρχει και πάλι ισοβαθμία, γίνεται κλήρωση για τις θέσεις των νικητών που ισοβαθμούν.

4. Κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να παρασκευάσει (5) **πέντε** ίδια cocktails σε **7 λεπτά** και τη διάρκεια της παρασκευής της συνταγής θα ελέγχεται από Τεχνικό κριτή.

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). 1ος νικητής για το «Ελληνικό Cocktail της Χρονιάς 2023» (Greek Cocktail of the Year 2023), 2ος νικητής, 3ος νικητής.

**Οι πρώτοι τρεις θα ακολουθήσουν την ελληνική ομάδα στο Παγκόσμιο διαγωνισμό της IBA στη Ρώμη με όλα τα έξοδα πληρωμένα.**

Ο 1ος νικητής κερδίζει επίσης, συμμετοχή στην Ακαδημία **ΜΕΤΑΧΑ**, μία διήμερη εμπειρία που περιλαμβάνει ταξίδι στη Σάμο και επίσκεψη στα κελάρια του προϊόντος, οι υπόλοιποι συμμετέχοντες θα μπορούν να επισκεφτούν τα κελάρια του ΜΕΤΑΧΑ στις εγκαταστάσεις της εταιρίας στην Αθήνα.

6. Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει αρμόδια είναι η Επιτροπή του διαγωνισμού, η οποία μπορεί να αλλάξει ή διαμορφώσει τα παραπάνω αναλόγως.

Γενικές πληροφορίες:

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



27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail  
HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo



ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

No					
ΕΜΦΑΝΙΣΗ	Εξαιρετικό 12-15	Πολύ καλό 8 -11	Καλό 4-7	Μέτριο 1-3	
<b>Καθαριότητα</b> (για παράδειγμα διαλύθηκε η γαρνιτούρα / μέσα στο ποτό)					
<b>Πρωτοτυπία / Δημιουργικότητα</b>					
<b>Διαύγεια / Καθαριότητα</b>					
ΑΡΩΜΑ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3	
<b>Ισορροπημένο / Ευχάριστο / Ευωδιαστό</b>					
ΓΕΥΣΗ	Εξαιρετικό 24-30	Πολύ καλό 18 -23	Καλό 10-17	Μέτριο 1-9	
<b>Γεύση (όξινη / ξηρή / γλυκιά)</b>					
<b>Ισορροπία (γλυκό/ξινό)</b>					
<b>Επίγευση:</b> (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	
<b>Καθαριότητα / Πρωτοτυπία</b>					
ΕΚΠΡΟΣΩΠΙΣΗ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	Εξαιρετικό 9-10	Πολύ καλό 6 -8	Καλό 4-5	Μέτριο 1-3	
Ανταποκρίνονταν το κοκτέιλ σύμφωνα με τις προδιαγραφές του διαγωνισμού σε σχέση με την δουλειά που έχει κάνει ο bartender?					
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	



**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

ΚΑΡΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ 2023		
<b>Παρουσίαση Μπουκαλιών (Φιαλών)</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Οι φιάλες πρέπει να παρουσιάζονται στο κοινό και στον Τεχνικό κριτή με λογική σειρά	5	
Δεν τοποθέτησε ή αντικατάστησε τις φιάλες με τις ετικέτες να είναι σε δημόσια θέα από το κοινό	5	
Δεν παρουσίασε φιάλες στο κοινό ή στον Τεχνικό κριτή.	15	
<b>Χειρισμός του πάγου και των εργαλείων του μπαρ</b> (Ακατάλληλη διαχείριση του πάγου, των εργαλείων του μπαρ ή εξοπλισμού)	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Έριξε ένα παγάκι -5, κάθε ένα επιπλέον -5	5	
Πτώση σκεύους ή εργαλείου	15	
Σταξίματα ( σταγόνες, ουρές, κλπ) στην επιφάνεια του τραπεζιού.(-5 κάθε σταγόνα)	5	
<b>Πάγωμα ποτηριών και shakers</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Δεν πάγωσε τα shakers ή τα ποτήρια	10	
Δεν αφαίρεσε το νερό από τα shakers ή τα ποτήρια.	10	
<b>Short-pour or over-pour των συστατικών (περισσότερο ή λιγότερο)</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Η συνταγή διαφέρει από αυτά που γράφεται. (Πιο πολύ ή πιο λίγο από τη συνταγή)	30	
Διαφορετική ποσότητα ποτού στα ποτήρια, ή ισομερής αλλά πιο χαμηλή στάθμη.	10, 20	
Χρήση μη εγκεκριμένων συστατικών, ή συστατικά εκτός συνταγής	<b>Αποκλεισμός</b>	
<b>Δεξιότητες για τη γαρνιτούρα (Χειρισμός και τοποθέτηση)</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Για κάθε γαρνιτούρα που διαλύθηκε ή δεν διατηρήθηκε ακέραια	5	
Ο διαγωνιζόμενος απέτυχε να τοποθετήσει την γαρνιτούρα με την πρώτη προσπάθεια	5	
Η γαρνιτούρα είναι διαφορετική από την περιγραφή της στη συνταγή του κοκτέιλ	10	
Χρήση μη εγκεκριμένων συστατικών στη γαρνιτούρα	<b>Αποκλεισμός</b>	
<b>Τεχνική Bartending (Δεξιότητα, καθαριότητα, αυτοπεποίθηση, επαγγελματισμός)</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Ακατάλληλη χρήση των εργαλείων του μπαρ.(Πιάσιμο από λάθος άκρη, βρόμικο πόστο εργασίας, κακή – φτωχή τεχνική)	0-30	
Έλλειψη αυτοπεποίθησης	0-10	
Κακώς εκτελεσμένα βήματα (σειρά)(π.χ.: έφτιαξε τα ποτά ένα – ένα τη φορά αντί να φτιάξει συγχρόνως όλα μαζί τα ποτά)	0-10	
Χειρισμός των ποτηριών (λάθος πιάσιμο, βρώμικα, μη οργανωμένα)	0-10	
<b>Αποδοτικότητα του διαγωνιζόμενου (γνώσεις, προετοιμασία, εμφάνιση, παρουσία)</b>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Ο διαγωνιζόμενος ήταν ανοργάνωτος, διστακτικός, δεν ήταν χαρούμενος - ευχάριστος.	0-15	
Ο διαγωνιζόμενος είχε φτωχή εμφάνιση και στολή, υγιεινή.	0-10	
<b>Χρονικό Όριο (7 min Τελικός) χρόνος:</b> <input type="text"/>	<b>Ποινές</b>	<b>Αφαιρούμενοι Πόντοι</b>
Αφαιρούνται 15 πόντοι για κάθε 15 δευτερόλεπτα (7.01-7.15 - 7.16-7.30 - 7.31-7.45..)	-15., ....	



Συνολο αφαιρούμενων πόντων:

-

**+300**

ΤΕΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ

27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail  
HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo

Για τον 10ο Διαγωνισμό Ελληνικού Cocktail

**ΜΕΤΑΧΑ**<sup>®</sup>  
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ COCKTAIL  
**ΜΕΤΑΧΑ 12\***



Υποχρεωτική χρήση τουλάχιστον 3 cl από το ΜΕΤΑΧΑ 12\*

Επίσης προαιρετική χρήση τα ελληνικά προϊόντα της εταιρίας ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ:



**27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail**  
**HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo**

**Φρου Φρου**



**Για τον 10ο Διαγωνισμό Ελληνικού Cocktail**

Πρέπει να χρησιμοποιηθεί τουλάχιστον 1 cl από τις παρακάτω γεύσεις από σιρόπια και πουρέδες, από την Ελληνική εταιρεία ΦΡΟΥ ΦΡΟΥ

[www.froufrou-gr.com](http://www.froufrou-gr.com) EMAIL: [LIMEYS@YAHOO.COM](mailto:LIMEYS@YAHOO.COM) ΤΗΛ : 6934579286, 6937690680

<b>ΦΡΟΥ ΦΡΟΥ ARTISANAL SYRUPS</b>		
Αρμπαρόριζα	Dill	Mandarine
Apple pie	Estragon	Mastic
Baclava	Eykalyptus	Melomakarono
Banana	Fig	Melon
Banoffee	Galaktompoureko	Orgeat
Basil	Gardenia	Peach
Bergamot	Geranium	Pear
Biscuit	Gofreta	Pink Grapefruit
Blood orange	Grape	Pistacio
Bubblegum	Green Apple	Pop Corn
Butterscotch	Grenadine	Prune
Caramel	Halva	Rizogalo
Cardamom	Hazelnut	Rose
Cheesecake	Honey	Rosemary
Cherry	Honeysuckle	Salted Caramel
Chesnut	Hyacinth	Sour Cherry
Chocolate	Ice mint	Strawberry
Cinnamon	Jasmin	Triple Sec
Cinnamon candies	Kaimaki	Tsoureki
Citrus Flower	Kum Quat	Vanilla
Citrus Oleo	Laventer	Violet
Cucumber	Mahlep	Watermelon
<b>ΦΡΟΥ ΦΡΟΥ ΠΟΥΡΕΔΕΣ</b>		
Apple	Green Apple	Mixed berries
Banana	Mandarine	Peach
Blood orange	Melon	Strawberry
Watermelon		



27ο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα cocktail  
HO.RE.CA, 11-13 Φεβρουαρίου 2023, Metropolitan Expo

