



perrier[®]
III

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

18.02.2025

REGULAMIN



MONIN[®]

winterhalter[®]





perrier
III

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

Pragniemy zaprosić wszystkich Barmanów na
Otwarte Mistrzostwa Polski Koktajli bezalkoholowych.

Zwycięzca zawodów będzie miał przyjemność
reprezentowania Polski na IWCC'25 w Austrii.

INFORMACJE OGÓLNE

perrier
III
MISTRZOSTWA
POLSKI

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

Organizatorem Mistrzostw jest Stowarzyszenie Polskich Barmanów.

Finał konkursu „III Mistrzostwa Polski Barmanów – Koktajli Bezalkoholowych” odbędzie się 18.02.2025, **Mediateka** Grodzisk Mazowiecki 05-825, 3 Maja 57.

Rejestracja do rundy eliminacyjnej zawodników zostanie otwarta dn. 28.01.2025 r. i potrwa do dn. 11.02.2025r włącznie.

Ogłoszenie 12 finalistów będzie miało miejsce dn. 14.02.2026, na kanałach społecznościowych SPB. Zgłoszenia będą przyjmowane na maila: baranowski@spb-pba.org.pl, formularz do pobrania na oficjalnej stronie SPB.

Koszty związane z transportem na III Mistrzostwa Polski Barmanów – Koktajli Bezalkoholowych ponoszą zawodnicy. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć, filmów oraz receptur koktajli przygotowanych przez barmanów w trakcie konkursu oraz na udostępnienie Partnerom Stowarzyszenia Polskich Barmanów.

Zawodnicy muszą mieć ukończone 18 lat w dniu konkursu, aby wziąć udział w wydarzeniu. Liczba zawodników w rundzie eliminacyjnej jest nieograniczona. Liczba zawodników w rundzie finałowej wynosi 12 osób.

Zawodnicy rundy finałowej występują w dress code -smart casual

ZADANIA KONKURSOWE



MISTRZOSTWA POLSKI

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

Stwórz nowy koktajl bezalkoholowy spełniający poniższe wymagania:

Nagraj film typu „rolka”. Załącz go na swoim Instagramie. Pełny link do "rolki" prześlij wraz z wypełnionym formularzem zgłoszeniowym na: **baranowski@spb-pba.org.pl**. Pamiętaj o zaznaczeniu w rolce: **@polish_bartenders_association**, oraz **@perrierpolska**.

1. Koktajl powinien być innowacyjny.
2. Koktajl powinien być łatwy w odtworzeniu.
3. Koktajl musi być stworzony z ograniczoną ilością kalorii - poniżej 65kcal/100ml.

Przygotowanie koktajlu powinno być opisane w przystępny sposób, określając również, na czym polega innowacja w koktajlu. Oczekujemy opisu w kilku zdaniach (min. 5 zdań)

ELIMINACJE



**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH

STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

- I.** Uczestnik musi użyć co najmniej 100 ml wody marki **PERRIER**
- II.** Nie dozwolone jest użycie innej marki wody, niż woda **PERRIER**
- III.** Kaloryczność końcowego koktajlu nie może przekraczać limitu 65 kcal/100 ml. Wymagane jest pokazanie wyliczenia wartości kalorycznej ze wskazaniem źródła.
- IV.** Dozwolone jest użycie maksymalnie 20 ml dowolnego syropu marki Monin na jedną porcję koktajlu.
- V.** W razie użycia składników na bazie herbaty zawodnik jest zobowiązany użyć herbat marki Dilmah.
- VI.** Wszystkie składniki lub produkty użyte w przepisie muszą być łatwo dostępne w sklepach UE.
- VII.** Receptury zgłoszone do konkursu muszą być oryginalne i nie publikowane wcześniej. Mieć charakter napoju bezalkoholowego.
- VIII.** Dopuszczony jest jeden składnik typu (home-made). Wymagane jest podanie receptury home-made
- IX.** Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgarnych, rasistowskich i sexistowskich nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub konkurencyjnymi z Partnerami wydarzenia.

ELIMINACJE

perrier
III

**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH

STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

X.

Do dekoracji Uczestnik może wykorzystać wyłącznie w 100% jadalne składniki za wyjątkiem wykałaczek, klamerek i spinaczy, które pełnią funkcję montowania dekoracji.

XI.

Nie dozwolone jest użycie sztucznych barwników.

XII.

12 zawodników, którzy uzyskają najwyższą łączną liczbę punktów za koktajl zostanie zakwalifikowana do finału III Mistrzostw Polski Koktajli Bezalkoholowych

XIII.

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu konkursu w każdym momencie z bezzwłocznym poinformowaniem uczestników konkursu.

Pytania dotyczące regulaminu proszę kierować na adres e-mail: **baranowski@spb-pba.org.pl**

XIV.

Naruszenie któregokolwiek z punktów regulaminu może doprowadzić do dyskwalifikacji zawodnika.

XV.

Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu, w tym komunikowania się z Uczestnikami w kwestiach związanych z Konkursem, powiadamiania Uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych protestów Uczestników dotyczących Konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).

XVI.

Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.

RUNDA FINAŁOWA



KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

- I.** Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.
- II.** Zawodnicy będą mieli 6 minut na zaprezentowanie swojego koktajlu. Przekroczenie czasu będzie skutkowało naliczeniem 1 punktu karnego z każdą kolejną sekundą, od każdego z sędziów. Po upływie 8 minut zawodnik zostanie poproszony o przerwanie prezentacji.
- III.** Koktajl powinien zostać przygotowany w 3 porcjach
Koktajle dla sędziów będą podawane przez samego zawodnika bezpośrednio do stołu sędziowskiego.
- IV.** Przydzielenie numerów startowych odbędzie się analogicznie do uzyskanej liczby punktów w rundzie kwalifikacyjnej. Zawodnik, który uzyska najwyższą łączną liczbę punktów po rundzie kwalifikacyjnej, będzie prezentował swój koktajl jako ostatni w rundzie finałowej. Kolejność startu zawodników będzie uwzględniona w agendzie wydarzenia. Agenda zostanie przesłana w formie maila z informacją o zakwalifikowaniu się do rundy finałowej.
- V.** Partner wydarzenia zapewnia wodę **PERRIER** do dyspozycji zawodników.
- VI.** Organizator zapewnia lód w kostkach oraz lód kruszony.
- VII.** Dekoracje muszą zostać wykonane w garnish roomie ze składników w pełni jadalnych.
- VIII.** Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.
- IX** W strefie przeznaczonej do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.



III

MISTRZOSTWA POLSKI

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

RUNDA FINAŁOWA

X.

Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: naczyń konsumpcyjnych, tac, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).

XI.

Podczas występu Uczestnik, będzie oceniany pod kątem techniki pracy i sposobu prezentacji.

XII.

Po prezentacji koktajle będą oceniane przez sędziów pod kątem innowacji, smaku, aromatu oraz wyglądu.

XIII.

Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez SPB. Karty sędziowskie zostaną przesłane zawodnikom w mailu potwierdzającym ich udział w rundzie finałowej.

XIV.

Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu.

XV.

Zwycięzcą rundy finałowej zostanie uczestnik, który uzyska najwyższą sumę punktów. W przypadku remisu o zwycięstwie zadecyduje największa łączna liczba punktów za innowacyjność. Jeśli nadal nie zostanie wyłoniony zwycięzca, to kolejnym kryterium będą punkty za najlepszą: dekoracje, a następnie technikę pracy.

XVI.

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.



**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

RECEPTURA

AUTORSKA

Każdy uczestnik musi przygotować
własną autorską recepturę,
która nie była wcześniej nigdzie publikowana.

**TECHNIKA
WYKONANIA**

DOWOLNA

**KATEGORIA
DRINKA**

BEZALKOHOLOWY

Pojemność max. 500 ml
Powtarzalny i łatwy do przyrządzenia

**PRODUKT
WYMAGANY**

WODA
PERRIER

Minimum 100 ml

**ILOŚĆ
SKŁADNIKÓW**

MAX. 6

Dekoracja umieszczona wewnątrz
lub dotykająca koktajlu traktowana jest jako
składnik.

**ILOŚĆ
PORCJI**

MAX. 3 PORCJE



**MISTRZOSTWA
POLSKI**

KOKTAJLI BEZALKOHOLOWYCH
STOWARZYSZENIE POLSKICH BARMANÓW

ILOŚĆ SKŁADNIKÓW SŁODKICH

Max. 20 ml na porcję

Uczestnik może użyć 20 ml syropu marki Monin na 100 ml wody PERRIER. Syrop nie jest składnikiem wymaganym.

DEKORACJA

DOWOLNĄ

3 IDENTYCZNE DEKORACJE

CZAS

-Przygotowanie stanowiska: 3 min.
-Wykonanie drinków: 6 min.

-Dekoracja x 3szt. w wydzielonej strefie.
-Przygotowanie stanowiska (baru) przed przystąpieniem do prezentacji.

SZKŁO/NACZYNIĘ

Uczestnik organizuj we własnym zakresie.

Dowolne naczynie, wedle uznania uczestnika.
