



MISTRZOSTWA POLSKI
BAR LADIES'25

REGULAMIN

27.01.2025

PARAGON



JONSTON
DISTILLERY





MISTRZOSTWA POLSKI
BAR LADIES '25

LOKALIZACJA

SZEPTY

Each lady has her secret

2025

KUPIECKA 34/1
65-058 ZIELONA GÓRA

PARAGON



JONSTON
DISTILLERY



SPIS TREŚCI:

1. OGÓLNY OPIS I CHARAKTERYSTYKA MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

2. RUNDA ELIMINACJI ON-LINE DO MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

2.1.OPIS RUNDY ELIMINACYJNEJ ON-LINE

2.2.FORMA OCENIANIA

3. STACJONARNY FINAŁ MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

3.1.OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

3.2.ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

3.2.1.PRZYGOTOWANIE ZAWODNICZKI NA BACK STAGU

3.2.2.PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY

3.2.3.PREZENTACJA

3.3.FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ

3.4.DODATKOWE INFORMACJE

3.4.1.KONTAKT Z ORGANIZATOREM

1. OGÓLNY OPIS I CHARAKTERYSTYKA MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

Mistrzostwa Polski Bar Ladies'25 to wydarzenie dedykowane wyłącznie dla barmanek. Mistrzostwa te zostały zainicjowane corocznym zaproszeniem Stowarzyszenia na międzynarodowy finał Bar Ladies, który odbędzie się w tym roku już w Marcu na malowniczej Kubie. Zwycięzcy zostanie zaproszona do Havany, a wszystkie koszty związane z jej podróżą i pobytem w trakcie wydarzenia zostaną uregulowane przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów w kooperacji z Partnerami Stowarzyszenia. Mistrzostwa Polski Bar Ladies'25 odbędą się dnia 27.01.25 i rozpoczną się o godzinie 12:30 w nowo otwartej kawiarni Szepty ul.Kupiecka 34/1, 65-058 Zielona Góra/.

Tegorocznym Mistrzostwom Polski Bar Ladies'25 przyświecał będzie temat: **"Kobiety inspiracją dla świata"**.

Panie staną przed zadaniem zaprezentowania koktajlu zbudowanego na bazie charakteru kobiet, które wpłynęły na losy świata. Dobór ingrediencji oraz story telling koktajlu będą nawiązywać do życiorysu wybitnych kobiet. Konkurs wyłącznie dla pełnoletnich barmanek!

2. RUNDA ELIMINACYJNA ON-LINE DO MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

2.1 OPIS RUNDY ELIMINACYJNEJ ON-LINE

Eliminacje prowadzone będą na szczeblu ogólnopolskim.

Formularz zgłoszeniowy do konkursu będzie zamieszczony pod linkiem:

FORMULARZ

Formularz zgłoszeniowy należy uzupełnić o

dane personalne zawodniczki oraz recepturę i zdjęcie koktajlu(1080x1920).

Koktajl musi zawierać conajmniej 5 ml produktów z portfolio marki Paragon

oraz 30 ml produktów z portfolio marki Jonston.. W kwestii formy drinka

Stowarzyszenie oddaje pełną dowolność autorką. Zgłoszenia z recepturami

oraz zdjęciami koktajli powinny zostać

wysłane przez interaktywny formularz zawarty na stronie

www.spb-pba.org.pl do dn.21.01.2025 g.23:00.

Stowarzyszenie Polskich Barmanów zastrzega sobie prawo do użycia

materiałów w celach promocji wydarzenia, zawodniczek oraz budowania

relacji z Partnerami Bar Ladies'25. Runda eliminacyjna zostanie

rozstrzygnięta do dn. 23.01.2025,

a w jej wyniku zostanie wyłonionych dziesięć finalistek Mistrzostw Polski Bar

Ladies'24.

2.2 FORMA OCENIANIA

Zgłoszenia będą oceniane przez osoby aktywnie działające w branży
gastronomicznej

oraz Partnerów wydarzenia. Formularze zgłoszeniowe będą rozpatrywane

pod kątem oddania tematyki wydarzenia w koktajlu, estetyki

zdjęć(1080x1920)

oraz praktycznego przełożenia kreacji koktajlowej na warunki barowe.

Wyniki eliminacji będą w pełni jawne po ogłoszeniu finalistek i wysyłane

w formie maila na wyraźną prośbę uczestniczki.

3. STACJONARNY FINAŁ MISTRZOSTW POLSKI BAR LADIES'25

3.1 OGÓLNY OPIS RUNDY FINAŁOWEJ

Runda finałowa Mistrzostw Polski Bar Ladies'25 będzie miała charakter stacjonarny

i odbędzie się w nowo otwartym sklepie specjalistycznym Szepty /ul.Kupiecka 34/1, 65-058 Zielona Góra/..

Stowarzyszenie Polskich Barmanów w kooperacji z Partnerami wydarzenia zobowiązuje się do zapewnienia produktów marek współtworzących wydarzenie oraz lodu (kostka 28x28x32 oraz lód kruszony).

W gestii zawodniczek jest zapewnienie szkła, dekoracji oraz innych niezbędnych składników do przyrządzenia dwóch porcji każdego z koktajli.

3.2 ETAPY RUNDY FINAŁOWEJ

3.2.1 PRZYGOTOWANIE ZAWODNICZKI NA BACK STAGU

Każda z zawodniczek będzie miała możliwość przygotowania niezbędnych pół składników na zapleczu baru.

Czas na przygotowanie to 10 minut. Dopuszczamy użycie składników home made i jeżeli ich przygotowanie pochłania więcej czasu, dozwolone jest przywiezienie gotowej ingrediencji na miejsce wydarzenia. Prosimy jednak o objaśnienie jego pełnej receptury i procesu produkcji w formularzu zgłoszeniowym on-line.

3.2.2 PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY

Każda z zawodniczek będzie miała maksymalnie 5 minut na przygotowanie swojej stacji barowej.

W razie niedopatrzenia i nie zaopatrzenia stacji w elementy niezbędne do perfekcyjnego przeprowadzenia prezentacji koktajlowej zawodniczce zostaną odjęte punkty wg arkusza ocen.

Arkusz ocen będzie do wglądu dla każdej zawodniczki, która zakwalifikują się do rundy finałowej.

Zostanie on wysłany w mailu z informacją o dostaniu się do finału.

3.2.3 PREZENTACJA

Każda z zawodniczek będzie miała do dyspozycji 8 minut na zaprezentowanie swojej kreacji koktajlowej.

Drink powinien nawiązywać do w/w w regulaminie tematyki Mistrzostw Bar Ladies'25.

Przekroczenie regulaminowego czasu będzie niosło za sobą konsekwencje w postaci punktów karnych za każdą przekroczoną minutę, a w 10 minucie prezentacja zostanie bezwzględnie przerwana.

Po zakończeniu prezentacji każda zawodniczka będzie miała dodatkowe 5 minut na uporządkowanie stacji i w razie potrzeby odpowiedzenie na pytania sędziów. Grono sędziowskie zostanie podane w dniu ogłoszenia finalistek.

3.3 FORMA OCENIANIA W RUNDZIE FINAŁOWEJ

Zawodniczki będą prezentować swoje kreacje koktajlowe pod okiem jury sędziowskiego składającego się z trzech kobiet.

Arkusze ocen będą do wglądu w dniu ogłoszenia finalistek i wysłany w mailu informującym o zakwalifikowaniu się do finału Bar Ladies'25.

Również po finale na wyraźną prośbę zawodniczki wyniki zostaną wysłane formą mailową z zachowaniem RODO.

3.4 DODATKOWE INFORMACJE

3.4.1 KONTAKT Z ORGANIZATOREM

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących powyższego wydarzenia Stowarzyszenie Polskich Barmanów służy dodatkowymi objaśnieniami pod wskazanym

poniżej mailem i numerem telefonu: sajdak@spb-pba.org.pl +48 884 795 953.

PARTNERZY

PARAGON



JONSTON
DISTILLERY

SZEPTY

Godzisz wiedzy light to sekret

2025

SAIN+ VINCENT+

winterhalter®

perrier®