

MONIN CUP

2016

MONIN®

СОЧИ



ФРАНЦУЗСКАЯ КОМПАНИЯ
MONIN И КОМПАНИЯ
КОМПЛЕКС-БАР
ПРОВОДЯТ ПЯТЫЙ
ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ
БАРМЕНОВ

MONIN CUP 2016

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

- К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются действующие бармены в возрасте от 18 до 27 лет.
- Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей.
- Конкурс пройдет в номинации «Классика».
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- Каждый конкурсант должен предоставить до 1 августа 2016 года заполненную анкету-заявку с рецептурой авторского коктейля на электронный адрес: **monin_cup@complexbar.ru**

**MONIN**®

MONIN —
ведущий мировой
производитель сиропов
и ликёров для коктейлей,
ассоциированный
член I.B.A



Начиная с 1993 года
изысканные вкусы **MONIN**
ежегодно выбираются
лучшими барменами
международного класса.



КОМПЛЕКС-БАР —
эксклюзивный
поставщик сиропов
MONIN в России

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель кубка «Ultimate MONIN Cup 2016» награждается поездкой во Францию для участия в международном финале. Призовые места также будут отмечены ценными подарками. Визу, перелет и проживание во Франции оплачивают организаторы.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

16-18 августа
354000, г. Сочи
Орджоникидзе, 17
«HYATT REGENCY SOCHI»

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР:

интернет-конкурс коктейльных рецептов

ФИНАЛ:

приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей

ГРАНД-ФИНАЛ:

«Чёрный Ящик»

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР:

интернет-конкурс

коктейльных рецептов

Каждый участник конкурса должен придумать рецепт одного алкогольного и одного безалкогольного коктейля, заполнить анкету, написать рецепты, прикрепить фото придуманного коктейля и отправить по указанному адресу до указанной даты.

- Авторские коктейли должны быть новыми и придуманы конкурсантами.
- Не допускаются рецепты шотов, горячих, горящих коктейлей.
- Использование известных рецептов запрещается.
- Объем используемых напитков должен быть указан в миллилитрах (мл).
- Запрещается использование продуктов компаний конкурентов.
- В каждом рецепте должно содержаться не менее 10 мл продуктов MONIN для шорт-дринков и 30 мл для лонг-дринков.
- Максимальное количество ингредиентов — 5.
- Ингредиенты, приготовленные в домашних условиях или смесь нескольких ингредиентов, представляемых как один — не допустимы.
- Украшения коктейлей должны быть съедобны, искусственные украшения (кроме шпажек и зубочисток) не допускаются.
- Искусственные ароматизаторы недопустимы.
- Украшения и названия коктейлей не должны отображать, содержать какие-либо предметы или знаки не соответствующие нормам морали и этики.
- Допускается использование собственных бокалов.
- Оргкомитет оставляет за собой право отклонить участника, рецепт или название коктейля если оно нарушает одно из вышеперечисленных правил.

20 АВТОРОВ ЛУЧШИХ КОКТЕЙЛЕЙ БУДУТ ПРИГЛАШЕНЫ НА ФИНАЛ КОНКУРСА В СОЧИ

Проезд и проживание оплачивают организаторы.

Организаторы компенсируют оплату билетов

для участников в размере 15 000 рублей на человека.

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА

ФИНАЛ

- Каждый участник вышедший в финал должен приготовить два авторских безалкогольных коктейля (с которыми прошёл интернет-отбор) и два алкогольных, используя классическую технику выступления.
- Для приготовления алкогольного коктейля каждый конкурсант использует привезённый с собой алкоголь.
- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- Участники должны использовать собственные (не брендированные) барные аксессуары и инструмент.
- Допускается использование собственных бокалов.
- Время подготовки к выступлению 10 минут.
- Время выступления 7 минут.
- Порядок выступления участников будет определен путём жеребьёвки.
- MONIN оставляет за собой право на использование рецептов участников в своих публикациях.
- Рецепт приготавливаемого коктейля должен соответствовать высланному ранее рецепту участника.
- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.
- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю.
- По сумме баллов технического и дегустационного жюри будут определены 6 конкурсантов, которые проходят в Гранд-Финал.

ГРАНД-ФИНАЛ

- Каждый участник Гранд-Финала получает «Чёрный Ящик» с 8 ингредиентами.
- В течение 30 минут конкурсант должен придумать авторский алкогольный коктейль, используя минимум 5 компонентов из «Черного Ящика».
- Использование продукции MONIN — обязательно.
- Допустимо использование своего стекла и барных аксессуаров.
- Необходимо приготовить 2 порции.
- Время выступления — 5 минут.
- Победитель конкурса будет определён суммой баллов финального этапа конкурса и Гранд-Финала.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Сиропы MONIN

- | | | |
|--------------------|------------------------|----------------------|
| «Абрикос» | «Имбирный Пряник» | «Мятный Шоколад» |
| «Агава» | «Имбирный» | «Мятный» |
| «Алыча» | «Инжир» | «Огуречный» |
| «Амаретто» | «Ирис» | «Ореховая Карамель» |
| «Ананас» | «Ирландский» | «Острый» |
| «Анис» | «Кайпирия» | «Персик» |
| «Апельсин» | «Карамель» | «Пина Колада» |
| «Арбуз» | «Кардамон» | «Пралине» |
| «Баббл Гам» | «Карибский» | «Пряная Тыква» |
| «Базилик» | «Каштан» | «Роза» |
| «Белый Персик» | «Киви» | «Розмарин» |
| «Белый Шоколад» | «Кленовый» | «Розовый Грейпфрут» |
| «Блю Курасао» | «Клубника» | «Сангрия» |
| «Бобы Тонка» | «Клюква» | «Сахарный Тростник» |
| «Бразильский Орех» | «Кокос» | «Сладкая Клубника» |
| «Брауни» | «Корица» | «Солёная Карамель» |
| «Бузина» | «Кофейный» | «Тархун» |
| «Ваниль» | «Красный Апельсин» | «Текила» |
| «Вишня» | «Крем-Брюле» | «Тирамису» |
| «Гибискус» | «Курасао Трипл Сек» | «Фалернум» |
| «Гранат» | «Лаванда» | «Фиалка» |
| «Грейпфрут» | «Лес. Орех Обжаренный» | «Фисташки» |
| «Гренадин» | «Лесной Орех» | «Французская Ваниль» |
| «Груша» | «Лемонграсс» | «Черешня» |
| «Гуава» | «Лимон» | «Черная Смородина» |
| «Джин» | «Лимонный Пирог» | «Черника» |
| «Дыня» | «Личи» | «Черешня» |
| «Ежевика» | «Малина» | «Черный Лес» |
| «Жасмин» | «Манго Пряный» | «Шоколадное Печенье» |
| «Желтый Банан» | «Манго» | «Шоколад» |
| «Зеленый Банан» | «Мандарин» | «Яблоко» |
| «Зеленый Лимон» | «Маракуйя» | «Яблочный Пирог» |
| «Зеленая Мята» | «Мёд» | |
| «Зеленое Яблоко» | «Миндальное Печенье» | |
| «Зеленая Дыня» | «Миндаль» | |
| «Земляника» | «Мохито» | |



ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Продукция MONIN

ПЮРЕ MONIN

Банан /
Зеленое Яблоко /
Киви /
Лесные Ягоды /
Клубника /
Кокос /
Личи /
Малина /
Манго /
Маракуйя /
Персик /
Облепиха /
Юзу /
Вишня /
Черника /

ТОППИНГИ MONIN

Белый Шоколад /
Карамель /
Черный Шоколад /
Шоколадно-Ореховый /

СУХИЕ СМЕСИ MONIN

Шоколад /
Кофе /

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Молоко /
Кола /
Спрайт /
Тоник /
Вода без газа /
Содовая /

ФРУКТЫ И ТРАВЫ

Апельсин /
Банан /
Грейпфрут /
Клубника /
Красная Коктейльная Вишня /
Мята /
Лайм /
Лимон /
Яблоко /
Ананас /

СОКИ

Апельсин /
Ананас /
Вишня /
Грейпфрут /
Персик /
Томат /
Яблоко /



ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ СТЕКЛО И ОБОРУДОВАНИЕ

*
Разрешается использование собственного стекла, фруктов и безалкогольных напитков
(кроме сиропов, пюре и топпингов) по согласованию с организаторами конкурса.



Бокал д/коктейлей
458 мл
Libbey «Napoli Grande»
1170414



Бокал д/коктейлей
340 мл
Libbey «Fountainware»
1170306



Хайбол
470 мл
Libbey «Hobstar»
1010715



Хайбол
420 мл
Libbey «Series V»
1010614



Хайбол
335 мл
Libbey «Gibraltar Twist»
1010538



Харикейн
444 мл
Libbey «Cyclone»
1150405



Кружка-банка
488 мл
Libbey «Farmhouse»
1100514



Олд фэшн
355 мл
Libbey «Hobstar»
1020563



Олд фэшн
340 мл
Libbey «Series V»
1020547



**Коктейльная
рюмка**
Libbey «Martini»
133 мл
1030303



Бокал д/вина
240 мл
Libbey «SPKSY»
1050466



Бокал д/вина
300 мл
Libbey «Winchester»
1050651



Бокал-флюте
250 мл
Libbey «Stemless»
1060312



Бокал-флюте
250 мл
Libbey «Sitation
Gourmet»
1060518



Шампанское-блюдец
240 мл
Libbey «SPKSY»
1060536



Сифон д/содовой
1 л



Сифон д/сливков
500 мл



**Сифон
«Twist&Sparkle»**
900 мл



**Блендер профессиональный
«Бар босс Адванс нью»**

Организаторы

MONIN[®]



Партнеры



LIBBEY

isi[®]



Vitamix[®]



Julius Meinl