

SZKOLNY KONKURS BARMAŃSKI ZSGH

28 października 2016

Celem konkursu jest kreowanie nowych rozwiązań w sporządzaniu napojów mieszanych bezalkoholowych wśród młodzieży, szerzenie kultury picia napojów bezalkoholowych, kształcenie młodzieży w dziedzinie miksologii barmańskiej oraz propagowanie sylwetki i zawodu barmana.

Konkurs dedykowany jest wszystkim uczniom Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskiego w Warszawie przy ulicy Majdańskiej 30/36.

**Szkolny Konkurs Barmański odbędzie się w dniu 28.10. 2016 r (piątek)
w Pracowni obsługi konsumenta (sala nr 8).**

Harmonogram konkursu:

- *10.40 rozpoczęcie / losowanie numerów startowych,**
- *11.00 rozpoczęcie rywalizacji,**
- *ok. 14.00 zakończenie rywalizacji,**
- *ok. 14.30 ogłoszenie wyników i zakończenie konkursu.**

REGULAMIN KONKURSU

- 1. Zwycięzca konkursu będzie reprezentować naszą szkołę w Ogólnopolskim Konkursie Barmańskim **Monin Cup Junior 2016** zorganizowanym przez firmę Monin w siedzibie naszej szkoły w dniu **1 grudnia 2016.****
- 2. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy, zdobywcy 1, 2 i 3 miejsca otrzymają nagrody rzeczowe ufundowane przez szkołę lub sponsorów.**
- 3. Konkurs zostanie przeprowadzony zgodnie z regulaminem IBA - ocena za techniczne wykonanie oraz ocena degustacyjna (w tym ocena dekoracji). Oficjalne wyniki konkursu ogłoszone przez komisję jurorów będą miały charakter ostateczny.**

4. W jury konkursu zasiądzie przedstawiciel firmy Monin Polska oraz nauczyciele p. Grażyna Ładno i p. Arkadiusz Butor.
5. W konkursie z przyczyn technicznych może wziąć udział max 10 barmanów.
6. O kwalifikacji do konkursu w dużej mierze zdecyduje kolejność **zgłoszeń**.
7. Zgłoszenie powinno zawierać imię i nazwisko ucznia, klasę, nazwę napoju oraz unikalną recepturę drinka bezalkoholowego zawierającego produkty firmy Monin. **(wg zamieszczonego wzoru)**. Zgłoszenia najpóźniej **do dnia 20.10 2016 roku** przyjmują p. Grażyna Ładno i p. Arkadiusz Butor.
8. **W recepturze soft drinka dozwolone jest użycie maksymalnie 5 składników (dekoracja dotycząca lub zanurzona w napoju traktowana jest jako składnik)**
9. Uczestnicy konkursu w czasie sporządzania koktajlu bezalkoholowego powinni wykazać się **umiejętnościami z zakresu posługiwania się sprzętem barmańskim**.
10. Każdy z uczestników wykonuje **jeden soft drink zgodnie z własną recepturą w ilości 2 porcji w czasie 7 minut**. (czas obejmuje także udekorowanie napoju)
11. Czas przygotowania stanowiska pracy wynosi dodatkowo **5 minut**
12. Uczestnicy korzystają z **własnych surowców** (drink musi zawierać produkt firmy Monin) **oraz własnoręcznie przygotowują elementy dekoracyjne z ogólnodostępnych surowców**.
13. Dla uczestników konkursu przygotowany będzie następujący sprzęt: różne miary barowe, dzbanki, noże barmańskie i deski, łyżeczki i sitka barowe, blendery, shakery oraz podstawowe szkło do prezentacji napoju: szklanki long drink i kieliszki koktajlowe i hurricane.
14. Organizatorzy zapewniają uczestnikom: **lód w kostkach i kruszarkę do lodu oraz kolorowe rurki**.

Druk zgłoszenia do konkursu uczniowie mogą odebrać w recepcji szkoły.

Dodatkowych informacji na temat konkursu barmańskiego i produktów firmy Monin udzielają organizatorzy: p. Grażyna Ładno i p. Arkadiusz Butor

Zapraszamy serdecznie
organizatorzy konkursu

Wzór zgłoszenia do konkursu barmańskiego:

Dane uczestnika:	Imię	Nazwisko	Klasa
Receptura drinka na 1 porcję	Nazwa napoju:		
	Nazwa surowca / składnika		Ilość
	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		
Elementy dekoracyjne:			
Technika wykonania/ miksowania:			
Naczynie:			