

MONIN CUP
2016

MONIN®

MONIN CUP 2016 POLAND

REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

Zawody MONIN CUP 2016 składają się z dwóch etapów:

- Eliminacje

Wyłonienie najlepszych 24 uczestników spośród nadesłanych formularzy zgłoszeniowych

- Rozgrywki finałowe

24 barmanów zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie

1. Organizatorem konkursu jest marka MONIN oraz jej wyłączny dystrybutor na terenie Polski – SCM Sp z o.o. (www.scmpoland.pl).
2. Konkurs ma charakter otwarty i jest dedykowany tylko profesjonalnym barmanom, którzy mają ukończone 18 lat i w dniu 01.12.2016 nie mają ukończonych 27 lat.
3. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do **12 września 2016 r.**
4. Dnia **16 września 2016** zostanie opublikowana lista 24 barmanów zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych

MONIN®



5. O kwalifikacji do rozgrywek finałowych decyduje prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy zgodnie z wytycznymi oraz decyzja jury.
6. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć oraz receptur cocktaili przygotowanych przez barmanów w trakcie i na potrzeby konkursu.

ELIMINACJE

1. Barmani chcący wziąć udział w zawodach zobowiązani są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail: monincup@moninpolska.pl
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska oraz <http://moninpolska.pl/blog>
3. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania jednej własnej receptury :
 - Drink alkoholowy (short drink) - receptura musi zawierać min. 10ml produktu MONIN (syrop, puree, likier , koncentrat lub sos deserowy) i baza alkoholowa nie powinna przekraczać 70 ml.
4. Drinki muszą zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników – 5.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz drinka traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).



8. Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, likierów i puree niż wymienione w portfolio, które zapewnia organizator.

9. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.

10. Do finału MONIN CUP 2016 kwalifikuje się 24 barmanów wybranych w wyniku eliminacji.

12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - <http://www.facebook.com/MoninPolska> i <http://moninpolska.pl/blog> dnia 16 września 2016

ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. W zawodach startuje 24 barmanów, którzy zostali wytypowani w wyniku eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN

2. Finał odbędzie się 03.10.2016 roku w klubie Level27, 27 piętro Millennium Plaza Al. Jerozolimskie 123a, Warszawa

3. Zawody rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:

- Blind test i przygotowanie kompozycji alkoholowej (short drink)
- MONIN Vitamix Seminarium, podsumowanie działalności MONIN oraz wręczenie nagród



4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do turnieju będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację
6. Po wyjściu na scenę przed rozpoczęciem samego konkursu każdy zawodnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 czarnych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak i zapach. Za każdy odgadnięty produkt zawodnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów.
7. Zawodnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych drinków w kategorii alkoholowej.
8. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji w określonym do tego miejscu.
9. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA)
10. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony
11. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko zawodnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
12. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.



13. Podczas startu zawodnik ma 7 minut na przygotowanie 4 cocktaii.

14. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana

15. Zawodnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, sprzęt barmański oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne)

16. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio, produkty uzupełniające z portfolio Coca-Cola Company oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów.
(Pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu)

17. W miejscu konkursu oraz w czasie jego trwania zawodnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszule będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.

18. Podczas rozgrywek finałowych - jednego barmana ocenia jeden sędzia techniczny

19. Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna



z zasadami IBA

20. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski)

21. Sędziowie będą używać do oceny zawodników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.

22. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.

23. Każdy zawodnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora Konkursu.

23. Zwycięzcą zawodów MONIN CUP jest barman, który zdobył największą ilość punktów podczas startu finałowego (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej oraz sumy punktów uzyskanych w blind teście).

24. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę.

25. Zwycięzca konkursu pojedzie na ogólnoswiatowy finał MONIN CUP 2016 w Paryżu jako reprezentant Polski na koszt organizatora.

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

MONIN CUP
2016

MONIN®



26. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

www.moninpolska.pl

www.moninpolska.pl/blog

Lista produktowa MONIN Cup 2016

BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg
CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg
COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg
VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg
YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

SOSY GOURMET

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr
CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr
DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr
WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr
MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr
LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr
LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr
RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr
SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

PUREE OWOCOWE

MONIN®

MONIN CUP
2016

MONIN®



PUREE COCONUT - puree kokosowe 0,5ltr
PUREE MANGO - puree mango 0,5ltr
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 0,5ltr
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 0,5ltr
PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr
PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr
PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr
PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr
PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr
PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr
PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr
PUREE MANGO - puree mango 1ltr
PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr
PUREE PEACH - puree brzoskwińowe 1ltr
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr
PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr
PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr

SYROPY

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr
AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr
ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr
APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr
APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr
APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr
BASIL - syrop bazylią 0,7ltr
BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr
BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr
BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr
BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr
BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr
BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr
BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr
BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr

MONIN®

MONIN CUP
2016

MONIN®



CARAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr
CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr
CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr
CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr
CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr
CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr
CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr
CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr
CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr
CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr
CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr
COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr
COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr
COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr
CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr
CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr
CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr
CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr
ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr
ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr
FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr
FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr
FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr
GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr
GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr
GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr
GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr
GRAPEFRUIT - syrop grejpfrutowy 0,7ltr
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr
GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr
GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr
GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr
GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr
GUAVA - syrop guawa 0,7ltr
GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr

MONIN®

MONIN CUP
2016

MONIN®



HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr
HOT SPICY - syrop bardzo pikatny 0,7ltr
IRISH - syrop Irish 0,7ltr
JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr
LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr
LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr
LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr
LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr
LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr
LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr
MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr
MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr
MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr
MANGO - syrop mango 0,7ltr
MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr
MELON - syrop melonowy 0,7ltr
MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr
MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr
ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr
PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr
PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr
PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr
PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr
PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejpfruta 0,7ltr
PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr
POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr
POPCORN - syrop popcorn 0,7ltr
PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr
PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr
PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr
RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr
RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr
ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr

MONIN®

MONIN CUP
2016

MONIN®



ROSE - syrop różany 0,7ltr
SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr
SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr
SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr
SPICY - syrop korzenny 0,7ltr
SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr
STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr
SWEET WOODRUFF - syrop z Asperuli/Marzanki 0,7ltr
TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr
TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr
TONKA BEAN - syrop z nasion tonka 0,7ltr
VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr
VIOLET - syrop fiołek 0,7ltr
WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr
WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr
WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr
WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr
YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr

SYROPY BEZCUKROWE

CARAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr
HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr
VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

LIKIERY

BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr
BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr
PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr
RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr
STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr
LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr
VIOLET - likier violet 16% 0,7ltr
WILD STRAWBERRY 2 - likier poziomkowy 2 18% 0,7ltr
APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr
BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr
MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr
BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr

MONIN®

MONIN CUP
2016

MONIN®



CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr
DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr
COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr
FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr
GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr
COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr
GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr
PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr
TRIPLE SEC CURACAO - likier pomarańczowy biały 38% 0,7ltr
VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr
ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr
WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr
WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)

cytryny ,limonki, pomarańcze, jabłka ,gruszki, grapefruity ,ananas,
banany , arbuz, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix, słomki, serwetki, lód

LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta
- Burn
- Cappy
 - Grejpfrut
 - Czarna porzeczka
 - Pomarańcza
 - Jabłko

**MONIN®**