

PROPOZÍCIE

BARKULTUR JUNIOR CUP

4. ročník

15.04.2025

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	BARKULTUR s.r.o., Pernod Ricard Slovakia s.r.o.
Odborný garant súťaže	Luboš Rácz
Hodnotiaca komisia	Ladislav Fajin, brandambasador whiskey portfólia Pernod Ricard Slovakia Romana Vodná, brandambasador portfólia Pernod Ricard Slovakia Stanislav Harciník, barman, ambasador Mirror Bar Bratislava, autor Cocktail Balance, a Cocktail Balance 2.0 Maroš Potůček, barman Antique American Bar Bratislava, bar Termini, Londýn

Barmanská súťaž Barkultur Junior Cup sa skladá z dvoch kôl:

A, B – Prezentácia na sociálnych sieťach podľa zadania a časového harmonogramu

C - Miešanie súťažného drinku Sour v deň súťaže

ZADANIE A:

Súťažiaci bude mať za úlohu vytvoriť cocktailové menu, ktoré bude obsahovať 4 miešané nápoje. Z nich bude 1 súťažný, ktorý bude miešať v deň súťaže pred odbornou porotou. Zvyšné tri majú byť miešané nápoje zo skupín FIZZ, COCKTAIL a FANCY, pričom musí byť zastúpená každá kategória, to znamená, že súťažiaci vyberie do menu jeden drink z každej kategórie. Každý miešaný nápoj musí obsahovať jednu bázu sponzora súťaže: Beefeater Gin, Absolut Vodka, Jameson Irish Whiskey, pričom v menu musí byť zastúpená každá značka. Priradenie značiek k jednotlivým kategóriám je ľubovoľné. Miešané nápoje nemusia byť vlastné, súťažiaci ich môžu vybrať z verejne dostupných zdrojov ako sú knihy alebo barmanské blogy. Koncept a štýl barového menu je vybraný podľa vkusu súťažiaceho - klasický bar, fancy bar, hotelový bar, disco bar a podobne. Hodnotí sa výber drinkov prepojených s konceptom menu či už s historickým pozadím, príbehom a hodnoverným zdrojom, ktorý bude upresnený počas prednášky. Tak isto sa hodnotí grafické spracovanie menu. Súťažiaci je povinný vypracovať k menu tzv. Libreto, ktoré musí obsahovať:

- koncept menu
- inšpiráciu
- zdroj čerpania informácií
- kalkulácie
- predajná cena - musí byť uvedená aj na menu

Koncept menu bude súťažiaci prezentovať odbornej porote po namiešaní súťažného drinku.

ZADANIE B:

Súťažiaci získava body už pred samotnou súťažou prezentáciou svojej práce na sociálnych sieťach (Instagram....) Vo všetkých príspevkoch zo zadania B je súťažiaci je povinný označiť vo svojom poste nasledovné profily:

@pernodricardslovakia

@barkultur

#barkulturjuniorcup

V dňoch 25.3.- 27.3. 2025 súťažiaci zverejní cez svoj osobný profil, alebo profil školy minimálne jeden post alebo story vo forme fotky alebo videa proces začiatku prípravnej fázy tvorby drinku. Konkrétne zadanie dostanú súťažiaci na online školení.

V dňoch 1.4.-3.4.2025 súťažiaci zverejní cez svoj osobný profil, alebo profil školy minimálne jeden post alebo story vo forme fotky alebo videa (reels) hotové kokejlové menu podľa propozícií zo zadania A.

V dňoch 8.4.-10.4.2025 úťažiaci zverejní cez svoj osobný profil, alebo profil školy minimálne jeden post alebo story vo forme fotky alebo videa (reels) hotový súťažný drink, na ktorom spolu musí byť aj fľaša zvolenej bázy drinku od partnera súťaže Pernod Ricard Slovakia (Absolut vodka, Beefeater gin, alebo Jameson Irish Whiskey).

ZADANIE C:

Súťažný drink je vyhlásený v kategórii SOUR

Drink musí obsahovať jednu z báz nasledovných značiek z portfólia partnera súťaže Pernod Ricard Slovakia: Absolut Vodka, Beefeater Gin, alebo Jameson Irish Whiskey, pričom si súťažiaci vyberá iba jednu bázu z uvedených značiek. Objem báze v súťažnom drinku musí byť minimálne 50 ml.

Súťažiaci vytvorí na súťažnom bare 2 porcie svojej vlastnej verzie drinku SOUR. Základnú zvolenú bázu bude mať súťažiaci k dispozícii priamo na súťažnom bare, čo zabezpečuje organizátor súťaže.

Ostatné suroviny v drinku si súťažiaci môže zameniť podľa vlastnej kreativity a nápadu tak, aby zachoval pôvodnú myšlienku drinku, nemusí však jeho presné zloženie. Hodnotí sa kreativita a zároveň zachovanie pôvodnej myšlienky vzorového drinku Sour. Zároveň sa hodnotí aj prípadné prepojenie hlavnej bázy s ostatnými surovinami.

Povolené sú domáce sirupy, cordialy a infúzie, ktoré si súťažiaci môže predpripraviť a priniesť na súťaž. Takisto sú povolené čerstvé vajcia, ktoré ale môžu byť nahradené pasterizovanými, alebo vegánskymi náhradami podľa vlastnej kreativity.

Počet prísad použitých do súťažného drinku je maximálne 6. Ak je prísada vytvorená z viacerých surovín, počíta sa iba za jednu prísadu. (napr. Sirup = čaj+voda+cukor)

Receptúru je súťažiaci povinný odoslať mailom do 7.4.2025. Všetky mierky musia byť uvedené v mililitroch, dashoch, alebo kvapkách.

Cieľom súťaže a súťažného drinku je nájsť novú receptúru na miešaný drink zo skupiny SOUR. Receptúra preto musí byť vlastná a nikde doposiaľ nepublikovaná. Súťažiaci musí dbať na to, aby vychádzal zo základov určeného vzorového koktejlu, ale aby zároveň priniesol do drinku kreativitu a nápad v podobe ostatných surovín, alebo zaujímavej prípravy, ktoré si môže v tomto drinku zamieňať podľa seba. Pri príprave týchto surovín sa snaží prepojiť barmasnké techniky s technikami a nápadmi z iných odvetví gastronómie ako sú barista, someliér, teatender, čokolatiér, cukrár, alebo kuchár, pričom spolupracuje so spolužiakmi, profesormi, prípadne profesionálmi na praxi.

Podmienkou je použitie jednej vybranej bázy z portfólia Pernod Ricard Slovakia (Absolut vodka, Beefeater Gin, alebo Jameson Irish Whiskey) či už v jeho pôvodnej podobe, alebo mierne upravenej podľa kreativity súťažiaceho. Zároveň porota bude prihliadať aj na prípadné prepojenie ostatných surovín s bázou drinku.

Barman svoje súťažné vystúpenie sprevádza slovným prejavom, ktorého hlavnou úlohou je zaujať porotu. Témou je samotný drink, použitie surovín a ich prípadný význam v drinku.

SÚŤAŽNÝ ČAS

Súťažiaci bude mať maximálne 5 minút na prípravu súťažného baru, maximálne 8 minút na vytvorenie dvoch porcií so súťažného drinku a 5 minút na prezentáciu drinku a menu.

Po domiešaní drinku v časovom limite si porota vyhradzuje právo klásť dve doplňujúce otázky k surovinám, technikám, či príprave.

HODNOTENIE

Práca so sociálnymi sieťami:

30 bodov

Hodnotenie menu:

10 bodov

Hodnotenie súťažného drinku

Maximálne 58 bodov

Hodnotiť sa bude kreativita, chuť, vzhľad, vôňa a celková balance (vyváženosť chuti) súťažného drinku

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

prísady a suroviny, všetky pracovné pomôcky vrátane pohárov potrebné na prípravu a servis drinku.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

súťažný bar, ľad - kocky, bázu Beefeater Gin, Absolut Vodka, Jameson Irish Whiskey, hudobný doprovod.

Všetci súťažiaci budú mať možnosť zúčastniť sa ONLINE WORKSHOPU dňa 13.2.2025 organizovaného spoločnosťou Barkultur a partnerom súťaže Pernod Ricard Slovakia.

PROGRAM WORKSHOPU:

1. Čo je Sour a jeho variácie prepojené so základnými a pokročilými barmanskými technikami - Maroš Potůček, Antique American Bar, Bratislava
2. Moderné techniky baru 21.storočia - Stanislav Harciník, Cocktail Balance, Mirror Bar, Bratislava
3. Ako zostaviť svoje koktejlové menu
 - historické skupiny drinkov prepojené so súťažným brandom 1 x sour, 1 x fizz, 1 x cocktail (old fashioned/), 1 x Punch (fancy drink)
 - grafika - logo, názov, popis - reálne suroviny alebo kreatívne
 - kalkúlcie - náklady vs. predaj - Luboš Rác, Barkultur
4. Brandsession s ambasadorm Romanom Vodnám, Jakubom Bobčekom, Ladislavom Fajinom
5. Ako prezentovať brand cez sociálne siete s osobným prístupom - Pernod Ricard Slovakia

Celkové trvanie workshopu : 9.00-14.00 hod.

LINK WORKSHOPU bude zverejnený na stránke HALW v príslušnej kategórii najneskôr 2 dni pred konaním workshopu.