

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να είναι άνω των 21 ετών και να εργάζονται ως επαγγελματίες bartenders σε ξενοδοχεία, εστιατόρια ή bar. Μπορούν να λάβουν μέρος μόνο σε έναν (1) προκριματικό (η πόλη θα πρέπει να δηλωθεί με την αίτηση συμμετοχής) και μόνο με μία (1) συνταγή καταγεγραμμένη σε ml (50ml, 25ml κτλ).

Ο χρόνος που θα έχουν στη διάθεση τους οι bartenders για να παρουσιάσουν το Signature Cocktail στους προκριματικούς και τον τελικό **είναι 10 λεπτά**, για όσους συμμετέχοντες ξεπερνούν το χρόνο θα υπάρξουν βαθμοί ποινής (δείτε τον αντίστοιχο πίνακα παρακάτω).

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τον δικό τους εξοπλισμό όσον αφορά το bar, τα ποτήρια και τα υλικά του κοκτέιλ. Σε κάθε διαγωνιζόμενο θα δοθούν **δέκα (10) λεπτά** στον χώρο προετοιμασίας πριν διαγωνιστούν, **πέντε (5) λεπτά** προετοιμασίας του πόστου τους στο μπαρ πριν διαγωνιστούν και **δύο (2) λεπτά** για να καθαρίσουν τον χώρο, ώστε να έρθει ο επόμενος διαγωνιζόμενος.

Το Signature Cocktail θα πρέπει να **περιέχει τουλάχιστον 20ml Liqueur Giffard** και να αποτελεί **τουλάχιστον το 50% της συνολικής ποσότητας, σε αλκοόλ, στο cocktail.**

**Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση homemade υλικών.**

**Επιτρέπεται η χρήση προϊόντων που εισάγει η εταιρεία Tsaknakis Premium Brands.**

**Πλήρη λίστα των προϊόντων μπορείτε να βρείτε στο link [www.tsaknakisbros.gr](http://www.tsaknakisbros.gr).**

**Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να προσκομίζουν όλα τα υλικά και τα φρούτα που θα χρησιμοποιήσουν για να φτιάξουν το Signature Cocktail τους στους προκριματικούς και τον τελικό, εκτός από τα προϊόντα της εταιρείας Tsaknakis Bros.**

Η διοργανώτρια εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα να προχωρήσει αυτοβούλως σε αλλαγή των όρων του διαγωνισμού ή ακόμα και ακύρωσή του εφόσον συντρέχουν εύλογοι λόγοι με ανάρτηση σχετικής ανακοίνωσης στην ιστοσελίδα της. Για οποιοδήποτε θέμα προκύψει πέρα από όσα αναφέρονται στους κανονισμούς αρμόδια είναι η διοργανώτρια εταιρεία και κάθε απόφασή της θα είναι τελική.

Σε περίπτωση ισοβαθμίας, καλύτερη βαθμολογία θεωρείται αυτή με το μεγαλύτερο σύνολο στο άθροισμα των βαθμών στο κριτήριο της "Γεύσης/ Αρώματος". Αν και πάλι υπάρχει ισοβαθμία, τότε οι κριτές θα αποφασίσουν ποιος θα είναι ο νικητής.

## Βαθμολόγηση

Η βαθμολόγηση των συμμετεχόντων θα γίνεται με βάση τον παρακάτω πίνακα, από τη συνολική βαθμολογία θα αφαιρούνται οι πόντοι ποινής που αναλύονται παρακάτω.

## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ( ΣΥΝΟΛΟ 100 ΠΟΝΤΟΙ)

<i>ΤΕΧΝΙΚΗ</i>	<i>10 ΠΟΝΤΟΙ</i>
<i>Η ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΟΥ BRAND ΤΗΣ GIFFARD ΣΤΟ COCKTAIL- LIQUEUR MATTERS</i>	<i>10 ΠΟΝΤΟΙ</i>
<i>Η ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ COCKTAIL ME TO THEME "LISTEN TO THE FLAVORS"</i>	<i>10 ΠΟΝΤΟΙ</i>
<i>ΟΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΑΘΕ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ</i>	<i>10 ΠΟΝΤΟΙ</i>
<i>Η ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ COCKTAIL</i>	<i>10 ΠΟΝΤΟΙ</i>
<i>ΠΡΟΦΙΛ ΑΡΩΜΑΤΩΝ / ΓΕΥΣΗΣ</i>	<i>50 ΠΟΝΤΟΙ</i>

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΚΑΠΟΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΣ ΥΠΕΡΒΕΙ ΤΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΟΡΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ COCKTAIL, ΘΑ ΥΠΑΡΞΕΙ ΠΟΙΝΗ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ 10 ΠΟΝΤΩΝ ΑΝΑ ΛΕΠΤΟ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ,ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ.**

### **Τεχνική**

Τα κριτήρια της τεχνικής αφορούν την καθαριότητα, την ακρίβεια στη δοσολογία, την χρήση εργαλείων και την παρασκευή της γαρνιτούρας.

### **Η έκφραση του brand της Giffard στο cocktail – Liqueur Matters**

Τα κριτήρια της έκφρασης του brand μέσω της συνταγής του cocktail, αφορούν τον τρόπο που παρουσιάζεται το liqueur. Έχει επιλεχθεί για να ξεχωρίζει ή επισκιάζεται από άλλα συστατικά; Χρησιμοποιήθηκε με δημιουργική ματιά που να τονίζει τα μοναδικά χαρακτηριστικά του;

### **Η σύνδεση του cocktail με το theme "Listen to the Flavors"**

Τα κριτήρια της σύνδεσης του cocktail με το theme "Listen to the Flavors", αφορούν την συνάφεια της διήγησης του τραγουδιού, με την δημιουργία του cocktail.

### **Οι ικανότητες του κάθε διαγωνιζόμενου**

Τα κριτήρια αξιολόγησης των ικανοτήτων του διαγωνιζόμενου , αφορούν τις επικοινωνιακές του δεξιότητες, τον επαγγελματισμό του, την διαδραστικότητα που δημιουργεί με τους κριτές, ο προσωπικός του χαρακτήρας και οι γνώσεις του.

### **Η εμφάνιση του cocktail**

Τα κριτήρια αξιολόγησης της εμφάνισης του cocktail αφορούν, το πόσο ελκυστικό είναι οπτικά, το είδος του ποτηριού που χρησιμοποιήθηκε ώστε να ταιριάζει με την αισθητική του cocktail, το χρώμα του, την επιλογή γαρνιτούρας και την χρήση της.

### **Το αρωματικό/ γευστικό προφίλ**

Τα κριτήρια αξιολόγησης του αρωματικού και γευστικού προφίλ του cocktail αφορούν κατά το πόσο αρμονικά δένουν μεταξύ τους τα υλικά. Πόσο ισορροπημένο είναι, πόσο ευχάριστο είναι το άρωμα του, την αυθεντικότητα του και το πόσο τολμηρό είναι. Το πιο σημαντικό βέβαια είναι το πόσο συναρπαστική είναι η γεύση του.