



GIFFARD WEST CUP 2022

Τελικός - Angers , 26 με 28 Σεπτεμβρίου 2022

Διοργάνωση:

- Δημιουργείτε ένα κοκτέιλ με Giffard liqueurs, εξερευνώντας τον αδιάσπαστο δεσμό μεταξύ της Μουσικής και του Bartending.
- Συνοδεύστε το κοκτέιλ με ένα τραγούδι.
- Η ιστορία σύλληψης του κοκτέιλ, πρέπει να είναι σχετική με το τραγούδι επιλογής.

Πολύ σημαντικός παράγοντας:

- Τα Giffard liqueur θα πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 50% των συνολικών αλκοολικών βαθμών του κοκτέιλ.
- Χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 20 ml Giffard liqueurs.
- Θα έχετε 10 λεπτά να δημιουργήσετε το κοκτέιλ επί σκηνής (συν 5 λεπτά νωρίτερα ως προετοιμασία).
- Θα σας δοθούν 2 λεπτά να καθαρίσετε και να παραδώσετε το χώρο σας στον επόμενο bartender.
- Θα φτιάξετε 4 κοκτέιλ (3 για τους κριτές και ένα για να φωτογραφηθεί)
- Θα διαγωνιστείτε ένας- ένας στη σκηνή.

Κανονισμοί:

1) Γενικοί Κανονισμοί

- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να είναι άνω των 21 ετών και να εργάζονται ως επαγγελματίες bartenders σε ξενοδοχεία, εστιατόρια ή bar.
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τον δικό τους εξοπλισμό όσον αφορά το bar, τα ποτήρια και τα υλικά του κοκτέιλ- η διοργάνωση θα παρέχει περιορισμένα και βασικά είδη ποτηριών.
- Όλη η γκάμα των προϊόντων Giffard (liqueurs, syrups, fruit for mix) καθώς και άλλες ετικέτες όπως: Bigallet China, Barcello Rum , Thoquino, Praianinha Cachaça, Demonio de Los Andes Pisco, θα είναι διαθέσιμα. Θα σας σταλεί μία πλήρη λίστα με τα προϊόντα, για οποιοδήποτε άλλο συγκεκριμένο συστατικό, θα πρέπει να το αγοράσετε οι ίδιοι.
- Όλες οι ονομασίες και οι συνταγές ανήκουν στον διοργανωτή (Giffard). Οι διαγωνιζόμενοι και τα ποτά που θα παρουσιάζονται κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, μπορεί να φωτογραφηθούν ή να βιντεοσκοπηθούν από τον διοργανωτή και τα πνευματικά δικαιώματα των εικόνων αυτών για οποιαδήποτε χρήση (συμπεριλαμβανομένης της διαφήμισης), διατηρούνται στην κατοχή του διοργανωτή του διαγωνισμού.
- Ονομασίες ποτών που περιέχουν ασεβείς, φρικιαστικές, σεξουαλικού περιεχομένου ονομασίες ή ονομασίες συσχετισμένες με ναρκωτικά, απαγορεύονται.
- Το όνομα του κοκτέιλ δεν πρέπει να έχει ίδια ονομασία με ένα κλασσικό κοκτέιλ.

2) Κανονισμοί σχετικοί με τα ποτά

- Οι συνταγή του κοκτέιλ θα πρέπει να είναι πρωτότυπη δημιουργία του διαγωνιζόμενου, εάν αποδειχθεί ότι έχει γίνει αντιγραφή ενός ήδη υπάρχοντος κοκτέιλ, ο διαγωνιζόμενος θα αποκλειστεί από το διαγωνισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση ανταγωνιστικού προϊόντος όσον αφορά τα syrups ή τα liqueurs.
- Τα σπιτικά syrups ή liqueurs απαγορεύονται. Άλλα χειροποίητα συστατικά επιτρέπονται μόνο όταν η γεύση τους δεν παρέχεται από κάποιο προϊόν της Giffard.
- Τα υλικά μετρούνται με την χρήση μεζούρας ή παρόμοιου εργαλείου μέτρησης, επιτρέπεται και η ελεύθερη χρήση, χωρίς μεζούρα.
- Κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 4 ίδια ποτά (3 για τους κριτές και 1 για φωτογράφιση).

3) Κανονισμοί σχετικοί με την προετοιμασία

- Τα ποτά πρέπει να στηθούν μπροστά στους κριτές.
- Τα ποτά μπορούν να αναδευτούν, να χτυπηθούν στο shaker ή να αναμειχθούν σε ηλεκτρικό μίξερ (που θα παρέχει ο διοργανωτής).
- Οι διοργανωτές θα παρέχουν κύβους πάγου και μηχανήμα παγοθραύστη.

- Τα κοκτέιλ μπορούν να παρουσιαστούν σε οποιοδήποτε σχήμα ποτηριού, κούπας ή οποιουδήποτε άλλου είδους υγειονομικού και ασφαλούς σκεύους. Απαγορεύεται η χρήση logo ή brand name πάνω στα ποτήρια, εκτός του διακριτικού κλασικού σήματος που φέρουν όλα τα ποτήρια (οι χορηγοί εξαιρούνται).
- Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν το κοκτέιλ τους στο μέγιστο χρόνο των 8 λεπτών. Θα δοθούν 5 λεπτά ακριβώς πριν τον διαγωνισμό για προετοιμασία, σε ξεχωριστό δωμάτιο.

4) Κανονισμοί σχετικοί με τις γαρνιτούρες.

- Οι γαρνιτούρες πρέπει να είναι βρώσιμες και μπορούν να περαστούν σε ξυλάκια, πιρούνια ή άλλα κοινά bar accessories. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βρώσιμα φρούτα, βότανα, φύλλα, μπαχαρικά που μπορεί να περιέχουν κλαδιά, φλούδες, φλοιούς, κελύφη από φρούτα κτλ. Όπως επίσης λουλούδια και πέταλα, που πρέπει να προέρχονται από βρώσιμες ποικιλίες λουλουδιών.
- Οι διοργανωτές θα παρέχουν βασικά φρούτα και μπαχαρικά(λεμόνια, λάιμ, πορτοκάλια, φράουλες, μέντα και βασιλικό...) Πιο εξειδικευμένα φρούτα, φυτά και βότανα πρέπει να αγοραστούν από τους ίδιους τους διαγωνιζόμενους.
- Στα κοκτέιλ θα πρέπει να τοποθετηθεί η γαρνιτούρα μόνο όταν έχει ολοκληρωθεί η προετοιμασία του ποτού. Η τοποθέτηση της γαρνιτούρας στο ποτήρι πριν την προετοιμασία δεν θα γίνει αποδεκτή.

5) Κανονισμοί σχετικοί με την αξιολόγηση των διαγωνιζομένων.

- Οι νικητές θα είναι οι συμμετέχοντες με την υψηλότερη βαθμολογία. Σε περίπτωση ισοπαλίας μεταξύ των διαγωνιζομένων, θα ληφθεί υπόψη το σκόρ της βαθμολογίας που αφορά την γεύση. Και εάν χρειαστεί το αποτέλεσμα θα προκύψει από το υψηλότερο σκόρ στο κριτήριο της "Γεύσης".
- Η σκάλα αξιολόγησης διαιρείται για κάθε διαγωνιζόμενο σύμφωνα με την παρακάτω διαβάθμιση. (συνολικά 100 πόντοι)
 - Τεχνική (10 πόντοι)
 - Η έκφραση της Giffard στο ποτό (10 πόντοι)
 - Η σύνδεση του ποτού με το θέμα της διοργάνωσης "Listen to the Flavors" (10 πόντοι)
 - Το χάρισμα του κάθε διαγωνιζόμενου (10 πόντοι)
 - Η εμφάνιση του κοκτέιλ (10 πόντοι)
 - Γεύση / Άρωμα (50 πόντοι)

Έπαθλο:

Ο νικητής θα πάρει μέρος στον τελικό του Giffard West Cup 2022 στην Angers της Γαλλίας.

Το έπαθλο του τελικού είναι ένα Tour με τρία Guest Shifts σε bar της επιλογής του νικητή, από μία λίστα που θα έχει διαλέξει η Giffard.

