



# ULTIMATE MONIN CUP 2014 POLAND

## REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: [monincup@moninpolka.pl](mailto:monincup@moninpolka.pl)

### Zawody MONIN CUP 2014 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](http://www.scmpoland.pl)).
2. Konkurs ma charakter otwarty i jest dedykowany tylko profesjonalnym barmanom, którzy mają ukończone 18 lat i w dniu 01.12.2014 nie mają ukończonych 27 lat.
3. Formularze zgłoszeniowe przyjmowane są do **18 sierpnia 2014 r.**



4. Dnia **22 sierpnia 2014** zostanie opublikowana lista 24 barmanów zakwalifikowanych do rozgrywek finałowych
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](mailto:monincup@moninpolska.pl)
2. Formularze zgłoszeniowe do pobrania ukażą się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) oraz <http://www.scmpoland.pl/monin.html>
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 2014 kwalifikuje się 24 barmanów wybranych w wyniku eliminacji.
12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) i [www.scmpoland.pl/monin.html](http://www.scmpoland.pl/monin.html) dnia 22 sierpnia 2014

## ROZGRYWKI FINAŁOWE

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



2. Finał odbędzie się 08.09.2014 roku w Pałacu Kultury i Nauki (wejście od strony al. Jerozolimskich/Kinoteka/) Plac Defilad 1, 00-901 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 Seminarium – prezentowanym przez MONIN Brand Innovation Director

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 punktacje.

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 6 przezroczystych kieliszkach. Kryterium wyboru to smak, kolor i zapach. Za każdy odgadnięty produkt zawodnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 6 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 przeznaczonej 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 cocktaili.
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, pełne portfolio produktów uzupełniających ( soki, softy, woda, itp) firmy Pepsico oraz inne narzędzia i produkty wyszczególnione w liście zapewnianych produktów. (Pełna lista produktów zapewnionych przez organizatora znajduje się na końcu regulaminu. Pełny asortyment Pepsico dostępny jest na stronie [www.pepsicopoland.com](http://www.pepsicopoland.com) )





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 tescie ).



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 2014 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.

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

## Kontakt:

[monincup@moninpolska.pl](mailto:monincup@moninpolska.pl)

[www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska)

### Lista produktowa Monin Cup 2014

#### Syropy Monin

- ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr
- AMARETTO - syrop amaretto 0,7ltr
- APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr
- APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr
- APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr
- BASIL - syrop bazylia 0,7ltr
- BLACKBERRY- syrop jeżynowy 0,7ltr

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



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  
BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr  
BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr  
CANDY STRAWBERRY - syrop cukierek truskawkowy 0,7ltr  
CAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr  
CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr  
CHERRY - syrop wiśniowy 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  
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  
FIGUE - syrop figa 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  
GRAPEFRUIT - syrop grejpfrutowy 0,7ltr  
GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr



# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



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  
HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr  
HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr  
HONEY - syrop miodowy 0,7ltr  
HOT SPICY - syrop bardzo pikantny 0,7ltr  
IRISH SYRUP - syrop Irish 0,7ltr  
JASMIN - syrop jaśminowy 0,7ltr  
KIWI - syrop kiwi 0,7ltr  
LAVENDER - syrop lawendowy 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 litchi 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  
PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr  
PINA COLADA - syrop pina colada 0,7ltr  
PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr

# Ultimate

## MONIN CUP

2014



PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejpfruta 0,7ltr

PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr

PRALINE- syrop pralinkowy 0,7ltr

POMEGRANATE- syrop z owocu granatu 0,7ltr

PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr

RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr

RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr

ROASTED HAZELNUT - syrop grillowany orzech 0,7ltr

ROSE - syrop różany 0,7ltr

ROSEMARY - syrop rozmarynowy 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

TEQUILA - syrop Tequila 0,7ltr

TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr

TOFFEE NUT - syrop toffee 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

### **Koncentraty Barowe i Ice Tea Monin**

LEMON TEA - koncentrat Ice Tea cytrynowa 0,7ltr

MANGO TEA - koncentrat Ice Tea mango 0,7ltr

PEACH TEA - koncentrat Ice Tea brzoskwiniowa 0,7ltr

# Ultimate

## MONIN CUP

2014



RASPBERRY TEA - koncentrat Ice Tea malinowa 0,7ltr  
BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr  
LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr  
RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr  
SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

### **Puree Owocowe Monin**

PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr  
PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr  
PUREE KIWI - puree kiwi 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 GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr

### **Sosy Monin 0,5 L**

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

### **Syropy Sugar Free Monin**

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 MONIN**

**MONIN®**  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



- APRICOT - likier morelowy 20% 0,7ltr
- BANANA - likier bananowy 20% 0,7ltr
- BLACKBERRY - likier jeżynowy 16% 0,7ltr
- BLACKCURRANT - likier z czarnej porzeczki 16% 0,7ltr
- BLUE CURACAO - likier blue curacao 20% 0,7ltr
- CHERRY - likier wiśniowy 24% 0,7ltr
- COCONUT - likier kokosowy 20% 0,7ltr
- COFFEE - likier kawowy 25% 0,7ltr
- DARK CACAO - likier ciemne kakao 20% 0,7ltr
- FROSTED MINT - likier miętowy biały 20% 0,7ltr
- GREEN APPLE - likier zielone jabłko 20% 0,7ltr
- GREEN MELON - likier melonowy 20% 0,7ltr
- LYCHEE - likier litchi 17% 0,7ltr
- MONIN Original - likier limonkowy 33% 0,5ltr
- ORANGE CURACAO - likier pomarańczowy 24% 0,7ltr
- PEACH - likier brzoskwiniowy 16% 0,7ltr
- PEPPERMINT - likier miętowy zielony 20% 0,7ltr
- RASPBERRY - likier malinowy 18% 0,7ltr
- STRAWBERRY - likier truskawkowy 18% 0,7ltr
- TRIPLE SEC CURACAO- likier pomarańczowy biały 35% 0,7ltr
- VANILLA - likier waniliowy 20% 0,7ltr
- VIOLET - likier violet 16% 0,7ltr
- WATERMELON - likier arbuzowy 20% 0,7ltr
- WHITE CACAO - likier białe kakao 20% 0,7ltr
- WILD STRAWBERRY - likier poziomkowy 18% 0,7ltr

### **LISTA PRODUKTÓW KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (OWOCE WARZYWA ZIOŁA I INNE PRODUKTY)**

cytryny ,limonki, pomarańcze, jabłka ,gruszki, grapefruity ,ananas,

# Ultimate

## MONIN CUP

2014



banany , arbuż, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Hamilton Beach, słomki, serwetki, lód