



**MONIN CUP JUNIOR  
2014**

**REGULAMIN**

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

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

**Zawody MONIN CUP JUNIOR 2014 składają się z dwóch etapów:**

- **wewnętrzne kwalifikacje szkolne wyłaniające jednego kandydata ze szkoły do konkursu finałowego**

- **rozgrywki finałowe**

**28 z barmanów z 28 szkół zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie**

1. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor produktów MONIN na terenie Polski – SCM Sp z o.o. ([www.scmpoland.pl](http://www.scmpoland.pl)).
2. Konkurs ma charakter zamknięty i jest dedykowany tylko uczniom szkół gastronomiczno-hotelarskich w Polsce.
3. Zgłoszenia ze szkół przyjmowane są do **30 września 2014 r.**
4. Zgłoszenia barmanów z każdej szkoły wraz z podaniem receptury oraz zdjęciem drinka będą przyjmowane od **01 października do 16 listopada**
5. O kwalifikacji do finału decyduje kolejność zgłoszeń
6. Po uzyskaniu 28 zgłoszeń z 28 szkół lista zostanie zamknięta
7. W 28 szkołach, które zakwalifikowały się do ścisłego finału zostaną przeprowadzone na życzenie jednodniowe warsztaty barmańskie organizowane przez Ambasadorów MONIN
8. Obowiązuje zasada zgłoszenia 1 kandydat = 1 szkoła
9. Uczestnikami mogą być barmani w wieku 15-20 lat.
10. 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 dwóch własnych receptur:
  - Koktajl bezalkoholowy (long drink) - receptura musi zawierać min. 30ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy)
  - Koktajl bezalkoholowy (long drink)- receptura przeznaczona na ścisły finał oparta o technikę blenderowania składników z lodem w tym min. 30ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy)
4. Cocktaile 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. Nie dopuszczalne 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 JUNIOR 2014 kwalifikuje się 28 barmanów reprezentowanych przez 28 szkół, a wybranych w wyniku wewnętrznych eliminacji.
11. Lista zakwalifikowanych szkół ukaże się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) od 01/10/14
12. Lista zakwalifikowanych uczestników ukaże się na stronie - [www.facebook.com/MoninPolska](http://www.facebook.com/MoninPolska) od 17/11/14



### ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. W zawodach startuje 28 osób, które zostały wytypowane przez szkoły w wyniku wewnętrznych eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN
2. Finał odbędzie się 04.12.2014 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, przy ulicy Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa
3. Zawody rozegrane zostaną w ciągu jednego dnia i będą się składały z dwóch części:
  - Blind test i przygotowanie kompozycji bezalkoholowej (long drink)
  - Ścisły finał - 8 najlepszych zawodników wykonają drugi cocktail techniką blenderowania z lodem.
4. W finale każdy z uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę. Wyłoniona ścisła 8 najlepszych zawodników ponownie będzie miała możliwość wyjścia na scenę i wykonania drugiej receptury techniką blenderowania. Zawodnicy w ścisłym finale startują od 0 punktów.
5. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do turnieju będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
6. Zawodnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych cocktaili w kategorii bezalkoholowej podczas jednego wyjścia na scenę. 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. Czas przeznaczony na tę konkurencję to 2 minuty.
7. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji na forum otwartym.
8. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA)
9. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony
10. W strefie przeznaczonej do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko zawodnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją zawodów.
11. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 5 minut.

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



12. Podczas startu zawodnik ma 7 minut na przygotowanie 4 cocktaili.
13. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 3 punkty, po 8 minutach praca zostaje przerwana
14. Zawodnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne)
15. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio oraz pełne portfolio produktów uzupełniających ( soki, sody, wody, itp.) firmy Pepsico.  
(pełny asortyment znajdziecie na stronie [www.pepsicopoland.com](http://www.pepsicopoland.com) oraz na końcu regulaminu)
16. 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.
17. Podczas rozgrywek finałowych - jednego barmana ocenia jeden sędzia techniczny:
18. Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA
19. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski)
20. Sędziowie będą używać do oceny zawodników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
21. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
22. Zwycięzcą zawodów MONIN CUP jest barman, który zdobył największą ilość punktów podczas ścisłego finału. (punkty będą sumą oceny technicznej i noty degustacyjnej drinka wykonanego metodą blenderowania).
23. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 4 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W innych wypadkach lepsza ocena degustacyjna daje przewagę.

# Ultimate MONIN CUP 2014



24. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają puchary oraz cenne nagrody rzeczowe. Uczestnik, który zdobędzie IV miejsce również zostanie wyróżniony.

Wszyscy zawodnicy i ich opiekunowie biorący udział w finale otrzymają nagrody rzeczowe.

**Szkoła, której kandydat zdobędzie I miejsce otrzymuje dodatkowo jedną nagrodę.**

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.

27. Po zakończeniu konkursu każdy starujący ma prawo do reklamacji naręce organizatora, lecz nie później niż 15 minut od zakończenia rundy.

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 bazylika 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
- BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
- BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
- CANDY STRAWBERRY - syrop cukierek truskawkowy 0,7ltr
- CARAMEL - 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

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

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



CINNAMON- syrop cytrynowy 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  
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  
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 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

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



PEACH - syrop brzoskwiniowy 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  
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  
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  
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  
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

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

# Ultimate

## MONIN CUP

2 0 1 4



PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr  
PUREE MANGO - puree mango 1ltr  
PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr  
PUREE PEACH - puree brzoskwiowe 1ltr  
PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr  
PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr  
PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr  
PUREE GREEN APPLE- puree zielone jabłko 1 ltr

### 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

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

cytryny ,limonki, pomarańcze, jabłka ,gruszki, grapefruity ,ananas,  
banany , arbuzy, ogórki, mięta, rozmaryn, bazylia

Blendery, słomki, serwetki, lód