



FID - Regulament General

Organizator - Urban House

Data - 6 Martie 2023

Locatie - Urban House - Str Brasov nr 21, Bucuresti, Romania

Taxa de participare - 100 ron - participantii vor primi tricou, stickere, soft drinks si sponsors goodies.

Pentru informatii si inregistrari:

Constantin Ciprian

tel: 0734944426

mail: fidbartendingcompetition@gmail.com

Premii:

Locul 1 - 600 euro + bartending kit + trofeu

Locul 2 - 300 euro + bartending kit + trofeu

Locul 3 - 200 euro + bartending kit + trofeu

Best Cocktail - 100 euro + o trusa de bar + trofeu

Speed Opening - Premiul special Heineken + trofeu

Juriu tehnic:

- Luca Valentin
- Munteanu Viorel
- Mocondureanu Eduard

Deductii: Adrian Caradeanu

Cocktail tasting: Ionut Frangulea

Parteneri:

- Urban House
- Heineken
- CocaCola
- Skyy Vodka
- Famous Grouse
- Schweppes
- Monin
- Craft Ice
- Bartenland
- Skills Loading Room

Informatii concurs

Program:

13:00 - Meet & Greet - Urban House
 13:30 - Briefing
 14:00 - Calificarile
 17:00 - Rezultate Calificari
 19:00 - Speed Opening (5 Heineken Bottles)
 20:00 - Finala
 21:00 - Festivitatea de premiere
 22:00 - Party & drinks - Urban House

- FID este un concurs care se adreseaza tuturor barmanilor.
- Perioada de inregistrare: 1 februarie - 1 martie;
- Toti barmanii trebuie sa se prezinte la briefing;
- Este pregatita o zona de incalzire pentru barmani, zona in care se pot pregati 4 barmani in acelasi timp. Ei vor intra in aceasta zona in functie de pozitia lor in concurs.
- Organizatorii vor pregati un numar minim de sticle pentru scena (performing) nu pentru antrenament. Este recomandat sa veniti cu sticlele si ustensilele voastre (fara branding concurent pe ele);
- Organizatorii vor pregati stickere pentru toti concurentii;
- Toti concurentii sunt nevoiti sa poarte tricoul oficial al concursului atunci cand urca pe scena (inclusiv atunci cand sunt barbacks pentru alti concurenti);

Regulament Concurs:

- Calificari 4 minute;
- Finala: 6 minute;
- Timpul maxim pentru pregatirea barului este de 3 minute (fara exceptii);
- 7 barmani intra in marea finala;
- Se va folosi un singur bar mobil;
- Doar 2 barbacks sunt permisi pe scena;
- Nu sunt tehnici separate pentru prima si a doua bautura, concurentii pot folosi atat Working Flair cat si Exhibition Flair pentru ambele bauturi;

Originalitate - 60p
 Dificultate - 60p
 Showmanship - 50p
 Execution - 40p
 Cocktail (finala)
 Appearance: 10 pts. / Aroma: 15 pts. / Taste: 10 pts.

Deductii:
 Drop - 3p
 Spill - 2p
 Miscellaneous -5p
 Missing Drink - 20p
 Breakege - 10p

Calificari

- Concurentii au 4 minute la dispozitie sa prepare doua bauturi prin tehinici de Working Flair si Exhibition Flair;
- Pentru Working Flair se vor folosi sticle care contin cel putin 50% lichid si 285 - 50 pour spouts;
- **Trebuie executata cel putin o miscare cu MONIN;**
- Pentru tehnicile de Exhibition Flair se vor folosi sticle care au cel putin 15ml;
- Nu este permis siropul in sticlele ce vor fi folosite la Exhibition Flair;
- Nu sunt permise paiele de plastic in bauturi;

Drink 1 Campari Tonic

Pahar: collins
 Metoda: build + stir
 Garnish: lime wedge
 Ingrediente:
 - 40 ml Campari
 - Fill up Schweppes
 Bautura va fi pregatita cu un baton de gheata (imaginea 1)

Drink 2 Melon Daiquiri

Pahar: martini
 Metoda: shake & fine strain
 Garnish: felie de pepen galben
 Ingrediente:
 - 50ml Cpt. Morgan
 - 15ml fresh lemon juice
 - 20 ml Monin Melon Syrup
 Bautura va fi pregatita cu o sfera de gheata (imaginea 2)

Finala

- Concurentii au 6 minute la dispozitie sa prepare doua bauturi prin tehinici de Working Flair si Exhibition Flair;
- Pentru Working Flair se vor folosi sticle care contin cel putin 50% lichid si 285 - 50 pour spouts;
- **Trebuie executata cel putin o miscare cu FAMOUS GROUSE si SKYY VODKA;**
- Pentru tehnicile de Exhibition Flair se vor folosi sticle care au cel putin 15ml;
- Nu este permis siropul in sticlele ce vor fi folosite la Exhibition Flair;
- Nu sunt permise paiele de plastic in bauturi;

Drink 1 Famous Cola

Pahar: collins

Metoda: build + stir

Garnish: lime wedge

Ingrediente:

- 40 ml Famous
- Fill up ColaCola

Bautura va fi pregatita cu un baton de gheata (imaginea 1)

Drink 2 (your own cration)

- **Concurentii trebuie sa prepare o bautura proprie folosind SKYY VODKA;**
- Cocktailul va fi jurizat iar punctajul va fi adaugat la final, pot fi luate maxim 35 de puncte;
- Nu sunt acceptate premixurile (ex: nu poti mixa impreuna siropul de zahar cu fresh-ul de lamaie);
- Decorul poate fi pregatit inainte;
- Reteta trebuie data la juriu inainte de a incepe finala;

IMAGINEA 1



IMAGINEA 2



