



Winter Flair Competition Regulament General 2023

Organizator - Exquisite Bar Solutions

Data - 24 februarie 2023

Locatie - Hotel Mara Sinaia

Taxa de participare pentru barmanii care nu sunt prezenti in Winter Flair Camp - 150 ron - participantii vor primi tricou, stickere, soft drinks si sponsors goodies.

Pentru informatii si inregistrari:

Valentin Luca

tel: 0722376369

Locul 1 - Trofeu WFC

Locul 2 - Trofeu WFC

Locul 3 - Trofeu WFC

Juriu tehnic:

- Luca Valentin
- Adrian Caradeanu
- Ionut Ivanov

Deductii: Adrian Caradeanu

Informatii concurs

Program:

15:00 - Meet & Greet - Hotel Mara - Sinaia

18:30 - Briefing

20:00 - Start concurs

21:30 - Festivitatea de premiere

22:00 - Party & drinks - Mara

- Winter Flair Competition este un concurs care se adreseaza tuturor barmanilor din Romania.
- Perioada de inregistrare: 1 februarie - 10 februarie;
- Toti barmanii trebuie sa se prezinte la brefig;
- Este pregatita o zona de incalzire pentru barmani, ei vor intra in aceasta zona in functie de pozita 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 General:

- o singura runda de 6 minute;
- timpul maxim pentru pregatirea barului este de 3 minute (fara exceptii);
- 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

Shomanship - 50p

Execution - 40p

Deductii:

Drop - 2p

Spill - 1p

Miscellaneous -5p

Missing Drink - 20p

Breakege - 10p

Regulament:

- 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 sponsorii;**
- 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 Kingsbury Tonic

Pahar: collins

Metoda: build + stir

Garnish: lime wedge

Ingrediente:

- 40 ml Kingsbury
- Fill up Evervess

Drink 2 Melon Daiquiri

Pahar: martini

Metoda: shake & fine strain

Garnish: felie de pepen galben

Ingrediente:

- 50ml Bacardi
- 15ml fresh lemon juice
- 20 ml Monin Melon Syrup

