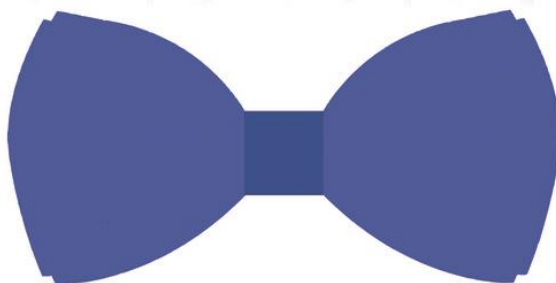




FESTIVAL I MEĐUNARODNO NATJECANJE KONOBARA, BARMENA, BARISTA I RESTORANA

GRAND GOURMET



**08.11.-11.11.2016.
MAKARSKA
HOTEL METEOR**

Grand Gourmet 2016 uključuje:

- Timsko školsko natjecanje konobara
- Individualno natjecanje konobara
- Individualno natjecanje barista
- Individualno natjecanje barmena
- Timsko natjecanje konoba (kuhar + konobar)
- Timsko natjecanje restorana (kuhar + konobar)

INDIVIDUALNO NATJECANJE BARMENA- FLAIR

- **Termin održavanja natjecanja:**
Utorak, 08.11. u 19:00 h

- **Vrijeme dolaska natjecatelja:** Ponedjeljak 07.11./Utorak, 08.11.2016. do 12:00 h

P R A V I L A - F L A I R

1. Cjelovečernje piće (Long drink)

I. OPĆI UVJETI

Natjecanje je otvoreno za sve barmene, prijavnicu i sve ostalo potrebno je dostaviti do **20.10.2016.** na adresu info@skmer.hr

II. RECEPTI / RECEPT

1. Pripremiti cjelovečernji koktel za po četiri osobe
2. Pisani recept mora biti izvoran / autor
3. Recept, za koji je žiri ustanovio da je plagijat, isključit će se iz natjecanja
4. Natjecatelji moraju donijeti vlastiti primjerak recepta
5. Poslani recept smatrat će se konačnim i ne može se mijenjati nakon propisanog razdoblja
6. Sastojci / Količina alkohola – ne više od 7,0 cl
7. Recept mora biti zapisan / izražen u centilitrima, podijeljen na odgovarajuće brojke (1 cl, 2 cl, 3 cl itd.) i / ili polovine (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl itd.), uljevke ili čašice, barske žlice...
8. Recepti moraju sadržati:
 - Barem dva (2), ali ne više od četiri (4) alkoholna pića
 - Ne više od šest (6) sastojaka, što uključuje dodatke barskih žlica, uljevaka ili čvrstih komponenti, kao što su trešnje, voće ili začini
9. Recept ne može sadržati:
 - Već spravljene komponente
 - Grijane sastojke
 - Umjetne okuse ili boje
 - Sladoled

III. SASTOJCI

1. Koktel i cjelovečernje piće ne smiju sadržati više od šest (6) sastojaka, što uključuje sirupe, voće, povrće, začine, sokove, te dodatke, barske žlice i uljevke
2. Sve dekoracije unutar čaša smatraju se sastojcima
3. Priprema svježe cijedenih sokova vrši se za pripreme ukrasa / dekoracije

IV. ČAŠE: čaše osigurava organizator tip Tina – Highball 32,0 cl

V. OPĆE / DEKORACIJA

1. Dekoracija se priprema u za to predviđenom prostoru. Formatiranje, rezanje i sastavljanje dekoracija mora se raditi u za to predviđenom prostoru. Svaka daljnja upotreba unaprijed pripremljenih dekoracija kažnjiva je diskvalifikacijom.
2. Voće (trešnja, limun, maslina, lučići itd.) koji diraju piće smatrat će se kao sastojak u koktelu
3. Svi ukrasi (voće, začini, bilje) moraju biti jestivi. Kao ukrasi mogu se koristiti i drveni, plastični, metalni sastojci (čačkalice, štapići, mačevi, vilice...), ili drugi barski pribor
4. Zabranjeno je korištenje cvijeća ili latica, čak i ako su jestivi
5. Dizajn na rubu čaše (sol, šećer) smatra se dekoracijom
6. Vrijeme za pripremu ukrasa – dekoracije je petnaest (15) minuta, što uključuje pripremu svježe cijedenih sokova

7. Natjecatelj koji premaši vrijeme za pripremu od petnaest (15) minuta kaznit će se na sljedeći način:
 - Deset (10) bodova za prekoračenje vremena 0-30 sekundi
 - Dvadeset (20) bodova za višak vremena 30-60 sekundi
 - Trideset (30) bodova za vrijeme 60-90 sekundi
 - Četrdeset (40) bodova za vrijeme koje premašuje 90 sekundi
8. Dekoracija mora biti vjerno opisana u receptu
9. Nakon dovršenja, obvezno je čišćenje pripremljene plohe
10. Priprema dekoracije koju radi član žirija
11. Negativni bodovi se odbijaju od ukupnog zbroja bodova za koktel

VI. NATJECANJE / PRIPREMA KOKTELA

- Svaki natjecatelj mora pripremiti četiri (4) koktela
- Svaki natjecatelj započinje onoga trenutka kada započne glazba s USB sticka, a sudac počne s mjerenjem vremena
- Natjecatelj na raspolaganju ima 5 minuta
- Natjecatelj prethodno predaje USB stick sa snimljenom glazbom, s naznačenim početkom i završetkom
- USB stick natjecatelj priprema ekskluzivno za natjecanje
- Obvezna je upotreba Working Flair-a do 2 minute
- Natjecatelj može koristiti samo natjecateljske boce koje se koriste za koktele
- Boce moraju sadržati barem 3 cl sadržine koja je imenovana na boci
- Kada natjecatelj završi odlaže bocu koju više ne koristi
- Boce moraju biti u dobrom stanju, čiste i s izvornim naljepnicama
- Nije dopušteno korištenje prljavih boca s oštećenim etiketama
- Upotreba otvorenog plamena je zabranjena
- Zabranjeno je neprimjereno ponašanje i geste
- Zabranjeno je čak i slučajno bacanje boca u zrak na kraju programa
- Kršenje gore navedenog se kažnjava trenutnom diskvalifikacijom i suspenzijom točke
- Natjecatelji moraju slijediti upute organizatora natjecanja, koje su sastavni dio pravila natjecanja
- Organizator mora osigurati led i struju (220)

VII. PIĆA / NAPITCI DOSTUPNI NA NATJECANJU (DOPUŠTENA UPOTREBA) biti će objavljeni na www.skmer.hr 01.10.2016. Ostala pića po izboru natjecatelj može donijeti.

- **Kotizacija za natjecanje:** 300 kn / po kategoriji
- **Smještaj u hotelu:** 185 kn/dan po osobi u višekrevetnoj sobi na bazi polupansiona (HB)
- **Nagrade i priznanja:** Proglašenje i dodjela nagrada je u četvrtak, 10.11.2016. Dodijelit će se zlatna, srebrna i brončana medalja za pobjednike natjecanja i diploma za sve sudionike.

Pobjednik ostvaruje pravo na financijsku nagradu:

1. mjesto 4.000 kn
2. mjesto 2.000 kn
3. mjesto 1.000 kn

- **Edukacije:** u sklopu Grand Gourmeta 2016 održati će se stručne edukacije s vrhunskim predavačima, prezetnorima i trenerima. Sve edukacije su besplatne, a broj polaznika ograničen, te je potrebno prijaviti se unaprijed. Raspored edukacija će biti objavljen 20.10.2016. na službenoj web stranici www.skmer.hr
- **Prijava:** Natjecatelji prijavnice i recepturu dostavljaju **do 20.10.2016.** na e-mail adresu: info@skmer.hr

INDIVIDUALNO NATJECANJE BARMENA – CLASSIC

- **Termin održavanja natjecanja:**
Srijeda, 09.11. – CLASSIC – kategorije u 19:00 h
Četvrtak, 10.11. – KUP u 19:00 h

- **Vrijeme dolaska natjecatelja:** Utorak 08.11./Srijeda, 09.11.2016. do 12:00 h

Svaka kategorija se zasebno boduje. Samo oni natjecatelji koji su se natjecali u obje kategorija, ostvaruju mogućnost izbora za najboljeg barmena GRAND GOURMET 2016. **tj. sudjelovanje u KUPU BARMENA GRAND GOURMET 2016..**

P R A V I L A - CLASSIC

Kategorije:

1. Aperitivni koktel
2. Long Drink

I. OPĆI UVJETI

1. Natjecanje je otvoreno za sve barmene, prijavnicu i recepturu dostaviti do 20.10.2016. na adresu info@skmer.hr

II. RECEPTI / RECEPT

1. Pripremiti koktel za po četiri osobe
2. Pisani recept mora biti izvoran / autor
3. Recept, za koji je žiri ustanovio da je plagijat, isključit će se iz natjecanja
5. Natjecatelji moraju donijeti vlastiti primjerak recepta
6. Poslani recept smatrat će se konačnim i ne može se mijenjati nakon propisanog razdoblja
7. Sastojci / Količina alkohola – ne više od 7,0 cl
8. Recept mora biti zapisan / izražen u centilitrima, podijeljen na odgovarajuće brojke (1 cl, 2 cl, 3 cl itd.) i / ili polovine (0,5cl, 1,5 cl, 2,5 cl itd.), uljevke ili čašice, barske žlice...
9. Recepti moraju sadržati:
 - Barem dva (2), ali ne više od četiri (4) alkoholna pića
 - Ne više od šest (6) sastojaka, što uključuje dodatke barskih žlica, uljevaka ili čvrstih komponenti, kao što su trešnje, voće ili začini
10. Recept ne može sadržati:
 - Već spravljene komponente
 - Grijane sastojke
 - Umjetne okuse ili boje
 - Sladoled

III. SASTOJCI

1. Koktel ne smije sadržavati više od šest (6) sastojaka, što uključuje sirupe, voće, povrće, začine, sokove, te dodatke, barske žlice i uljevke
2. Sve dekoracije unutar čaša smatraju se sastojcima
3. Priprema svježe cijedenih sokova vrši se za pripreme ukrasa / dekoracije

IV. ČAŠE: čaše osigurava organizator

- Aperitivni koktel: tip Martini čaša 15,0 cl
- Long Drink piće: tip Tina – Highball 32,0 cl

V. OPĆE / DEKORACIJA

1. Dekoracija se priprema u za to predviđenom prostoru. Formatiranje, rezanje i sastavljanje dekoracija mora se raditi u za to predviđenom prostoru. Svaka daljnja upotreba unaprijed pripremljenih dekoracija kažnjiva je diskvalifikacijom.
2. Voće (trešnja, limun, maslina, lučići itd.) koji diraju piće smatrat će se kao sastojak u koktelu
3. Svi ukrasi (voće, začini, bilje) moraju biti jestivi. Kao ukrasi mogu se koristiti i drveni, plastični, metalni sastojci (čačkalice, štapići, mačevi, vilice...), ili drugi barski pribor

4. Zabranjeno je korištenje cvijeća ili latica, čak i ako su jestivi
5. Dizajn na rubu čaše (sol, šećer) smatra se dekoracijom
6. Vrijeme za pripremu ukrasa – dekoracije je petnaest (15) minuta, što uključuje pripremu svježe cijeđenih sokova
7. Natjecatelj koji premaši vrijeme za pripremu od petnaest (15) minuta kaznit će se na sljedeći način:
 - Deset (10) bodova za premašenje 0-30 sekundi
 - Dvadeset (20) bodova za višak vremena 30-60 sekundi
 - Trideset (30) bodova za vrijeme 60-90 sekundi
 - Četrdeset (40) bodova za vrijeme koje premašuje 90 sekundi
8. Dekoracija mora biti vjerno opisana u receptu
9. Nakon dovršenja, obvezno je čišćenje pripremljene plohe
10. Negativni bodovi se odbijaju od ukupnog zbroja bodova za koktel

VI. NATJECANJE – PRIPREMA KOKTELA

1. Svaki natjecatelj mora pripremiti četiti (4) koktela
2. Natjecatelj mora biti u barskoj uniformi ili uniformi udruženja
3. Svaki natjecatelj ima dvije (2) minute za pripremu radne površine, provjeru boca i stakla
4. Natjecatelj mora koristiti barski pribor pri pripremi koktela
5. Prije početka pripreme, nije dopušteno umetanje leda u čaše, jer on hladi sastojke ili ukrase
6. Natjecatelji pripremaju četiri (4) koktela u sedam (7) minuta Long Drink/ pet (5) minuta Aperitivni koktel
7. Natjecatelj koji premaši vrijeme za pripremu koktela kaznit će se ovako:
 - Deset (10) bodova za prekoračenje vremena 0-30 sekundi
 - Dvadeset (20) bodova za višak vremena 30-60 sekundi
 - Trideset (30) bodova za vrijeme 60-90 sekundi
 - Četrdeset (40) bodova za vrijeme koje premašuje 90 sekundi

VII. PIĆA DOSTUPNA NA NATJECANJU (DOPUŠTENA UPOTREBA) biti će objavljeni na www.skmer.hr 01.10.2016. Ostala pića po izboru natjecatelj može donijeti.

- **Kotizacija za natjecanje:** 200 kn / po kategoriji
**Svi članovi ŠKMER-a koji se prijave u obje kategorije plaćaju kotizaciju u iznosu od 350 kn (za obje kategorije zajedno).*
- **Smještaj u hotelu:** 185 kn/dan po osobi u višekrevetnoj sobi na bazi polupansiona (HB)
- **Nagrade i priznanja:** Proglašenje i dodjela nagrada je u četvrtak, 10.11.2016
 Dodijelit će se zlatna, srebrna i brončana medalja za pobjednike natjecanja i diploma za sve sudionike.
- **Edukacije:** u sklopu Grand Gourmeta 2016 održati će se stručne edukacije s vrhunskim predavačima, prezentorima i trenerima. Sve edukacije su besplatne, a broj polaznika ograničen, te je potrebno prijaviti se unaprijed. Raspored edukacija će biti objavljen 20.10.2016. na službenoj web stranici www.skmer.hr/grand-gourmet
- **Prijava:** Natjecatelji prijavnicu i sve ostalo potrebno za natjecanje **do 20.10.2016.** i poslati je na e-mail adresu: info@skmer.hr

P R A V I L A - KUP BARMENA GRAND GOURMET 2016

Pravila ocjenjivanja za odabir finalista:

- U finalu se natječu samo seniori
- Samo oni natjecatelji koji su se natjecali u **obje CLASSIC** kategorije ostvaruju mogućnost plasiranja u Finale - **KUP BARMENA GRAND GOURMET 2016**.
- Za natjecatelje koji su sudjelovali u dvije kategorije, zbrajat će se bodovi obje kategorija
- Pet (5) natjecatelja sa najvišim prosječnim brojem bodova u obje kategorije (po gore navedenom principu), idu u finale **Kupa Barmena** i natječu se u Black box-u, gdje pripremaju KOKTEL sa **sastojcima koji su osigurani od strane organizatora**, ali neće biti dani natjecateljima prije početka natjecanja. **Nijedni drugi sastojci ne smiju se koristiti.**

Upute za rad:

I. RECEPTI / RECEPT

1. Pripremiti koktel za po četiri osobe
2. Sastojci / Količina alkohola – ne više od 7,0 cl
3. Recept mora biti zapisan / izražen u centilitrima, podijeljen na odgovarajuće brojke (1 cl, 2 cl, 3 cl itd.) i / ili polovine (0,5cl, 1,5 cl, 2,5 cl itd.), uljevke ili čašice, barske žlice...

II. SASTOJCI

1. Koktel ne smije sadržavati više od šest (6) sastojaka, što uključuje sirupe, voće, povrće, začine, sokove, te dodatke, barske žlice i uljevke
2. Sve dekoracije unutar čaša smatraju se sastojcima
3. Priprema svježih cijedenih sokova vrši se za pripreme ukrasa / dekoracije

III. ČAŠE: čaše osigurava organizator

IV. DEKORACIJA

1. Dekoracija se priprema u za to predviđenom prostoru. Formatiranje, rezanje i sastavljanje dekoracija mora se raditi u za to predviđenom prostoru. Svaka daljnja upotreba unaprijed pripremljenih dekoracija kažnjiva je diskvalifikacijom.
2. Voće (trešnja, limun, maslina, lučići itd.) koji diraju piće smatrat će se kao sastojak u koktelu
3. Svi ukrasi (voće, začini, bilje) moraju biti jestivi. Kao ukrasi mogu se koristiti i drveni, plastični, metalni sastojci (čačkalice, štapići, mačevi, vilice...), ili drugi barski pribor
4. Dizajn na rubu čaše (sol, šećer) smatra se dekoracijom
5. Vrijeme za pripremu ukrasa – dekoracije je petnaest (15) minuta, što uključuje pripremu svježih cijedenih sokova
6. Natjecatelj koji premaši vrijeme za pripremu od petnaest (15) minuta kaznit će se na sljedeći način:
 - Deset (10) bodova za premašenje 0-30 sekundi
 - Dvadeset (20) bodova za višak vremena 30-60 sekundi
 - Trideset (30) bodova za vrijeme 60-90 sekundi
 - Četrdeset (40) bodova za vrijeme koje premašuje 90 sekundi
7. Dekoracija mora biti vjerno opisana u receptu
8. Nakon dovršenja, obvezno je čišćenje pripremljene plohe
9. Negativni bodovi se odbijaju od ukupnog zbroja bodova za koktel

V. NATJECANJE – PRIPREMA KOKTELA

1. Svaki natjecatelj mora pripremiti četiri (4) koktela
2. Natjecatelj mora biti u barskoj uniformi
3. Svaki natjecatelj ima dvije (2) minute za pripremu radne površine, provjeru boca i stakla
4. Natjecatelj mora koristiti barski pribor pri pripremi koktela
5. Prije početka pripreme, nije dopušteno umetanje leda u čaše, jer on hladi sastojke ili ukrase
6. Natjecatelji pripremaju četiri (4) koktela u sedam (7) minuta Long Drink/ pet (5) minuta Aperitivni koktel

7. Natjecatelj koji premaši vrijeme za pripremu koktela kaznit će se ovako:

- Deset (10) bodova za prekoračenje vremena 0-30 sekundi
- Dvadeset (20) bodova za višak vremena 30-60 sekundi
- Trideset (30) bodova za vrijeme 60-90 sekundi
- Četrdeset (40) bodova za vrijeme koje premašuje 90 sekundi

➤ **Nagrade i priznanja:** Proglašenje i dodjela nagrada je u četvrtak, 10.11.2016
Dodijelit će se zlatna, srebrna i brončana medalja za pobjednike natjecanja i diploma za sve sudionike.

Ukupni pobjednik CLASSIC CUPA ostvaruje pravo na financijsku nagradu:

1. mjesto 6.000 kn
2. mjesto 3.000 kn
3. mjesto 2.000 kn

ORGANIZATOR

Ured: Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija

Mobitel: +385 99 319 89 61

+385 91 581 83 85

E-mail: info@skmer.hr

www.skmer.hr

MJESTO ODRŽAVANJA GRAND GOURMETA 2016:

Hotel Meteor ****

Kralja Petra Krešimira IV br.19

21 300 Makarska, Hrvatska

T. +385 (0)21 564 200

F. +385 (0)21 611 419

Detalji o hotelu: [Hotel METEOR](#)

