

Giffard West Cup 2017 – Ελληνικός Προκριματικός

Τρόπος Συμμετοχής στο διαγωνισμό

Για την συμμετοχή στον διαγωνισμό οι υποψήφιοι θα πρέπει συμπληρώσουν ηλεκτρονικά έως τις **10/03/17** στην ιστοσελίδα www.tsaknakisbros.gr την Αίτηση συμμετοχής με τα στοιχεία του/της διαγωνιζόμενου/ης & την πρωτότυπη συνταγή του/της, καθώς και μία φωτογραφία του cocktail.

Εφόσον η συνταγή τους δε παραβαίνει κάποιον από τους κανονισμούς του διαγωνισμού (βλέπετε παρακάτω) θα έχει το δικαίωμα να λάβει μέρος σε έναν (1) από τους προκριματικούς γύρους. Οι οκτώ (8) υψηλότερες βαθμολογίες από τους προκριματικούς, θα διαγωνιστούν στον τελικό που θα λάβει χώρα στην Αθήνα στις 24/04/17 για να αναδειχτεί ο νικητής του Giffard West Cup 2017 - Greece. Ο νικητής θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα, στον παγκόσμιο τελικό, που θα διεξαχθεί στην Angers της Γαλλίας στις 06/06/2017.

Τα έξοδα μετακίνησης και διαμονής των νικητών των προκριματικών (εάν είναι εκτός Αθηνών) θα καλυφθούν από τους διοργανωτές.

Ημερομηνίες και χώροι διεξαγωγής προκριματικών Ελλάδος:

Ηράκλειο: Δευτέρα 20/3 | “Mistral Seaside”, Σοφοκλή Βενιζέλου Μίνωος κ Πελασγών

Θεσσαλονίκη: Δευτέρα 27/3 | “Γορίλας”, Βεροίας 3

Αθήνα: Δευτέρα 3/4 | “Tiki Athens Bar”, Φαλήρου 15 - Μακρυγιάννη

Ημερομηνία και χώρος διεξαγωγής Τελικού Ελλάδος

Αθήνα, Δευτέρα 24/4 | “360 Cocktail Bar”

Κριτική επιτροπή

Κριτές των προκριματικών Ελλάδος: Κερκύρας Σπύρος , Χουσεάς Χρήστος

Κριτές τελικού Ελλάδος: Κερκύρας Σπύρος, Χουσεάς Χρήστος & Edith Giffard

Για οποιαδήποτε επιπλέον απορία μπορείτε να επικοινωνήσετε με τους παρακάτω τρόπους:

Στείλτε email: alex@tsaknakisbros.gr– με Θέμα: Giffard 2017

Καλέστε στο: 2109855310 & 6947526433, Δευτέρα – Παρασκευή, ώρες 10:00-18:00

Προκριματικοί διαγωνισμοί του Giffard West Cup 2017

Στον προκριματικό οι συμμετέχοντες θα πρέπει να φτιάξουν 2 φορές το Signature Cocktail τους μπροστά στους κριτές μέσα σε 6 λεπτά.

Βαθμολογία

Η βαθμολογία (δείτε τη βαθμολόγηση παρακάτω) θα προέρχεται κατά:

- **45% (45 πόντοι) από το cocktail**
- **20% (20 πόντοι) από την δημιουργικότητα που θα δείξει στην παρασκευή του cocktail**
- **35% (35 πόντοι) από την εκτέλεση της παρασκευή του cocktail από τον διαγωνιζόμενο Bartender**

Τελικός Ελλάδος

Οι οκτώ (8) φιναλίστ του διαγωνισμού θα πρέπει να φτιάξουν μέσα σε έξι (6) λεπτά τέσσερις (3) φορές το Signature Cocktail τους.

Βαθμολογία τελικού

Η βαθμολογία (δείτε τη βαθμολόγηση παρακάτω) θα προέρχεται κατά:

- **45% (45 πόντοι) από το cocktail**
- **20% (20 πόντοι) από την δημιουργικότητα που θα δείξει στην παρασκευή του cocktail**
- **35% (35 πόντοι) από την εκτέλεση της παρασκευή του cocktail από τον διαγωνιζόμενο Bartender**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει έχουν συμπληρώσει το δέκατο όγδοο (18) έτος της ηλικίας τους και μπορούν να λάβουν μέρος μόνο σε έναν (1) προκριματικό(η πόλη θα πρέπει να δηλωθεί με την αίτηση συμμετοχής) και μόνο με μία (1) συνταγή εκφρασμένη σε ml (50ml, 25ml κτλ).

Ο χρόνος που θα έχουν στη διάθεση τους οι bartenders για να παρουσιάσουν το Signature Cocktail στους προκριματικούς και τον τελικό είναι 6 λεπτά, για όσους συμμετέχοντες ξεπερνούν το χρόνο θα έχουν βαθμούς ποινής(δείτε τον αντίστοιχο πίνακα παρακάτω).

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν **δέκα (10) λεπτά** στον χώρο προετοιμασίας πριν διαγωνιστούν και **πέντε (5) λεπτά** προετοιμασίας του πόστου τους στο μπαρ πριν διαγωνιστούν.

Το Signature Cocktail θα πρέπει να περιέχει **τουλάχιστον 20ml Liqueur Giffard** και έως 6 (έξι) επιπλέον συστατικά δηλαδή συνολικά **7 συστατικά** συμπεριλαμβανομένων σταγόνων (drops, dashes, twist κτλ), ψεκασμών (spray vapour, sprinkle), σκόνης ή άλλων προϊόντων μέσα στο ποτό. Αρμόδια για τα υλικά είναι η κριτική επιτροπή.

Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανένα άλλο λικέρ ή σιρόπι εκτός του portfolio της Giffard.

Επίσης η συνταγή, εάν περιέχει πουρέ. Θα πρέπει να είναι **Pontier, Funkin ή Mixer**.

Πλήρη λίστα των προϊόντων μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα της εταιρίας Tsaknakis Bros www.tsaknakisbros.gr .

Επιτρέπεται η χρήση homemade προϊόντων τα οποία όμως θα πρέπει να είναι διαθέσιμα για δοκιμή και έγκριση από τους κριτές πριν τη παρουσίαση και ο τρόπος παρασκευής του/των homemade υλικού/ων θα πρέπει να αναφέρεται στη φόρμα συμμετοχής.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να προσκομίζουν όλα τα υλικά και τα φρούτα που θα χρησιμοποιήσουν για να φτιάξουν το Signature Cocktail τους στους προκριματικούς και τον τελικό εκτός από τα προϊόντα της εταιρίας Tsaknakis Bros.

Η παρουσίαση, θα γίνει στην αγγλική γλώσσα.

Η διοργανώτρια εταιρία διατηρεί το δικαίωμα να προχωρήσει αυτοβούλως σε αλλαγή των όρων του διαγωνισμού ή ακόμα και ακύρωσή του εφόσον συντρέχουν εύλογοι λόγοι με ανάρτηση σχετικής ανακοίνωσης στον δικτυακό τόπο. Για οποιοδήποτε θέμα

προκύψει πέρα από όσα αναφέρονται στους κανονισμούς αρμόδια είναι η διοργανώτρια εταιρία και κάθε απόφασή της θα είναι τελική.

Σε περίπτωση ισοβαθμίας καλύτερη βαθμολογία θεωρείται αυτή με το μεγαλύτερο σύνολο στο άθροισμα των βαθμών στη γεύση, το άρωμα και την εμφάνιση, αν και πάλι υπάρχει ισοβαθμία το άθροισμα στη δημιουργικότητα και τη τεχνική κατάργηση, αν και πάλι υπάρχει ισοβαθμία τότε οι κριτές θα αποφασίσουν ποιος θα είναι ο νικητής.

Όλες οι συνταγές και τα ονόματα των ποτών ανήκουν στην διοργάνωση (Giffard). Οι διαγωνιζόμενοι και τα ποτά τους ενδέχεται να φωτογραφηθούν ή να βιντεοσκοπηθούν κατά την διάρκεια του διαγωνισμού. Τα δικαιώματα του οπτικοακουστικού υλικού ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν από την διοργάνωση για οποιονδήποτε σκοπό προώθησης ή διαφήμισης

Βαθμολόγηση

Η βαθμολόγηση των συμμετεχόντων θα γίνεται με βάση τον παρακάτω πίνακα, από τη συνολική βαθμολογία θα αφαιρούνται οι πόντοι ποινής που αναλύονται παρακάτω.

Πίνακας Βαθμολογίας

	Cocktail (45)			Δημιουργικότητα (20)			Εκτέλεση(35)		
	Εμφάνιση	Άρωμα	Γεύση	Υλικά σχετικά με το θέμα	Αυθεντικότητα	Όνομα	Τεχνική Κατάρτιση	Επικοινωνία	Παρουσίαση
Συνολικοί πόντοι	10	15	20	10	5	5	10	10	15
Άριστο	9 - 10	13 - 15	17 - 20	9 - 10	5	5	9 - 10	9 - 10	13 - 15
Πολύ Καλό	7 - 8	9 - 12	13 - 16	7 - 8	3-4	3-4	7 - 8	7 - 8	9 - 12
Καλό	4 - 6	6 - 8	9 - 12	4 - 6	2	2	4 - 6	4 - 6	6 - 8
Αδιάφορο	1 - 3	1 - 5	1 - 8	1 - 3	1	1	1 - 3	1 - 3	1 - 5

Αυθεντικότητα

Στη συγκεκριμένη κατηγορία βαθμολογείται το πόσο πρωτότυποι είναι οι συνδυασμοί που έχει κάνει ο/η Bartender, αν έχουμε ξαναδεί τους αντίστοιχους συνδυασμούς υλικών ή αν απλά έχει κάνει μια παραλλαγή ενός cocktail.

Όνομα

Το όνομα του cocktail είναι ένας από τους σημαντικότερους λόγους που μπορεί να κάνει ένα cocktail διαχρονικό. Θέλουμε πρωτότυπα και έξυπνα ονόματα στα cocktail που θα μας παρουσιάσετε.

Εμφάνιση

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογείται η εμφάνιση του cocktail. Η γαρνιτούρα, το ποτήρι και οποιοδήποτε είδους συνοδευτικό ή ειδικό σερβίρισμα. Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας είναι και το πόσο κοντά στον μεσογειακό χαρακτήρα βρίσκεται η συνταγή.

Άρωμα

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογούμε το άρωμα που έχει το cocktail. Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας είναι και το πόσο κοντά στον μεσογειακό χαρακτήρα βρίσκεται η συνταγή.

Γεύση

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογείται η ισορροπία των συστατικών και πόσο να τα διακρίνονται("φαίνονται") μέσα στο cocktail. Αν έχουν χρησιμοποιηθεί 7 συστατικά, θα πρέπει και τα 7 να διακρίνονται.

Τεχνική Κατάρτιση

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογείται το πόσο καλά και σωστά χειρίζεται ο/η bartender τα εργαλεία του, πόσο καλά και σωστά χρησιμοποιεί τις μεθόδους ανάμιξης, ποσό σταθερός και σίγουρος για αυτά που κάνει είναι, κατά τη διάρκεια της παρουσίασης του.

Επικοινωνία

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογούμε τον τρόπο με τον οποίο μας παρουσιάζει ο bartender το cocktail. Προσπαθήστε να μας πουλήσετε τη δημιουργία σας έτσι όπως θα το κάνατε στο Bar που εργάζεστε.

Παρουσίαση

Στη κατηγορία αυτή βαθμολογούμε τη συνολική εντύπωση που μας άφησε η παρουσίαση του/της bartender, λαμβάνοντας υπόψη όλα όσα είπε, το πόσο περιεκτικά και ουσιώδη ήταν όσα έκανε, αν είχε ροή και συνοχή η παρουσίασή του. Και το πόσο καλά έχει προετοιμαστεί.

Πόντοι ποιηής

Τελικός χρόνος	Πόντοι ποιηής από κάθε κριτή
6:01-6:20	1

6:21-6:40	2
6:41-7:00	5
7:01-8:00	10
8:01-8:30	25
8:31 και πάνω	Ακύρωση διαγωνιζόμενου