

Havana Club Grand Prix

2010



Havana Club Grand Prix 2010

Valloita tuomaristo taidoillasi - tilaa luovuudelle!

Säännöt mahdollistavat osallistujien näyttää parhaat puolensa: omat lasit ja raaka-aineet ovat sallittuja, tyylikäs pukeutuminen tai kenties levein hymy saattavat ratkaista! Tietous koristeiden alkuperästä ja käyttötavoista tai älykäs raaka-aineiden käyttö voi siivittää voittoon! Ketään ei diskata jos lasi menee rikki – päin vastoin, taitava baarimestari osaa show-miehenä/naisena kääntää pienet takaiskut ylimääräisiksi pisteiksi!

Pääosassa olet sinä ja cocktailisi!

Suomen osakilpailun voittaja voittaa matkan Havana Club Grand Prix finaaliin Kuubaan!



Säännöt

Karsinta

- Kilpailun järjestää Pernod Ricard Finland
- Kilpailuun voivat osallistua kaikki täysi-ikäiset baari-alalla työskentelevät
- Karsintaa varten osallistujan tulee lähettää resepti kategorian kolme ”moderni versio kuubalaisesta klassikosta” mukaisesti (kts. seuraava sivu) viimeistään torstaina 30.9.2009 klo 23.59 mennessä
- Cocktaileissa tulee käyttää Havana Clubin rommeja. Muiden Pernod Ricard Finlandin tuotteiden käyttö on suositeltua, mutta ei pakollista. Alkoholin määrän tulee olla Suomen alkoholilainsäädännön vaatimusten mukainen (kansainvälisessä kilpailussa alkoholin määrää ei rajoiteta). Kaikki tekniikat lukuun ottamatta flairtendingiä ovat sallittuja.
- Reseptiin tulee merkitä mittayksiköt (esim. cl, dash, kpl) kaikille raaka-aineille
- Cocktail tai sen nimi ei saa olla kopio jo olemassa olevasta, kansainvälisesti tunnetusta tai jo käytössä olevasta cocktailista
- Kaikki kilpailuun lähetetyt reseptit ovat Pernod Ricardin omaisuutta
- Suomen osakilpailu järjestetään FinnBar-messujen yhteydessä, Scandic Marina Congress Centerissä tiistaina 27.10.2009
- Raati valitsee osakilpailuun karsinnan perusteella 5 parasta
- Suomen osakilpailuun päässeille ilmoitetaan 7.10.2009 mennessä
 - Finalistien tulee ilmoittaa kategorian 1 ja 2 reseptiikka 19.10.2009 mennessä
- Pernod Ricard Finland kustantaa pääkaupunkiseudun ulkopuolelta osakilpailuun saapuvien osallistujien bussi/junamatkat kilpailupaikalle



Säännöt

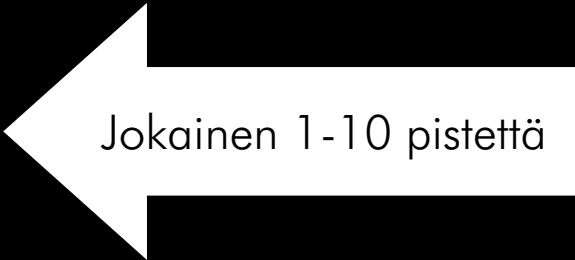
Suomen osakilpailussa

- Kilpailujärjestys arvotaan ennen kilpailua
- Kilpailijat arvioidaan sekä baarimestarin taitojensa että cocktailiensä perusteella
- Baarimestarin **taitoja** arvioidaan asteikolla 0-100 pistettä
- Kilpailijan tulee valmistaa yhteensä **4 cocktailia**
 - 3 alla olevien kategorioiden mukaista, sekä 1 juuri ennen osakilpailua selviävä innovaatio-cocktail, jotka jokainen arvioidaan asteikolla 0-50 (yhteispisteet max. 200)
- Kilpailijalla on **10 minuuttia** aikaa valmistaa **4 cocktailia**, yksi jokaisesta kategoriasta
- Kategoriat:
 1. Cocktail: käytettävä joko
 - Havana Club Añejo Blanco *tai*
 - Havana Club Añejo Especial *tai*
 - Havana Club Añejo 7 Años
 2. Cocktail: käytettävä
 - Havana Club Añejo 7 Años
 3. Cocktail: moderni versio mistä vaan kuubalaisesta klassikkorommicocktailista (esim. Daiquiri, Mojito, Presidente, Mulata, Chaparra, National...), käytettävä:
 - Havana Club Añejo Blanco *tai*
 - Havana Club Añejo Especial *tai*
 - Havana Club Añejo 7 Años
 4. Innovaatio-cocktail
 - Kilpailija saa ainesosat 2 minuuttia ennen kilpailun alkua
- Jokaisen kilpailijan tulee valmistella oma tiskinsä, esitellä itsensä tuomaristolle ja cocktailien valmistamisen lomassa kertoa lyhyesti valmistamistaan cocktaileista
- Jokaista lavalla olevaa kilpailijaa kohden on yksi tuomari, joka arvioi koko suorituksen
- Suorituksessa arvioidaan: kommunikointikyky ja tekninen suoritus, tieto, luovuus, cocktail sekä suorituksen kokonaisuus
- Kilpailija tuo kilpailuun itse lasiston, työ- ja mittavälineet, ainesosat (paitsi Pernod Ricard Finlandin tuotteet) ja koristeet
- Kaikki ei-brändätyt lasit sekä baarivälineet ovat sallittuja
- Kaikki luonnolliset koristeet (esim. hedelmät, vihannekset, yrtit, mausteet, kukat) ovat sallittuja hyvän maun puitteissa, keinotekoisien koristeiden käyttö ei ole suositeltavaa. Koristeet valmistellaan cocktailin valmistuksen yhteydessä kilpailun aikana
- Omatekoiset ainesosat (esim. siirapit, bitterit) ovat sallittuja, mutta niiden resepti pitää toimittaa cocktail-reseptin yhteydessä
- Kansainvälinen Havana Club Internationalin järjestämä finaali, johon voittaja lähtee edustamaan Suomea, järjestetään Havannassa, Kuubassa, 4.-8. toukokuuta 2010




Pisteytys

- Pisteet lasketaan seuraavasti:
- Cocktail, max. 50 pistettä / cocktail, yhteensä max. 200 pistettä
 - Ulkonäkö
 - Tuoksu
 - Maku
 - Jälkimaku
 - Tasapaino
- Taidot, max. 100 pistettä
 - Tekninen suoritus
 - Tieto
 - Innovatiivinen ajattelu & luovuus
 - Kommunikointikyky
 - Kokonaiskuva
- Kokonaispisteet lasketaan yhteen, max. 300 pistettä
- Mikäli useampi kilpailija saa samat kokonaispisteet, voittaa se kilpailija jolla on eniten korkeimpia yksittäispisteitä ja vähiten matalimpia pisteitä



Jokainen 1-10 pistettä



Jokainen 1-20 pistettä

Resepti

Reseptit on toimitettava 1.10.2009 mennessä:
laura.jarnefelt@pernod-ricard-finland.com tai fax: 0207 212 229
tai Laura Järnefelt, Pernod Ricard Finland, Panuntie 4, 00610 HKI

Cocktailin nimi:

	Ainesosa	Määrä
Alkoholi		
Muut raaka-aineet		
Koriste		
Lasi		
Metodi		
Muuta		

Nimi:

Puh.

Email:

Kotiosoite:

Työpaikka:



Lisätietoja:

- Laura Järnefelt, Pernod Ricard Finland Oy
p. 040-529 4205
email: laura.jarnefelt@pernod-ricard-finland.com
- Jarkko Salonen, FBSK
p. 040-555 8984
email: jarkko@fbsk.net

