

JUNIOR

MONIN CUP



Bezalkoholiskā kokteiļa konkursa

"MONIN JUNIOR CUP 2022"

NOTEIKUMI

Gemoss un MONIN sadarbībā ar Latvijas Bārmeņu Federāciju un Valsts SIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums" organizē jau piekto bezalkoholisko kokteiļu konkursu studentiem un absolventiem **Monin Junior Cup 2022**, kas norisināsies š.g. **5.Oktobrī, plkst.12:00** Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā, Nīcgales iela 26, Rīgā.

Nemot vērā zemāk minētos nosacījumus, visiem dalībniekiem jāgatavo viens bezalkoholiskais kokteilis 3.porcijās! Pieteikuma anketa ir jāatsūta līdz **2022. gada 26.Septembrim** uz e-pasta adresi andris.reizenbergs@gemoss.lv Jautājumiem lūdzu zvaniem Andrim Reizenbergam pa tālruni 28645786. Konkursā ir jāgatavo reģistrētā recepte un to nevar mainīt, receptu atbilstība tiks pārbaudīta pirms sacensībām.

Sacensību mērķi:

- Popularizēt bārmeņu profesiju Latvijā;
- Bārmeņu, viesmīļu studentu kvalifikācijas paaugstināšana;
- Veicināt bārmeņu un viesmīļu skolu atpazīstamību Latvijā;
- Veidot bezalkoholisko kokteiļu kultūru Latvijā;
- Iedrošināt studentus piedalīties bārmeņu un viesmīļu konkursos;
- Radīt jaunas un oriģinālas bezalkoholisko kokteiļu receptes;
- Veicināt Monin zīmola atpazīstamību Latvijā

Noteikumi

Konkurss norisināsies classic kategorijā un tajā aicināti piedalīties Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņi, kuri pārstāv savu skolu un apgūst profesiju Bārmenis, Viesmīlis, Ēdināšanas pakalpojumu speciālists vai citādi izteicis vēlmi piedalīties. Konkursā drīkst piedalīties arī skolu absolventi, ja skola absolvēta 2022.gadā.

Svarīgi

1. Kokteiļi drīkst būt pagatavoti pēc visām kokteiļa pagatavošanas metodēm.
2. Kokteiļa pagatavošanai dalībnieks izmanto savus piederumus, nepieciešamos instrumentus nodrošina sev pats.
3. Katrs dalībnieks pats sev nodrošina glāzes, produktus (augļus, dekorus, u.t.t). Uzņēmums Gemoss izvēlētās glāzes no Gemoss sortimenta nodrošinās bez maksas, par to lūdzu paziņot laicīgi konkursa organizatoriem.

4. Organizatori nodrošinās dalībniekus ar visu kokteiļiem nepieciešamo Monin produkciju un bezalkoholiskajiem dzērieniem Lyres, tonikiem Franklins&Sons.
5. Konkursa dalībniekiem ir jāierodas 1 stundu pirms sacensību sākuma, tātad plkst.11:00
6. Receptes sastāvdaļu tilpumi jānorāda mililitros (ml).
7. Sastāvdaļas jāmēra ar mērtrauku.

Bezalkoholisko kokteiļa pagatavošanas noteikumi:

1. Katram dalībniekam obligāti ir jāizmanto vismaz viens Monin produkts (sīrupi, biezeņi, mērces). Monin produkcijas (sīrupi, biezeņi, mērces) daudzumam kopsummā kokteilī jābūt **vismaz 20ml.**; Analogiskas produkcijas izmantošana ir aizliegta;
2. Kokteiļa receptei jābūt pašu izdomātai, populāras kokteiļu receptes izmantot nedrīkst;
3. Maksimālais pieļaujamais sastāvdaļu skaits ir 5, ieskaitot šlakstus un pilienus;
4. Kokteiļa tilpums pasniedzot bez ledus drīkst būt no 90- 250ml, ar ledu pasniegtie kokteiļi drīkst pārsniegt 250ml atzīmi.
5. Kokteiļa pagatavošanas kopējais laiks: 7 minūtes, kokteilis jāpagatavo 3 porcijās;
6. Kokteiļu sastāvdaļas aizliegts sildīt;

Sastāvdaļas

1. Drīkst izmantot pamata augļu sulas, arī svaigi spiestas, kuras nav uzskatāmas par maisījumiem, svaigu olu baltumu (tikai paipala olas), bezalkoholiskos dzērienus Lyre's, Franklins&Sons tonikus, gāzētu un negāzētu ūdeni. Produktiem jābūt brīvi nopērkamiem Latvijas pārtikas veikalos;
2. Nav atļautas iepriekš sagatavotas vai paštaisītas sastāvdaļas;
3. Nav atļauts saldējums un piena produkti, kas sastāv no svaiga piena, krējuma.
4. Sildītas sastāvdaļas nav atļautas.
5. Nav atļauts izmantot cita zīmola ievārījumus un džemus (izņemot Monin biezeņus)
6. Jebkura veida apšaubāmām sastāvdaļām, kas ir iekļautas dalībnieka receptē, jābūt saskaņotām un apstiprinātām no Monin Junior Cup 2022 organizatoru puses.

Dekorācijas

1. Dekorācijām jābūt ēdamām; Zobubakstāmie, knaģīši, citi sastiprinājumi ir atļauti;
2. Dekorācijas jāpagatavo pirms došanās uz skatuves, laika ierobežojuma nav.
3. Mākslīgas piedevas vai pārtikas krāsvielas ir aizliegtas.
4. Garšvielas: sāls, cukurs, pipari, muskatriciņi, kanēlis ir atļauti.

Sacensības

1. Dalībnieku secību noteiks pēc izlozes principa.
2. Dalībniekiem jāuzstājas atbilstošā bārmeņu apģērbā vai skolas uniformā ja tāda ir. (Uzvalks, balts krekls, veste, klasiskas bikses, kurpes, kaklasaite, tauriņš u.t.t.)
3. Kokteiļa pagatavošanas laiks uz skatuves no starta brīža - 7 minūtes.
4. Dalībnieki, kas neieklausies norādītajā laikā, saņems soda punktus, ko piešķirs Tehniskā žūrija. (Par katrām pārtērētām 30 sekundēm, -1 punkts)
5. Sacensība notiks vienā kārtā un par uzvarētāju kļūs tas, kurš būs ieguvis visvairāk punktus.
6. Vienādu rezultātu gadījumā, 1.vietu iegūs tas, kurš būs ieguvis augstākos punktus par kokteiļa garšu.

Dalībnieku priekšnesums

1. Vienlaicīgi uzstāsies 2 vai 3 dalībnieki;
2. Kad dalībnieki būs sagatavojušies un parādījuši sastāvdaļas un pudeles, viņi gaidīs signālu no žūrijas pārstāvja, lai reizē varētu sākt gatavošanu. Kad kāds no dalībniekiem pabeigs gatavot kokteiļus, tie nekavējoties tiks nogādāti degustācijas žūrijai.
3. Dalībniekiem jāpaliek savās darba vietās, kamēr tiek dota atļauja to pamest.
4. Pēc uzstāšanās viņu vietas tiks notīrītas un sagatavotas nākamajiem dalībniekiem.
5. Šādā secībā startēs visi sacensību dalībnieki.
6. Visi dalībnieki gatavos **3 porcijas** sava pašizdomātā kokteiļa un divi no tiem tiks nogādāti degustācijas žūrijai, bet trešais kokteilis tiks novietots publiskai apskatei.
7. Uzstāšanās laikā atklātu liesmu izmantot nedrīkst.
8. Dalībnieku uzstāšanās secību noteiks izlozē konkursa dienā.

Galvenā balva

MONIN JUNIOR CUP 2022 uzvarētājs saņems kausu un balvu 150 Eiro Gemoss dāvanu karti, 2.vieta saņems 100 Eiro Gemoss dāvanu karti un 3.vieta saņems 50 Eiro Gemoss dāvanu karti.

MONIN JUNIOR CUP 2022 organizatori:

- ❖ Andris Reizenbergs, 28645786, andris.reizenbergs@gemoss.lv
- ❖ Inguss Reizenbergs, 26796444, ireizenbergs@monin.com
- ❖ Dana Baltuseviča, 20280563, dana.baltusevica@rtrit.lv
- ❖ Par Monin, Lyre's un Franklins produkcijas /glāžu saņemšanu konkursa vajadzībām, lūdz rakstiet Andrim Reizenbergam uz e-pastu andris.reizenbergs@gemoss.lv

