

ЕТАП ПЕРШИЙ, TANQUERAY NOTEN: THE BOTANICAL JOURNEY / G&T CITRUS HEART

ЗАВДАННЯ

1. Обрати концепцію вашого коктейлю серед двох можливих: The Botanical Journey / G&T Citrus Heart

G&T Citrus Heart	The Botanical Journey
Бріф:	Бріф:
В основі джина Tanqueray No.TEN його цитрусове серце. А саме – свіжі, цілі цитруси (лимони, лайми та грейпфрути), що додаються до джину Tanqueray при дистиляції у нашому маленькому перегінному кубі Tiny Ten. Смак та аромат цитрусових яскраво прикрашає фінальний продукт джин Tanqueray No.TEN і є родзинкою кожного коктейлю на його основі. Ми хотіли, щоб ви надихнулися цим і створили своє власне «цитрусове серце», а потім додали до джину та тоніку на основі Tanqueray No.TEN. Це цитрусове серце повинно піднести і підкреслити цитрусові нотки Tanqueray No.TEN.	Цього року завдання конкурсу World Class зосереджуються на інгредієнтах джину Tanqueray No.TEN - цитрусових та ботанікалах. Ми постачаємо їх з усього світу і хочемо, щоб ви надихнулися дорогою, якою ці інгредієнти потрапляють до нас на виробництво. Ми хотіли б, щоб ви вибрали один ботанікал, що входить до складу джина Tanqueray No.TEN, зробили деякі дослідження і створили коктейль на основі смаку, а також подорожі цього ботанікала. Це може бути подорож інгредієнту, спосіб збору врожаю чи щось інше, що спаде вам на думку, ми хотіли б, щоб ви продемонстрували свої знання ботанікалів джину Tanqueray No.TEN.
Завдання:	Завдання:
Вам потрібно створити один коктейль G&T Citrus Heart на основі джину Tanqueray No.TEN. Ваша подача повинна містити три елементи: джин Tanqueray No.TEN, тонік і домашній третій елемент, оснований на ідеї «цитрусового серця». Він може бути у вигляді сиропу, кордіала, шрабу, біттера, дистилляту або будь-якої іншої обраної вами рідини. Коктейль має бути сервірований у бокалі хайбол із льодом. Вибір гарнішу залишається на ваш розсуд.	Вам потрібно створити один коктейль The Botanical Journey на основі джину Tanqueray No.TEN. Ви можете вибрати будь-який посуд та стиль напою. Ваша подача повинна базуватися на історії та ароматі одного із ботанікалів Tanqueray No.TEN, але як ви це зробите, залежить від вас.
Додаткові умови	Додаткові умови
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Напій повинен містити не менше 30мл Tanqueray No.TEN. ✓ Ваш напій повинен містити три інгредієнти: Tanqueray No.TEN, тонік і домашній інгредієнт. ✓ Напій має бути джином і тоніком та подаватись у бокалі хайбол на лід. ✓ Гарніш – не обов'язковий. ✓ Ви маєте точно описати рецепт та метод приготування всіх інгредієнтів та коктейлю. ✓ Ви маєте додати фото готового коктейлю до вашої анкети. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Напій повинен містити не менше 30мл Tanqueray No.TEN. ✓ Ваш напій має базуватись на одному із ботанікалів, що входять до складу джину Tanqueray No.TEN. ✓ Ви можете приготувати будь-який коктейль. ✓ Ви можете вибрати будь-який посуд та вид подачі коктейлю. ✓ Ви маєте точно описати рецепт та метод приготування всіх інгредієнтів та коктейлю. ✓ Ви маєте додати фото готового коктейлю до вашої анкети.
Критерії оцінки:	Критерії оцінки:
Оцінювання анкет	Оцінювання анкет

Concept (30)	Наскільки винахідливим було використання інгредієнтів? Чи виділяється цитрусове серце?
Flavor analysis (30)	Чи збалансований ваш напій? Наскільки він має хороший смак та аромат? Наскільки спиртний напій в основі коктейлю підкреслений іншими інгредієнтами?
Brand knowledge (10)	Чи продемонстрували ви свої знання алкогольного бренду у своїй презентації?
Visual aesthetics (10)	Зовнішня естетика напою та наскільки його зовнішній вигляд відповідає концепції.
Bonus (20)	Результат тесту на знання брендів
Штраф	Штраф -10 балів за запізнення в подачі рецепта за кожні 24 години

Оцінювання в барі

Concept (20)	Наскільки винахідливим було використання інгредієнтів? Чи виділяється цитрусове серце?
Flavor analysis (30)	Чи збалансований ваш напій? Наскільки він має хороший смак та аромат? Наскільки спиртний напій в основі коктейлю підкреслений іншими інгредієнтами?
Technique (10)	Оцінка техніки роботи за баром
Brand knowledge (10)	Чи продемонстрували ви свої знання алкогольного бренду у своїй презентації?
Visual aesthetics (10)	Зовнішня естетика напою та наскільки його зовнішній вигляд відповідає концепції.
Hosting (20)	Наскільки добре ви приймали суддів та розважали їх?
Штраф	Штраф за перевищення часу на приготування коктейлю -1 бал за кожні 5 секунд

Concept (30)	Наскільки винахідливим було використання інгредієнтів? Чи виділяється обраний вами ботанікал?
Flavor analysis (30)	Чи збалансований ваш напій? Наскільки він має хороший смак та аромат? Наскільки спиртний напій в основі коктейлю підкреслений іншими інгредієнтами?
Brand knowledge (10)	Чи продемонстрували ви свої знання алкогольного бренду у своїй презентації?
Visual aesthetics (10)	Зовнішня естетика напою та наскільки його зовнішній вигляд відповідає концепції.
Bonus (20)	Результат тесту на знання брендів
Штраф	Штраф -10 балів за запізнення в подачі рецепта за кожні 24 години

Оцінювання в барі

Concept (20)	Наскільки винахідливим було використання інгредієнтів? Чи виділяється обраний вами ботанікал?
Flavor analysis (30)	Чи збалансований ваш напій? Наскільки він має хороший смак та аромат? Наскільки спиртний напій в основі коктейлю підкреслений іншими інгредієнтами?
Technique (10)	Оцінка техніки роботи за баром
Brand knowledge (10)	Чи продемонстрували ви свої знання алкогольного бренду у своїй презентації?
Visual aesthetics (10)	Зовнішня естетика напою та наскільки його зовнішній вигляд відповідає концепції.
Hosting (20)	Наскільки добре ви приймали суддів та розважали їх?
Штраф	Штраф за перевищення часу на приготування коктейлю -1 бал за кожні 5 секунд

Під час оцінювання в барі учасники матимуть 5 хвилин для підготовки барної станції та 10 хвилин для приготування коктейлів. Під час підготовки не дозволяється охолоджувати бокали, змішувальні стакани та шейкери. Учасники мають приготувати 3 (три) порції коктейлю, по одній для кожного із суддів.

Під час оцінювання в барі учасники матимуть 5 хвилин для підготовки барної станції та 10 хвилин для приготування коктейлів. Під час підготовки не дозволяється охолоджувати бокали, змішувальні стакани та шейкери. Учасники мають приготувати 3 (три) порції коктейлю, по одній для кожного із суддів.

2. Розробити 1 (один) коктейль згідно обраної вами концепції на основі джину Tanqueray No.TEN.
3. Подати анкету з описом коктейлю, рецептурою і інгредієнтами, методом приготування, а також завантажити якісне зображення коктейлю, не пізніше 23:59 02.03.2020 на сайті www.worldclass.in.ua. Рецептуру має супроводжувати короткий опис: історія створення, зв'язок рецептури з назвою, відчуття, які викликають (на думку автора) смак, аромат і зовнішній вигляд напою.
4. Забезпечити наявність в меню і в асортименті закладу 5 обов'язкових позицій продукції резервного портфеля: джин Tanqueray® No. TEN, ром Zazara23®, віскі Bulleit®, горілка Ketel One®, шотландський віскі на вибір: Singleton of Dufftown® або Talisker®. Це має бути підтверджено фото основного меню чи вкладки.
5. У період з 03.03.2020 по 31.03.2020 забезпечити наявність вашого фірмового коктейлю в меню вашого закладу (в окремому меню або в основному меню і вказати, що коктейль є учасником конкурсу World Class 2020).
6. Пройти тестування на знання брендів на сторінці www.worldclass.in.ua до 23:59 31.03.2020.
7. Мати можливість прийняти суддів у своєму закладі та приготувати для них три коктейлі для оцінювання у період з 6 по 12 квітня, за попередньою домовленістю.

Оцінювання

Мінімум три судді World Class будуть оцінювати коктейлі першого етапу, на підставі їх оцінок вам будуть поставлені бали, а також буде надано зворотний зв'язок стосовно коктейлю.

Спочатку судді будуть оцінювати письмові анкети, під час оцінювання судді не будуть бачити ім'я конкурсанта. На основі таких оцінок буде обрано ТОП 16 учасників. Оцінки письмових анкет та тесту будуть оголошені 01.04.2020.

Потім з 6 по 12 квітня судді відвідають ТОП 16 учасників в їх барах для того щоб власноруч почути презентацію коктейлю та оцінити його смак. Серед учасників буде обрано ТОП 5 учасників, що пройдуть до українського фіналу. Оцінки будуть оголошені 15.04.2020.

Інші умови

- √ Правила першого етапу є доповненням загальних правил і умов програми World Class Ukraine 2020.

- √ Загальний обсяг алкогольних інгредієнтів коктейлю не повинен перевищувати 90 мл (3oz / 84 г) при об'ємному вмісті спирту 40% (загальний рівень спирту не повинен перевищувати 36 г (1,2 oz / 33,6 г) на 100% об'ємного вмісту спирту).
- √ У напої повинно бути представлено не більше восьми інгредієнтів, включаючи фруктові соки, сиропи, настойки, біттери і краплі, якщо інше не вказано умовами завдання. Додатково дозволяється побризкати коктейль цитрусом або спреєм для ароматизації. Гарніш не вважається інгредієнтом, навіть якщо він торкається напою.
- √ Лід, водяна пара, рідкий азот і допоміжні компоненти (лецитин, лігнін, желатин, NO₂, CO₂ і т. Д.) не вважають інгредієнтами і вказуються в полі «Метод приготування».
- √ Дозволяється додавати інгредієнти джигером, мірним стаканом або іншою мірної ємністю, а також додавати їх без застосування допоміжних мірних аксесуарів (free pour).
- √ Учасники можуть використовувати власні інструменти для змішування та приготування коктейлів.
- √ Учасники зобов'язані приготувати правильну кількість порцій коктейлю для суддів, як визначено правилами етапу.
- √ Учасники повинні приготувати напої протягом відведеного часу, визначених у завданні, якщо перевищення відведеного часу призведе до штрафу.
- √ У разі якщо учасники подають напої, які виявляються неістівними або такими, що виготовлені із порушенням санітарних норм, вони можуть бути відсторонені від цього етапу.

ДОМАШНЯ ПІДГОТОВКА АБО ПРЕМІКСИ

- √ Усі основні інгредієнти ваших коктейлів повинні бути зібрані перед суддями під час вашого презентаційного часу.
- √ Домашні інгредієнти, такі як суміші, настої, піни тощо, можна приготувати перед виступом, але таких інгредієнтів має бути не більше трьох з восьми максимально дозволених інгредієнтів.
- √ Вам дозволяється використовувати інгредієнти, настояні в бочках, але не більше 30 мл до-витриманих інгредієнтів в будь-якому коктейлі.

ІНВЕНТАР ТА ПОСУД

- √ Ви можете використовувати будь-яку склянку, чашку чи іншу посудину та реквізит у завданні якщо інше не заборонено завданням.
- √ Жодна назва бренду чи логотип, окрім дискретної марки виробника посуду, не повинні бути видні.

РЕЦЕПТИ ЕТАПІВ

- √ Рецепти, де це необхідно, повинні бути надані в терміни, зазначені в правилах інакше учасник буде оштрафований.
- √ Рецепти можуть бути скориговані після зазначеного терміну в межах розумного (тобто не заміщені цілком), якщо організатор був повідомлений та згодний зі змінами.
- √ Введені рецепти повинні бути оригінальним творінням конкурсанта, і якщо вважається, що конкурсант очевидно плагіатував відомий існуючий коктейль, він може бути дискваліфікований.
- √ Всі інгредієнти повинні бути вимірюваною кількістю. Тобто “вичавити половину лимона” неприпустимо.
- √ Рецепти повинні бути виражені в унціях (США) і / або мілілітрах

НАЗВИ КОКТЕЙЛЕЙ

- √ Назви алкогольних напоїв, включаючи грубі, сексуальні слова або слова, пов'язані з наркотиками або автомобілями, заборонені, і вони будуть дискваліфіковані.
- √ Також, назви коктейлів не повинні:
 - апелювати до неповнолітньої аудиторії (молодше 21 років), не допускається використання вигаданих, казкових або мультиплікаційних персонажів, персонажів мультфільмів та ін.
 - містити заклик до надмірного вживання алкоголю або створювати враження про просування надмірного споживання алкоголю;
 - позиціонувати міцність алкоголю як його перевагу над іншими напоями;
 - містити твердження про медичні або терапевтичні властивості алкоголю, про користь алкоголю для здоров'я і не повинно створювати враження про те, що алкоголь представляє користь для здоров'я або володіє медичними або терапевтичними властивостями;
 - містити заклик до сексуальної успіху або створювати враження про те, що вживання алкоголю сприяє досягненню такого успіху;
 - містити заклик до вживання алкоголю за кермом;
 - містити будь-які асоціації або заклики до антисоціальної поведінки, насильства, розпалювання національної ворожнечі, порушення законодавчих норм.

ЯЗИКОВІ ПЕРЕШКОДИ ТА ПЕРЕКЛАД

- √ Ми рекомендуємо використовувати англійську мову для заповнення заявки оскільки ця мова буде використовуватись на подальших етапах конкурсу. Однак не наполягаємо на цьому, ви також можете використовувати на ваш вибір (українську / російську).

Якщо у вас виникли додаткові питання, будь ласка звертайтеся:

Катерина Кириченко

Katerina.kirichenko@udi.kiev.ua

+ 38093-823-1339