

# REGULAMIN KONKURSU

## PURE ART OF MIXOLOGY - JUNIOR

### §1. Organizator

1. Organizatorem konkursu „**Pure Art of Mixology - Junior**” jest Mateusz Wizbicki - twórca i pomysłodawca konkursu. Współorganizatorem i gospodarzem wydarzenia jest Noworudzka Szkoła Techniczna w Nowej Rudzie.
2. Patronat nad konkursem objęli:
  - Stowarzyszenie Polskich Barmanów,
  - firma Monin.
3. Konkurs ma charakter **non profit** i jest skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim lub pokrewnym.

### §2. Cel konkursu

Celem konkursu jest:

1. Propagowanie kultury tworzenia napojów bezalkoholowych oraz różnorodności smaków.
2. Doskonalenie umiejętności zawodowych i kreatywności uczniów.
3. Promowanie wykorzystania produktów „PURE marki Monin” w tworzeniu autorskich receptur.
4. Rozwijanie estetyki, poczucia smaku i sztuki prezentacji.
5. Wzmacnianie kompetencji informatycznych poprzez tworzenie dokumentacji receptur.
6. Integracja szkół o profilu gastronomicznym i hotelarskim.
7. Nawiązywanie współpracy z partnerami branżowymi.

### §3. Uczestnicy

1. Udział w konkursie mogą wziąć uczniowie szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim lub pokrewnym.
2. Z każdej szkoły można zgłosić **maksymalnie dwóch uczniów** wraz z opiekunem - nauczycielem.
3. Każdy uczestnik zobowiązany jest posiadać:
  - legitymację szkolną,
  - aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych,
  - strój służbowy odpowiedni dla zawodu barmana.

4. Uczestnicy i ich opiekunowie podpisują oświadczenie o zgodzie na publikację wizerunku, zdjęć, receptur i wyników.

#### §4. Struktura konkursu

1. Konkurs odbywa się w kategorii barman - mocktail (napój bezalkoholowy) **NISKOCUKROWY**.
2. Konkurs ma **dwa etapy**:

##### Etap I - eliminacje elektroniczne

- Każdy uczestnik przesyła swoją **autorską recepturę** w formie elektronicznej ze szkolnego adresu e-mail na adres: **nstinformacja@gmail.com**
- Receptura musi zawierać minimum **10 ml produktu syropu Pure Monin**.
- Do zgłoszenia należy dołączyć **jedno zdjęcie wykonanego koktajlu**.
- Mocktail zgłoszony do konkursu musi spełniać kryterium napoju niskocukrowego (za napój niskocukrowy uznaje się koktajl, w którym zawartość cukrów prostych nie przekracza 8 g na 100 ml gotowego napoju)
- Termin nadsyłania receptur: **27.03.2026 r.**
- Ogłoszenie listy zakwalifikowanych uczestników do części stacjonarnej nastąpi dnia **31.03.2026 r.**
- Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgodności receptury z kategorią konkursową.

##### Etap II - część stacjonarna

- Konkurs odbywa się w siedzibie Noworudzkiej Szkoły Technicznej w Nowej Rudzie.
- Uczestnicy mają **20 minut na przygotowanie 2 identycznych dekoracji** w specjalnym pomieszczeniu (w tym czasie nie mogą z nimi przebywać ich opiekunowie). W duchu idei konkursu „Pure Art of Mixology - Junior” uczestnicy mogą uzyskać dodatkowe punkty za wyjątkową, artystyczną i autorską dekorację mocktailu.
- Uczestnicy mają **3 minuty** na przygotowanie stanowiska barowego.
- Uczestnicy mają **2 minuty** na opowiedzenie o swoim mocktailu przed startem.
- Uczestnicy przygotowują i prezentują **2 identyczne, autorskie koktajle bezalkoholowe** zgodnie z przesłaną recepturą (jeden mocktail dla jury, drugi na stół pokazowy)
- Czas na wykonanie mocktailów wynosi **6 minut**. Przekroczenie regulaminowego czasu pracy skutkuje przyznaniem punktów ujemnych przez Komisję Techniczną. Po przekroczeniu **8 minuty** praca uczestnika zostaje przerwana przez Komisję Techniczną.

## §5. Wymagania dotyczące receptury

1. Każdy uczestnik tworzy **oryginalną, autorską recepturę**, która nie była wcześniej prezentowana w innych konkursach.
2. Koktajl musi zawierać minimum **10 ml produktu PURE Monin**.
3. Maksymalna liczba składników wynosi **9**.
4. Niedopuszczalne jest użycie:
  - produktów innych marek niż **Monin** lub **Paragon (dotyczy tylko syropów, puree i kordialów)**.
5. Lód nie jest liczony jako składnik receptury.
6. Dekoracja nie jest liczona jako składnik receptury (chyba, że znajduje się wewnątrz mocktailu).
7. Niedopuszczalne jest użycie blenderów.
8. Dopuszcza się użycie wcześniej przygotowanych elementów (np. infuzji czy redukcji), pod warunkiem że są one elementem autorskiej receptury i zgodne z regulaminem.
9. Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgaryzmów ani nazw nawiązujących do marek alkoholi, firm lub produktów konkurencyjnych.

## §6. Ocena konkursowa

1. Mocktaile będą oceniane przez **komisję techniczną i komisję degustacyjną** według następujących kryteriów:
  - kreatywność i oryginalność receptury,
  - smak i aromat,
  - wygląd i prezentacja,
  - technika pracy i organizacja stanowiska,
  - estetyka podania.
2. Komisja Techniczna składa się z członków Stowarzyszenia Polskich Barmanów.
3. Komisja Degustacyjna składa się z członków Stowarzyszenia Polskich Barmanów, ambasadora marki Monin oraz zaproszonego gościa specjalnego.
4. W przypadku równej liczby punktów decyduje **ocena degustacyjna**.
5. Nie przewiduje się miejsc ex aequo.
6. Decyzje jury są ostateczne i nie podlegają odwołaniu.

## §7. Nagrody i wyróżnienia

1. Wszyscy uczestnicy otrzymują **dyplomy uczestnictwa**.
2. Laureaci konkursu otrzymują **nagrody rzeczowe oraz dyplomy**.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do przyznania **wyróżnień specjalnych** za wyjątkową kreatywność lub prezentację.

## §8. Obowiązki uczestników

1. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:
  - sprzęt barmański i szkło (bez znaków firmowych - wyjątkiem jest sprzęt logowany marką Monin),
  - dekoracje i składniki zgodne z regulaminem,
  - komplet dokumentów wymaganych przez organizatora.
2. Organizator zapewnia:
  - lód w kostkach,
  - stanowisko pracy.
3. Uczestnicy są odpowiedzialni za swoje rzeczy osobiste i sprzęt. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ich utratę lub uszkodzenie.
4. W trakcie konkursu oraz podczas ogłoszenia wyników obowiązuje **strój zawodowy**.

## §9. Dyskwalifikacja

1. Dyskwalifikacja uczestnika może nastąpić w przypadku:
  - użycia niedozwolonych produktów,
  - pomocy osób trzecich podczas wykonywania zadania konkursowego,
  - naruszenia zasad higieny i bezpieczeństwa,
  - niesportowego zachowania wobec innych uczestników lub jury.
2. Decyzję o dyskwalifikacji podejmuje przewodniczący jury w porozumieniu z organizatorem.

## §10. Odpowiedzialność i bezpieczeństwo

1. Uczestnicy ponoszą odpowiedzialność za jakość, świeżość i bezpieczeństwo przywiezionych produktów.
2. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za reakcje alergiczne wynikające ze spożycia składników użytych w mocktailach.

3. Każdy uczestnik zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.

### **§11. Postanowienia końcowe**

1. Regulaminy szczegółowe dotyczące poszczególnych kategorii konkursowych dostępne są na stronie internetowej szkoły:  
**<http://www.zsp.nowaruda.pl/>**
2. Dodatkowych informacji udziela:  
Nauczyciel zawodu Noworudzkiej Szkoły Technicznej - p. Mateusz Wiźbicki  
(tel. 786104059)
3. Przystąpienie do konkursu oznacza akceptację niniejszego regulaminu.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w niniejszym regulaminie z przyczyn organizacyjnych lub technicznych.