

# MONIN® Cup *Junior*

**26.NOVEMBER 2024**

**GEMOSS**



**MONIN®**



# VÕISTLUS

- ❑ Loo jutustamine 2 min ja kokteili valmistamine 6 minutit.
- ❑ Võistluspäeval peavad võistlejad kasutama oma tööriistu ja klaase, ning järgima täpselt seda retsepti, mille nad esitasid.
- ❑ Kandidaat valmistab 3 identset jooki: 2 žüriile ja 1 eksponeerimiseks ja piltide tegemiseks.
- ❑ Võistlejate järjekord määratakse loosiga.
- ❑ Osalema on oodatud kutsekoolide/ametikoolide tudengid.
- ❑ Konkursil osalemisega nõustub iga võistleja andma MONINile täieliku õiguse kasutada kõiki võistlusel loodud ja esitatud kokteilide ja jookide retsepte.



**MONIN**<sup>®</sup>

# VÕISTLUS



Osalejad peavad kandma sobivat riietust. (Ülikond, valge särk, vest, klassikalised püksid, kingad, lips, liblikas jne.) See on **KOHUSTUSLIK!**



Võistlejatel on kokku 8 minutit: **2 min**, et esitleda kokteili loomislugu, inspiratsiooni allikaid ja seost võistlusega ning **6 min** kokteili valmistamiseks.



Korraldaja varustab osalejaid MONINI toodetega.

  
**MONINI**<sup>®</sup>

MONINI<sup>®</sup> Cup  
Junior

# RETSEPT



Kokteiliretsept peab olema ise välja mõeldud, populaarseid kokteiliretsepte kasutada ei tohi ja kokteil peab olema **alkoholivaba**.



Retsept peab sisaldama vähemalt 20 ml MONIN tooteid.



Võistlejad võivad kasutada ükskõik milliseid söödavaid või mittedöövavaid koostisosi kaubamärkidelt mis, ei konkureeri MONINiga.

  
**MONIN**<sup>®</sup>

MONIN<sup>®</sup> Cup  
Junior



# KOKTEILI REEGLID

- ❑ Kokteilid võivad olla valmistatud mis tahes meetodil.
- ❑ Koostisosade maksimaalne lubatud kogus on 7, sealhulgas spreid ja tilgad.
- ❑ Ilma jäätä serveeritud kokteili maht võib olla vahemikus 90 kuni 250 ml.
- ❑ Jääga serveeritud kokteilid võivad koguselt ületada 250 ml.
- ❑ Kokteil peab olema **alkoholivaba**.



**MONIN**<sup>®</sup>

MONIN<sup>®</sup> Cup  
Junior

# HINDAMISKRITEERIUMID

- ❑ Esitus: Isiklik esitusviis ja suhtlemisoskus.
- ❑ Puhtus: Organiseeritud, puhas ja efektiivne töötamisviis, puhta tööala säilitamine.
- ❑ Tehnilised oskused: Võistleja oskused ja korrektne baarmeni tehnikate kasutamine.
- ❑ Joogi hindamine: Välimus ja esitusviis, aroom, maitse, tasakaal, originaalsus ning kuidas see seostub loo ja võistlusega.
- ❑ Ajapiirangu ületamisel kehtivad trahvid.



**MONIN**<sup>®</sup>

MONIN<sup>®</sup> Cup  
Junior

# DEGUSTATSIOONI PUNKTID

VÄLIMUS

**15**

AROOM

**10**

MAITSE

**30**

KAUNISTUS

**10**

MONIN® Cup  
*Junior*

# TEHNIKA PUNKTID

KARISMA, SUHTLUSOSKUS

**10**

RETSEPTI JÄRGIMINE: MEETOD,  
KOOSTISOSAD JA KOGUSED

**10**

ÕIGE TÖÖRIISTADE KASUTUS,  
BAARIOSKUSED, PUHAS, ORGANISEERITUD  
JA TÕHUS TEGUTSEMINE

**30**

KOKTEILI VALMISTAMISE  
AEG 6MIN (-1P IGA ÜLE  
LAINUD 30S EEST )

**10**

MONIN® Cup  
Junior



# MONIN® Cup *Junior*

**KOHT: Valukoja 5**

**GEMOSS Köögi ja Baarikunsti Õppetuba**

**AEG: 26.november**

**KELL 10:00**

**GEMOSS**



**MONIN®**



# MONIN® Cup *Junior*

Registreeri **SIIN**

Küsimuste puhul võtke ühendust:

MONIN BA **Kaisa Noormägi**  
+ 372 5115603  
[kaisa.noormagi@gemoss.ee](mailto:kaisa.noormagi@gemoss.ee)

Loe lisa: **SIIT**

**GEMOSS**



**MONIN®**



# MONIN® Cup *Junior*

GEMOSS



MONIN®