

**MONIN<sup>20</sup>**  
**Junior CUP 25**

*Future*  
**IS YOU(TH)**

## **2025. aasta MONIN JUNIOR CUP ESTONIA - FUTURE IS YOU(TH)**

Tänavuse võistluse juhtmõte - FUTURE IS YOU(TH), kutsub üles looma kokteile, mis peegeldavad nooruse energiat, loovust ja värsket mõtlemist. Noored ei ole pelgalt homse tarbijad, vaid ka loojad, kelle ideed ja julgus kujundavad maailma maitset, vormi ja suunda. Otsime jooke, mis lisaks silmapaistvale maitsele, aroomile ja välimusele kannavad endas tulevikunägemust - julgust katsetada, luua ja inspireerida. Inspiratsiooni ammutamiseks mõtle sellele, kuidas nooruslik energia võiks väljenduda maitsete kontrastides ja üllatavates kooslustes, kuidas traditsioonid võivad kohtuda uute vormidega ning kuidas värvikad ideed võivad muutuda elamuseks klaasis. See on üleskutse näidata, kuidas just noored ise on tuleviku maitse, värv ja inspiratsioon.

### **OSALEMISTINGIMUSED**

#### **NÕUDED OSALEJATELE**

- Osalema on oodatud kutsekooli/ametikooli tudengid.
- Võistluspäeval peavad kõik võistlejad kaasa võtma oma isiklikud baaritarvikud ja klaasid ning järgima täpselt esitatud retsepti.
- Osalejad peavad kandma korrektset riietust.
- Lava taga ettevalmistusalal on võistlejal kaunistuste valmistamiseks, koostisosade viimistlemiseks ning kõigi joogi esitlemiseks vajalike aspektide ette valmistamiseks 10 minutit (kaunistused võib eelnevalt ette valmistada).
- Võistluseeelselt on võistlejal 3 minutit oma töökoha üles seadmiseks.
- Võistlusejärgselt on osalejal 2 minutit aega töökoha koristamiseks ning varustuse ja koostisosade algsetesse kohtadesse paigutamiseks.

#### **NÕUDED VÕISTLUSKOKTEILIDELE**

- Kokteilis on kohustuslik kasutada vähemalt üht MONIN toodet (siirup, püree, kontsentraat, kaste).
- Kasutatavate koostisosade arv ja kogus ei ole piiratud. Kõik koostisosad peavad olema tarbimiseks ohutud.
- Võistluse ajal on kokteilide valmistamiseks aega 8 minutit, mille jooksul tuleb valmistada 3 kokteili.
- Kokteilid võivad olla valmistatud mistahes meetodil.
- Kokteil peab vastama võistluse teemale.
- Kokteil peab olema alkoholivaba.

## **NÕUDED RETSEPTIDELE**

- Võistlusel osaleva kokteili retsept peab olema omaloominguline, populaarsete kokteiliretseptide kopeerimine ei ole lubatud.
- Ühes kokteilis peab kasutusel olema vähemalt 20 ml MONIN tooteid. Erinevaid tooteid võib omavahel kombineerida.
- Konkurentide tooteid ei ole lubatud kasutada.
- Kaunistused võivad olla söödavad või mitted söödavad, kui need on joogi või võistluse teemaga kooskõlas.
- Retseptis tuleb märkida koostisosad milliliitrites (ml).

## **MUUD NÕUDED**

- Retsepti muutmine võib kaasa tuua punktide mahaarvamise või võistluselt diskvalifitseerimise.
- Põhivõistlus kestab täpselt 8 minutit, mille jooksul tuleb kokteil valmistada ning esitleda selgitades tausta, inspiratsiooniallikaid ja seost võistluse teemaga. Valmistada tuleb kolm identset kokteili, millest kaks serveeritakse kohtunikele ja üks piltide tegemiseks ja väljapaneku jaoks.
- Võistlusjärjekord kuulutatakse välja võistluspäeval.
- Korraga võistleb üks osaleja.
- Korraldajad varustavad osalejaid kõigi kokteilide valmistamiseks vajalike MONIN toodete ja alkoholivabade jookidega, sealhulgas Lyre's alkoholivaba alkoholi ja Galvanina limonaadide/toonikutega.

## **LISAINFO**

- Võistlusel osaledes annab võistleja nõusoleku kasutada võistluse igas etapis esitatud retsepte MONIN ja GEMOSS väljaannetes (sotsiaalmeedia, blogid, veebilehed, retseptiraamatud jne.)
- Iga võistleja annab MONINile täieliku õiguse kasutada kõiki võistluse käigus loodud retsepte.
- Etteantud aja ületamine toob endaga kaasa trahvipunktid, mille määrab tehniline žürii. Iga 30 ületatud sekundi eest, -1 punkt.
- Võistlus toimub ühes voorus ja võitjaks kroonitakse kõrgeima punktisumma saavutaja.
- Võrdsete tulemuste korral saab 1. koha see, kes on kogunud kõige kõrgemad punktid kokteili maitse eest.
- Kohale tulla palun 1 tund enne võistlust.

## **HINDAMISEL ARVESTATAKSE**

- Kandidaadi esitlust: Isiklik esitus ja võime suhelda.
- Puhtus: Organiseeritud, puhas ja tõhus tööviis, puhta tööala säilitamine, vältides mahavoolamisi.
- Tehnilised oskused: Võistleja oskused ja baarmenitehnikate korrektne kasutamine.
- Joogi hindamine: Välimus ja esitlus, aroom, maitse, tasakaal, originaalsus ja seos võistluse teemaga.