

MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

قوانین مسابقات جایزه بزرگ میکسولوژی

مقدمه:

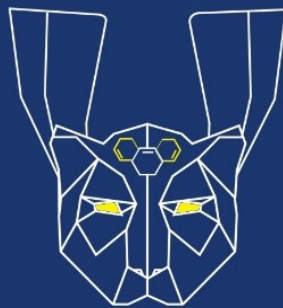
مسابقات جایزه بزرگ میکسولوژی ایران با هدف ترویج فرهنگ غنی نوشیدنی های ایرانی با رویکردی مدرن با تکیه بر علم کهن مزاج شناسی و ترکیب آن ها با علم مدرن میکسولوژی در تاریخ ۸ تا ۱۳ دی ماه ۹۸ توسط تیم ریتون و با حضور داوران بین المللی برگزار خواهد شد.

این مسابقات در سومین نمایشگاه تخصصی و ملی کافه ، مقصد گردشگری شهری در باغ موزه قصر تهران برگزار میشود که با توجه به حساسیت و اهمیت مسابقات و همچنین برگزاری نمایشگاه تخصصی قهوه، تجهیزات و صنایع وابسته در این جشنواره مخاطبان بسیاری را از جمله اهالی تخصصی دنیای آشپزی و نوشیدنی ایران را در بر دارد.

۱ : قوانین کلی شرکت کنندگان:

۱-۱ قوانین عمومی

- هزینه شرکت در مسابقات میکسولوژی ، به ازای هر نفر ۴/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد .
- هزینه شرکت در مسابقات میکسولوژی ، با اسپانسر به ازای هر نفر ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال می باشد .
- شرکت کنندگان در انتخاب پوشش آزاد هستند اما این پوشش بایستی با قوانین و عرف جامعه همخوانی داشته باشد .
- شرکت کنندگان حق استفاده از هیچ گونه علامت تجاری ، به جز اسپانسر اعلام شده را نخواهند داشت.

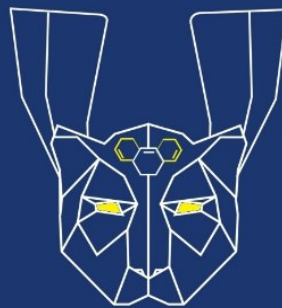


MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

- شرکت کنندگان می بایست مدارک خود را اعم از کپی کارت ملی، کپی گذرنامه و یک قطعه عکس ۳*۴ برای برگزار کننده مسابقات ارسال نمایند .
- تمامی شرکت کنندگان موظف به خواندن، درک قوانین و مقررات و برگه امتیازات میباشند .
- ارزیابی رقابتها توسط سه داور (یک داور حسی، یک داور فنی و یک سرداور) صورت می گیرد.
- شرکت کنندگان موظف هستند تا تاریخ ۲۵ آذرماه نحوه ی شرکت در مسابقات خود را اعم از فردی یا گروهی مشخص کند .

۱-۲: دستور العمل ها: (Recipe)

- دستور العمل های مربوط به ساخت نوشیدنی و سیروپ های ابداعی در هر سه مرحله تا تاریخ ۵ دی ماه ۹۸ بایستی به مدیر اجرایی معرفی شده در روز معارفه در تاریخ مقرر ارائه یا ارسال شود.
- دستور العمل های ارسال شده پس از تاریخ مقرر پذیرفته نخواهد شد.
- عدم ارائه دستور العمل به منظور انصراف شرکت کننده از مسابقات می باشد.
- دستور العمل ها طبق قالب ارائه شده در روز معارفه باید توسط شرکت کننده پر شود.
- تمامی دستور العمل های ارسالی توسط هیئت برگزاری بررسی شده و هیچ گونه تغییری در دستور العمل ها مگر با تایید سرداور در موارد خاص پذیرفته نیست.
- دستور العمل های مسابقه باید کاملا ابداعی توسط شرکت کنندگان ساخته شود.
- استفاده از مواد لبنی بیشتر از ۷۰ سی سی مجاز نمی باشد .
- حق مجاز استفاده از سیروپ صنعتی یا دست ساز در مجموع نباید بیش از ۸۰ سی سی باشد.



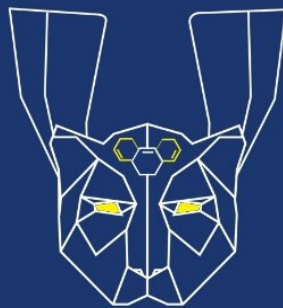
MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

تبصره: سیروپ های دست ساز ابداعی باید از لحاظ طعمی، بویایی و مواد نگهدارنده مورد تایید داوران باشد.

- در صورت تایید نشدن سیروپ، امتیاز کامل به شرکت کننده داده نمی شود .
- واحد اندازه گیری در تمام دستورالعمل ها برای مایعات میلی لیتر و همینطور برای جامدات و یا مواد خشک بر مبنای گرم می باشد.
- از اندازه گیری هایی مانند دش (dash) بار اسپون با گنجایش نهایت 2/5میل و همینطور دراپ (Drop) میتوان استفاده نمود.
- استفاده از هرگونه مواد الکلی و لیکور ممنوع می باشد و در صورت مشاهده، شرکت کننده از مسابقات حذف می شود .
- در تمامی مراحل مسابقه حجم نوشیدنی می بایست بین ۱۵۰ میلی لیتر الی ۵۰۰ میلی لیتر باشد
- انتخاب نام مناسب برای نوشیدنی ابداعی از طرف شرکت کننده الزامی می باشد .
- تبصره: استفاده از نام های نامناسب اعم از واژه های خشن ، جنسی ، سیاسی و تژاد پرستانه و همچنین کلمات مرتبط با مواد مخدر و یا بیماری های فیزیکی یا معلولیت غیر قابل قبول می باشد
- مسئولیت حفظ و محرمانه نگه داشتن دستورالعمل ها به عهده ی هیئت برگزاری میباشد.
- استفاده از مواد مصنوعی و سمی در نوشیدنی ممنوع می باشد
-

۱-۳ جلسه آشنایی با قوانین و قرعه کشی

- این جلسه جهت آشنایی داوطلبان پیش از شروع رقابتهای صورت می پذیرد و حضور تمامی شرکت کنندگان و مربیان در آن الزامیست .
- طی این جلسه مدیر اجرایی و داوران مسابقه، سخنرانی هایی را در راستای توضیح چگونگی برگزاری رقابتهای، مرور برنامه ها، نمایش کلی صحنه و پشت صحنه ارائه میدهند.
- تعیین سومین عضو هر تیم در این جلسه انجام خواهد شد.



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

- تمامی شرکت کنندگان در این زمان شانس پرسیدن سوالات خود را از مدیر اجرایی و تیم داوری خواهند داشت. همچنین میتوانند از اسکور شیت های مسابقات و نحوه امتیازدهی مسابقات با خبر شوند.

۱-۴ موسیقی رقابتها

- شرکت کنندگان میتوانند موسیقی دلخواه خود را بر روی سی دی یا فلش همراه داشته باشند.
- این موسیقی نباید شامل توهین و ناسزا باشد در غیر اینصورت شامل جریمه در تمامی برگه ها خواهد شد.

- نام شرکت کننده باید بر روی بسته سی دی یا فلش درج شده باشد.
- مسئولیت تحویل آن به مدیر صحنه قبل از شروع مسابقه و دریافت سی دی پس از پایان کار بر عهده شرکت کنندگان است

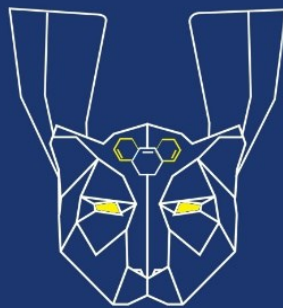
تبصره: در مرحله فینال پخش موسیقی به صورت زنده و با تلفیق سازهای کلاسیک و مدرن از جانب برگزار کننده خواهد بود

۲- شرایط و نحوه ارزیابی مسابقه :

۱-۲ به طور کلی رقابت، از سه مرحله تشکیل می شود که این رقابت ها به صورت تیمی می باشد. هر تیم از سه شرکت کننده و یک مربی تشکیل می شود که در دو مرحله ی اول امتیاز همه ی اعضا می باشد که منجر به راه یابی یا حذف تیم از رقابت ها می شود. شرکت کنندگان میبایست به دو نحو در مسابقه شرکت کنند.

ثبت نام به روش فردی

در این روش شرکت کننده میتواند از بین مربی های نام برده شده در سایت ، یک مربی را به عنوان اولویت اول انتخاب و رزومه ی خود را برای وی ارسال کند که در صورت تایید مربی ، شرکت کننده در تیم سه نفره مربی جای میگیرد. در غیر این صورت فرد به قید قرعه وارد یکی از تیم ها می شود.



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

ثبت نام به روش تیمی

در این روش هر نفر میتواند با مشخص کردن یک مربی و یک هم تیمی با انتخاب یک اسم و همینطور شعار تیم خود، در مسابقات شرکت نماید.

تبصره: لازم به ذکر است که برای بالابردن روحیه تیم ورک و جذاب کردن هرچه بیشتر رقابت ها ، یک نفر دیگر در روز قرعه کشی به صورت تصادفی به تیم های دونفره اضافه خواهد شد.

۲-۲ نحوه انتخاب و گزینش تیم ها

مرحله مقدماتی:

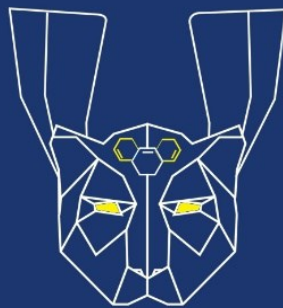
رقابتی ست بین تمام اعضای تیم که هر شرکت کننده می بایست دو نوشیدنی ابداعی را با رعایت کامل اصول حرفه ای بارتندینگ و میکسولوژی را، که پروتکل های آن در روز قرعه کشی به شکل تصادفی به شرکت کنندگان اعلام می شود ارائه نمایند.

بعد از پایان مرحله اول از بین تمام تیم ها، شش تیمی که بالاترین امتیاز گروهی را کسب کرده اند به مرحله بعدی راه پیدا می کنند. لازم به ذکر هست از هر تیم یک نفر که ضعیف ترین امتیاز را بین هم گروهیان خود کسب کرده باشد حذف خواهد شد.

مرحله نیمه نهایی:

در این مرحله هر دو عضو از شش تیم با یکدیگر به رقابت خواهند پرداخت . ضعیف ترین تیم در کسب امتیازهای گروهی به طور کامل از مسابقات حذف خواهد شد و تیمی که بیشترین امتیاز را کسب کند می تواند هر دو عضو خود در مرحله فینال را داشته باشد.

به طور خلاصه تیم اول مرحله نیمه نهایی با دو عضو، تیم های دوم تا پنجم هر یک با یک عضو به مرحله فینال راه پیدا می کنند و تیم ششم به طور کامل ، از گردونه ی مسابقه حذف خواهد شد.



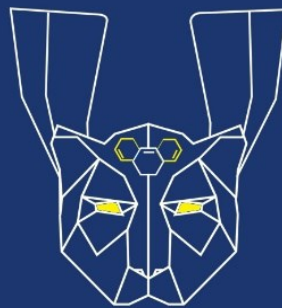
MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

مرحله نهایی:

در این مرحله شش نفر راه یافته به صورت فردی به رقابت می پردازند. بالاترین امتیاز بین شش نفر قهرمان مسابقات جایز بزرگ میکسولوژی می باشد و بقیه افراد به ترتیب مجموع امتیازهای این مرحله مقام های دوم تا ششم را کسب خواهند کرد.

۳- قوانین اجرایی مسابقه:

- شرکت کنندگان می بایست ۳۰ دقیقه قبل از شروع مسابقه، در اتاق آمادگی، حاضر باشند.
- شرکت کنندگانی که تاخیر داشته باشند سلب صلاحیت خواهند شد.
- حضور حمایت کنندگان و دستیاران بر روی صحنه ممنوع است.
- برای حمل وسایل و آیتم های مورد نیاز بر روی صحنه یک چرخ مخصوص (ترولی) آماده شده است .
- تمامی ابزارآلات، ظروف و مواد مصرفی هر شرکت کننده توسط ایشان باید تهیه شود.
- تبصره: تجهیزات کلی اعم از یخ ساز ، بلندر ، آیس کراشر ، استیشن مسابقه ، یخچال و فریزر توسط برگزار کننده در اختیار شرکت کنندگان قرار خواهد گرفت.
- داوری تکنیکال از زمان حضور شرکت کننده در بک استیج آغاز میگردد، این داوری توسط مسئول بک استیج در اسکورشیت مجزا اعمال خواهد شد.
- کسر امتیازات پس از عبور از مدت زمان مسابقه به ازای هر ۱ تا ۱۵ ثانیه برابر ۱۵ امتیاز منفی خواهد بود و پس از آن هر ثانیه یک امتیاز کسر خواهد شد و پس از عبور از حداکثر ۹۰ ثانیه از پایان مدت مجاز هر مسابقه ، شرکت کننده به طور کلی از روند مسابقه خارج خواهد شد.



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

- سرو نوشیدنی از محل تهیه شدن نوشیدنی به میز داوران به عهده شرکت کننده خواهد بود و پس از سرو نوشیدنی با اعلام "تایم" زمان مسابقه برای شرکت کننده ثبت خواهد شد.

تعریف و قوانین مربوط به گارنیش :

* استفاده از گارنیش مناسب بر روی نوشیدنی آماده شده برای داوران الزامی است، در غیر این صورت امتیاز این بخش داده نمی شود .

* گارنیش می بایست دارای یک جزء خوراکی باشد و استفاده از رنگ خوراکی در آن ممنوع می باشد .

* آماده سازی گارنیش می بایست در محل برگزاری مسابقات صورت گیرد .

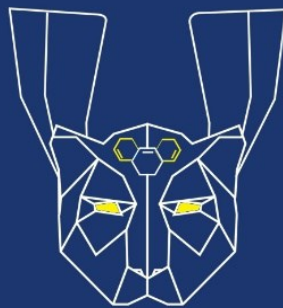
* گارنیش های که داخل لیوان قرار بگیرد و نوشیدنی را تحت تاثیر طعمی قرار دهد جزء مواد تشکیل دهنده نوشیدنی محاسبه خواهد شد (مواردی نظیر پوست میوه ها و مرکبات ، اسفیر ، خاویار ، مواد معطر و...)

* در صورت استفاده از تکنیک ریم برای گارنیش ، مواد مورد استفاده مانند نمک ، شکر یا ... جزء مواد تشکیل دهنده محسوب خواهد شد.

* در صورت افتادن گارنیش امتیاز کامل این بخش را دریافت نمی کنند .

* قرار گرفتن گارنیش در هر جای لیوان بلامانع می باشد .

* از گیره و اتصالات فلزی و چوبی مربوط به گارنیش می توان استفاده کرد.



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

گارنیش نوشیدنی از یک محصول خوراکی (مانند میوه ، پوست میوه ، سبزی ، گیاه ، ریشه و...) اما نه یک مایع استفاده میشود که از آن برای زیبا کردن نوشیدنی و بالا بردن جذابیت های بصری آن میتوان بهره برد.

گارنیش نباید در طعم نوشیدنی تاثیر گذار باشد اما میتواند ویژگی های بویایی نوشیدنی را تقویت کند.

مرحله مقدماتی:

در این مرحله شرکت کنندگان می بایست دو نوشیدنی اجباری یکسان را که طبق پروتکل های تعیین شده در روز قرعه کشی طراحی شده برای دو داور حسی معرفی و ارائه کند.

بالا ترین امتیاز حسی برای فردی می باشد که با حداکثر شش عنصر تشکیل دهنده (به غیر از یخ) یک نوشیدنی با بالانس طعمی ایده آل و همینطور عطر و طعم مناسب را به همراه چربایی استفاده از عناصر ارائه دهد.

بالاترین امتیاز در بخش تکنیکال برای فردی می باشد که نوشیدنی خود را با تکنیکی که از قبل در روز قرعه کشی تعیین شده به شکل صحیح و بدون خطای تکنیکال ارائه دهد.

تبصره: حرکات نمایشی (Flair) اگر به صورت کامل و بی نقص انجام شود میتواند بالاترین امتیاز را به فرد شرکت کننده در قسمت (professionalism) بدهد.

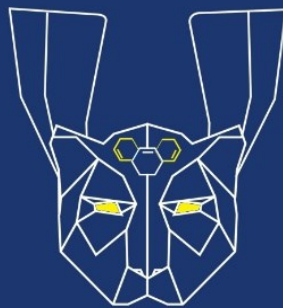
مدت زمان بک استیج: ۱۵ دقیقه

مدت زمان آماده سازی استیج: ۵ دقیقه

مدت زمان ارائه: ۷ دقیقه

مرحله نیمه نهایی:

در این مرحله شرکت کنندگان می بایست ۲ نوشیدنی ابداعی یکسان با ارائه سیروپ دست ساز متناسب با نوشیدنی خود ارائه نمایند.



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

سیروپ ابداعی باید کامل و جداگانه در طول زمان مسابقه معرفی و سرو شود.

سیروپ ابداعی حداکثر بایستی از سه جز طعم دهنده (به جز آب و شکر) تشکیل شود.

بالا ترین امتیاز حسی برای فردی می باشد که با حداکثر هشت عنصر تشکیل دهنده (به غیر از بیخ) یک نوشیدنی با بالانس طعمی ایده آل و همینطور عطر و طعم مناسب را به همراه چرایی استفاده از عناصر ارائه دهد.

بالاترین امتیاز در بخش تکنیکال برای فردی می باشد که نوشیدنی های خود را با تکنیک متناسب با

نوشیدنی به شکل صحیح و بدون خطای تکنیکال ارائه دهد.

تبصره: حرکات نمایشی (Flair) اگر به صورت کامل و بی نقص انجام شود میتواند بالاترین امتیاز را به فرد شرکت کننده در قسمت (professionalism) بدهد.

مدت زمان بک استیج: ۱۵ دقیقه

مدت زمان آماده سازی استیج: ۵ دقیقه

مدت زمان ارائه: ۸ دقیقه

مرحله فینال:

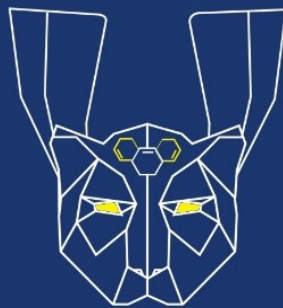
در این مرحله علاوه بر داوران مراحل قبل یک داور از بعد مزاج شناسی و یک داور از بعد برندینگ شرکت کنندگان را به صورت جداگانه ارزیابی می کنند.

فرد مسابقه دهنده می بایست چهار نوشیدنی یکسان ابداعی را برای چهار داور سرو کند که این نوشیدنی باید شامل نکات زیر باشد:

۱: نام گذاری یا هویت بخشی بر اساس کانسپت ، سبک یا داستان نوشیدنی

۲: ارائه خواص نوشیدنی از دیدگاه علمی و همینطور دیدگاه طبع و مزاج (طبع قالب نوشیدنی و چرایی استفاده از این ترکیبات)

۳: استفاده از یک یا چند تکنیک مولکولار و تهیه آن بر روی استیج



MOLECULAR
Modern drink, ancient perspective
RHYTON

بالا ترین امتیاز حسی برای فردی می باشد که با حداکثر هشت عنصر تشکیل دهنده (به غیر از بیخ) یک نوشیدنی با بالانس طعمی ایده آل و همینطور عطر و طعم مناسب ارائه دهد که با تکنیک مولکولی خود ایجاد هم افزایی کند.

بالاترین امتیاز در بخش تکنیکال برای فردی می باشد که نوشیدنی های خود را با تکنیک متناسب با نوشیدنی به شکل صحیح و بدون خطای تکنیکال ارائه دهد.
تبصره: حرکات نمایشی (Flair) اگر به صورت کامل و بی نقص انجام شود میتواند بالاترین امتیاز را به فرد شرکت کننده در قسمت (professionalism) بدهد.

بالاترین امتیاز در قسمت برندینگ برای تیمی می باشد که نکات زیر را به بهترین شکل ارائه دهد:

۱: کانسپت ، داستان و یا هویت بخشی کامل به نوشیدنی

۲: نام تیم ، شعار و پوشش متناسب با کانسپت نوشیدنی

بالاترین امتیاز در قسمت مزاج شناسی برای فردی می باشد که طبع قالب نوشیدنی خود را به درستی مشخص نماید و همینطور دلایل استفاده از ترکیبات اصلی خود را برای داور مزاج شناسی را به درستی شرح نماید.

مدت زمان بک استیج: ۲۰ دقیقه

مدت زمان آماده سازی استیج: ۵ دقیقه

مدت زمان ارائه: ۱۴ دقیقه