



THE BEST MIXOLOGIST 2017

Em 2017, a Associação Bartenders de Lisboa em conjunto com os seus parceiros apresenta a sua primeira competição “The best Mixologist 2017” - uma competição para bartenders a nível nacional, que espera atrair bartenders de todo o país.

Este ano a Associação Bartenders de Lisboa comemora o seu 3º aniversário e volta às suas raízes: o espírito competitivo e de partilha de conhecimento entre profissionais de bar, empresas de bebidas e toda a hotelaria e restauração em geral, numa competição que pretende trazer também um espírito de união e valorização desta profissão.

A única Associação na capital do país, Lisboa, que pretende representar e ajudar a valorizar com a união de todos os profissionais de bar, esta profissão, possibilitando que todos juntos possamos apresentar o melhor do nosso trabalho nesta competição.

The Best Mixologist é uma competição para aumentar o conhecimento dos bartenders, fornecendo os melhores produtos de bar e dando as melhores condições para uma excelente inspiração, podendo cada um mostrar todo o seu talento e expandindo sua visibilidade nacional. Este ano, The Best Mixologist está à procura do próximo visionário da mixologia nacional.

Quem é o/a próximo(a) grande mixologista a nível nacional?

O mixologista da The Best Mixologist é um bartender completo com foco no excelente serviço prestado ao cliente. O Bartender tem o mais elevado conhecimento acerca dos produtos que fazem parte do seu dia a dia, mas também sabe realmente experimentar a mistura de novos produtos e mesmo cria-los. O primeiro The Best Mixologist vem com novas ideias e pretende atrever-se a entrar no top das melhores competições a nível nacional para bartenders. O The Best Mixologist 2017, poderá ser o barman clássico, com paixão pelas mais recentes tendências, um flair bartender com as melhores técnicas de flairbartending ou mesmo um Barista com uma técnica super avançada na arte do serviço de cafetaria e na latte art.

A competição: serás tu o/a próximo(a) The Best Mixologist?

Neste primeiro ano terás que enviar a tua receita para a organização da competição, será avaliado sobre, criatividade, conhecimento e a própria mistura, também a tua capacidade de apresentação da tua receita será tida em conta. Se te tornares num dos 10 finalistas para as semifinais, terás no dia 2 de outubro a apresentação dos dois cocktails na Exposição DECOR HOTEL 2017, no Centro de congressos de Lisboa – FIL, os vencedores das semifinais, serão convidados para a grande final no dia seguinte na DECOR HOTEL 2017, Centro de Congressos



de Lisboa FIL, no qual será visionado On line para todo o mundo e principalmente para um grupo de júris surpresa...

O prémio

Os vencedores das eliminatórias competirão pelo Grande Prémio: o "THE BEST MIXOLOGIST 2017", que consiste em 2 etapas para desenvolver conhecimentos mais amplos da mixologia a nível nacional.

Entrada

1. Os participantes devem ter idade legal para beber.
2. Os participantes só podem enviar uma entrada por pessoa.
3. Os participantes representarão o seu bar ou escola de formação de bar em que trabalham ou estudam atualmente.
4. As inscrições devem ser enviadas apenas via e-mail da Associação Bartenders de Lisboa para (thebestmixologist.abl@gmail.com).
5. Os nomes dos cocktails, que incluam palavras ordinárias, sexuais ou associadas a drogas serão automaticamente desclassificados.
6. O site da DECOR HOTEL 2017 (www.exposalao.pt) estará ao atualizando os registos a partir do dia 18 de outubro de 2017. O calor 1 da competição começará no dia 2 de novembro de 2017, pelas 13:30h.
7. Após o registro via email, será apresentado o perfil do participante no seu painel de finalistas.

Conduta geral

1. A competição The Best Mixologist 2017 pretende promover a comunidade nacional de bartenders e ainda mais a sua valorização; é tudo idealizado para cada um dos participantes se divertir e ser uma excelente competição para partilhar conhecimentos entre colegas e marcas e empresas de bebidas e principalmente para que todos se divirtam numa competição idealizada para valorizar ainda mais a classe bartender em Portugal.
2. As palavras ou expressões ofensivas levam a uma imediata desqualificação.
3. Levamos a saúde e a segurança de cada um muito a sério, o serviço de bar perigoso que ponha em causa os convidados e/ou colegas não serão permitidos nesta competição.
4. As regras e os regulamentos são estabelecidos para garantir uma competição justa, educacional e principalmente emocionante. Essas diretrizes desempenharão um papel importante na preparação para esta competição; qualquer tentativa de falseamento das regras apresentadas pode resultar em desqualificação e expulsão da competição imediata.



5. Todas as regras e diretrizes estão sujeitas a alterações a critério da organização, nada mudará sem informar todos os bartenders concorrentes e os júris envolvidos.

6. Se tiverem uma duvida, e a sua pergunta não está neste regulamento, envia-nos a tua pergunta para (thebestmixologist.abl@gmail.com).

Direitos de autor

1. Ao entrar nesta competição, os participantes concordam em atribuir direitos de autor das suas receitas, fotografias, videoclipe e nome de bebida para os organizadores da competição.

2. Os participantes e as suas bebidas apresentadas durante a competição podem ser fotografadas (ainda ou imagem em movimento) pelo organizador, cedendo direitos de autor dessas imagens para qualquer uso, incluindo publicidade, serão mantidos pelos organizadores da competição durante um ano.

Fase 1: Respeitando o passado, comemoremos o futuro!

De acordo com a lenda, o padrinho do cocktail, Harry Johnson, levou para casa o prêmio no primeiro concurso de cocktails da história em Nova Orleans, em 1869, ganhando a mais quatro barmen que representavam diferentes cidades. No início dos anos 1900, o jornal "The police", apresentava numa das suas paginas, na parte dedicada ao desporto, a competição de cocktails e quem organizava esta competição de bartending em que barmen em todo o país enviavam receitas. Os criadores das bebidas mais imaginativas, criativas e deliciosas, criavam depois pessoalmente nessa competição e seriam julgados pela sua precisão e velocidade; Os vencedores receberam uma medalha e seu cocktail publicado no jornal da altura.

Hoje nós encontramos numa nova era de ouro do bartending e dos bartenders em todo o mundo, cujo core é experimentar e criar bebidas com bitters caseiros, infusões, fermentação e mixologia molecular. A cultura do cocktail desenvolveu-se num ritmo infernal e até assustador para alguns barmen mais clássicos nos últimos anos, e é difícil imaginar o que o futuro trará.

O primeiro e pioneiro(a) THE BEST MIXOLOGIST é um bartender com um sólido conhecimento clássico, mas também é capaz de prever tendências futuras. Imagina que estamos em 2030. O que vamos beber nessa altura? Que técnicas serão usadas? Quais serão os futuros cocktails clássicos? Serás capaz de criar um cocktail que predomine nas nossas mentes e na nossa comunicação social por longo tempo?



Desafio:

- Escolha um dos 20 cocktails clássicos do mapa de conhecimento como inspiração para o teu cocktail de futuro.
- Torna esse cocktail clássico numa receita de cocktail destinada a ser bebido em 2030.
- Envia a receita e a imagem do teu cocktail para o email (thebestmixologist.abl@gmail.com).
- Descreve porque esse poderia ser o clássico futuro em 800 caracteres.

Regras:

A tua receita deve conter um mínimo de 30 ml Rum BACARDI (carta blanca ou carta oro), Tequila PATRON Silver ou Gin Bombay Sapphire, Big Boss Pink, 15ml de xaropes 1883 MAISON ROUTIN.

Tens permissão para usar 6 ingredientes como máximo, incluindo Bitters caseiros e espumas.

O teu cocktail tem que ser inspirado por um dos 20 cocktails clássicos do seu mapa de conhecimento.

Descreva o teu cocktail e por que esse cocktail é adequado para ser bebido em 2030, no máximo de 500 caracteres. Envia uma foto do teu cocktail para o painel de júris THE BEST MIXOLOGIST 2017.

Certifica-te de que os teus ingredientes estão bem definidos nas medidas corretas. As receitas inseridas devem ser expressas em mililitros com o uso de "dash" e / ou "gotas" limitados a bitters, molho de pimenta e outros. As quantidades de frutos também devem ser estipuladas, por exemplo, ½ limão é inaceitável.

Os xaropes, bitters, vermouths e azeites caseiros são permitidos, no entanto, precisamos replicá-los, portanto, precisamos de uma receita e descrição, não aceitamos receitas "secretas ou ingredientes mistério".

O envelhecimento de vermouths ou vinhos licorosos e/ou espíritos é permitido, no entanto, tens de ter um registro de envelhecimento ou descrição datada, é necessária uma descrição do paladar final.

Qualquer ajuste aos ingredientes ou decorações antes da prova é precisa ser descrito.



Júris:

- Originalidade e inovação do cocktail 30%. Estamos à procura do próximo mixologista nacional e das próximas tendências nos bares nacionais.

Tens a tua receita?

É uma bebida nova e inovadora, é a bebida do futuro? Esta bebida destaca-se, ou é um de muitos cocktails que apenas tem como naming “signature cocktail”?

- Eficiência e rapidez de execução do cocktail 20%. O cocktail é replicável em todos os bares nacionais? Estamos à procura do novo The Mixologist que pode ser feito em qualquer lugar do mundo.
- Sabor e aroma do cocktail 20%.
- Expressão do espírito 10%. Como é utilizado o espírito neste cocktail? O carácter e o gosto do Rum/tequila/gin/vodka/whisky apareceu na bebida, cujos ingredientes saborosos disponibilizados pela organização estão presentes no sabor e aroma do cocktail?
- Apresentação da bebida 20%.

A aparência visual de um cocktail afeta as suas vendas.

Os juízes analisarão a escolha de produtos de copos ou material onde a bebida seja servida, decoração e montagem.

Balanceando uma ótima apresentação com uma adaptação prática a um ambiente de bar, é crucial quando se inventa bebidas bem-sucedidas e que podem ser as tendências de hoje e os clássicos de 2030.

Os participantes que na 1ª fase conseguirem 70% dos jurados, irão progredir para a fase 2 (Fase presencial – Centro de Congressos de Lisboa FIL “DECOR HOTEL 2017”).

Fase 2: o conhecimento é o início da mixologia

Sabemos que o conhecimento dos produtos com os quais trabalhas, a sua criação, a herança e história são fundamentais para um bartender. Um Mixologista é um bartender completo e durante esta fase, o teu conhecimento será testado.



Estuda o mapa do conhecimento e as receitas clássicas no mapa de conhecimento que estará disponível no seu painel de controle.

A maioria das perguntas neste teste são originárias do kit de conhecimento The Best Mixologist, mas temos também incluído algumas perguntas para testar teu conhecimento geral de bartending.

O teste de conhecimento consiste em 15 perguntas de escolha múltipla e 1 pergunta aberta. Você terá tempo limitado por pergunta para perguntas de múltipla escolha. Há limite de tempo também para a questão aberta.

Júri: Podes obter um máximo de 3 pontos por cada pergunta de múltipla escolha, num total de 90 pontos para perguntas de múltipla escolha.

Podes obter também um máximo de 10 pontos para a pergunta aberta.

A questão aberta terá como temas criatividade, originalidade, compreensão dos produtos disponibilizados premium pela organização e seu potencial no bar.

Terás um máximo de 500 caracteres para responder a esta pergunta.

Os 10 melhores bartenders de cada semifinal progridem para a Fase 3.

Fase 3: mostre suas habilidades

O próximo The Best Mixologist deve ter um sólido conhecimento sobre serviço de bar e sua versatilidade em cocktails e bebidas misturadas, para garantir que este "espírito esquecido" não atenda ao seu nome. Ele ou ela deve ser capaz de criar cocktails para qualquer cliente no seu bar, desde o conhecimento da base dessa mistura, seja Tequila Patron, Rum Bacardi, Gin Bombay ou Big Boss, Vodka Grey Goose, Xaropes 1883 Maison Routin ou Whisky Dewar's.

Durante esta fase, serás convidado a criar um cocktail num máximo de 1:30 minutos, onde terás de apresentar um cocktail de assinatura. Este serviço deve ser atraente para os júris, e todos os que nos seguiram em direto, sendo que não será nada demais que um cliente entra no teu bar e te pede um cocktail diferente...

Não podes servir o mesmo cocktail que crias-te para a Fase 1.



Este round pode ser um cocktail, uma bebida simples ou uma variação de um serviço perfeito de uma das marcas disponíveis. (Por exemplo, o serviço perfeito de um Rum & Cola, saboreando o rum Bacardi com cola e lima).

- Apresenta perante o júri (1:30 minutos no máximo) uma bebida da sua assinatura perante os produtos que o júri te disponibilizará.
- Pode ser um cocktail, bebida simples ou uma variação de um serviço perfeito de uma das marcas. O teu limite será a tua imaginação!
- Mostra-nos a tua personalidade. Qual foi a tua ideia por trás da criação que apresentaste? Como venderias essa bebida aos teus clientes no bar? Mostra-nos as tuas habilidades de hospitalidade, bem como a tuas habilidades no serviço de bar!

Júri:

- Prática no serviço 30%.

O serviço de assinatura deve ser possível ser servido em todos os bares.
Quão replicável é o teu serviço?

- A originalidade do serviço 30%.

O serviço de assinatura deve ser prático, mas original também. O teu serviço destaca-se, ou é um igual a muitos? A tua criatividade brilha no teu serviço e é atraente para uma grande variedade de clientes?

- Criatividade 20%

O quão criativo és em apresentar a tua bebida de assinatura?
A tua apresentação é divertida e inspirador para assistir em vídeo?

- Hospitalidade e habilidades do bartender 20%

Queremos ver a tua personalidade e as tuas habilidades de hospitalidade nesta apresentação, bem como a tua habilidade no serviço?

A paixão por esta profissão brilha em ti?



Os vencedores de cada fase ficam qualificados para a Grande Final. Durante esta final, terás a oportunidade de mostrar o seu conceito The Best Mixology em vídeo que será publicitado nas redes Sociais (YouTube, Facebook, Twitter, Instagram LinkedIn).

A Grande Final será julgada pela equipe de Júris THE BEST MIXOLOGY 2017 que decidirá quem será o verdadeiro mixologista nacional 2017.

