

# WETTBEWERBSREGELN 2020

## MONIN Schülercup &

## Vorausscheidung Jungbarkeeper/in des Jahres



- Jede Schule stellt ein Team mit 3 Schülern – **Anmeldefrist läuft bis 31.01.2020**
- **Jeder Schüler kann nur einmal an einem Monin Schülercup teilnehmen.**
- Jeder/jede Schüler/in kreiert einen **alkoholfreien Cocktail**, deren **Rezeptur eine neue Idee** vom Teilnehmer ist

### BASISKRITERIEN FÜR DIE REZEPTUR

- **mit mindestens 125 ml und maximal 330 ml**
- **mit mindestens 3 und maximal 7 Zutaten**
- **Jede Rezeptur muss mindestens 2,5cl von alkoholfreien MONIN Produkten enthalten.**

### REZEPTKREATION

- **Sirupe, Saucen, Fruchtpüremix und Frappés** dürfen **nur von MONIN** verwendet werden. (Sortimentsliste siehe [www.derksen.at/monincup](http://www.derksen.at/monincup) )
- Fruchtsäfte müssen von der Marke CARAIBOS sein, Ausnahmen sind Sorten, die nicht in unserem CaraiBos-Sortiment enthalten sind. (Sortimentsliste siehe [www.derksen.at/monincup](http://www.derksen.at/monincup))
- Weitere Fillers, wie zum Beispiel Bitter Lemon, Kombucha, Ginger Ale, Tonic, alkoholfreies (Ginger-)Bier usw. dürfen verwendet werden.
- Bitters in Form unserer Marke THE BITTER TRUTH dürfen in Mengen von Dashes und Drops verwendet werden. (Sortimentsliste siehe [www.derksen.at/monincup](http://www.derksen.at/monincup) )
- Es dürfen frisch gepresste Orangen, Zitrone bzw. Limette, oder MONIN Rantcho (100% Zitronensaft) verwendet werden.
- Als Molkereiprodukte sind nur Milch, Obers, Naturjoghurt, Buttermilch und Crème Fraîche erlaubt (zB fertiges Erdbeerjoghurt ist nicht erlaubt).
- Kräuter (Basilikum, Minzeblätter, Rosmarin, usw...) und Früchte (Limetten, Kumquat, usw...) dürfen verwendet werden.
- Es dürfen auch handelsübliche Produkte, wie zum Beispiel Senf, Wasabi usw. verwendet werden. (Präsentation der verschlossenen Verpackung auf der Bühne)
- Hausgemachte Zutaten dürfen nicht verwendet werden.
- Speiseeis und heiße Zutaten sind nicht erlaubt.
- Lebensmittelfarbe darf nicht verwendet werden.

### ANGABE DER ZUTATEN

- **Generell gilt, alles was den Drink berührt, gilt als Zutat und muss als solche angegeben werden!**
- Die Rezeptmengen müssen in ganze oder halbe Zentiliter (cl) angegeben werden.
- Bei zB Pasten erfolgt die Angabe mit Barlöffel (BL)
- Dashes bzw. Drops gelten als Zutat und müssen angegeben werden.
- Floaten gilt auch als Zutat.
- eine Orange gepresst + eine Zitrone gepresst = 2 Zutaten
- angedrückte (gemuddelte) Minzblätter = 1 Zutat
- Kräuter und Früchte, die als Zutat verwendet werden, müssen in der Rezeptur angegeben werden.

# WETTBEWERBSREGELN 2020

## MONIN Schülercup & Vorausscheidung Jungbarkeeper/in des Jahres



- Zutaten, die in Eiswürfel eingeschlossen werden, müssen ebenfalls in der Rezeptur angegeben werden.
- Zutaten dürfen vorher nicht vermischt und als eine Zutat bezeichnet werden.
- Espuma bzw. andere Anwendungen der Molekularküche werden als Zutat des Cocktails gesehen und nicht als Bestandteil der Garnitur, da sie den Geschmack beeinflussen.

### GLASAUSWAHL

- **Gläser müssen farblos und durchsichtig sein**
- Gläser dürfen keine Identifikationsmerkmale bzw. ein Branding haben

### EIS

- Eiswürfel oder Crushed Ice
- Selbstgemachte Eiswürfel dürfen nicht mitgebracht, jedoch während der Vorbereitungszeit hergestellt werden.

### ZUBEREITUNG

- Die Getränke werden im Gästeglas, im Bar- bzw. Rührglas, im Shaker, im Blender oder Aufsatzmixer zubereitet.

### GARNITUR

- Es dürfen alle beliebige und essbare Früchte, Gemüse, Kräuter und Blüten verwendet werden. Diese dürfen allerdings nicht im Drink verarbeitet werden, da sie sonst als Zutat gelten.
- Handelsübliche Zuckersorten/Zuckervariationen, Zimt, Mußkatnuß, Salz, Pfeffer usw... dürfen für die Vorbereitung der Garnitur verwendet werden.
- Jegliche Blätter von essbaren Früchten sowie u.a. Ananas-, Chili- oder Physalisblätter dürfen verwendet werden.
- Schokolade ist erlaubt, muss aber während der Vorbereitungszeit für die Dekoration verarbeitet werden.
- Fertig verarbeitete Schokolade aus der Konditorei darf nicht für die Garnitur verwendet werden (zB Birkenschokolade, Pralinen)
- Es dürfen keine im Vorhinein bearbeitete bzw. vorgefertigte Garniturbestandteile, wie zB Metzgerware, Konditorware, Gummibärchen etc. verwendet werden.
- Jedoch dürfen Handelswaren wie zB kandierter Ingwer, getrocknete Apfelscheiben etc. verwendet werden. Sie müssen jedoch in der Originalverpackung der Jury in der Vorbereitung präsentiert werden.
- Künstliche Garnituren bzw. Garniturenbestandteile und Lebensmittelfarbe sind nicht erlaubt, betrifft auch leuchtender Kunststoffeiswürfel, Glanzfarbe, Lippglossfarbe etc.
- **Verstöße gegen diese Regeln werden mit einem Abzug von 20 Punkten geahndet! (wird bereits von der Jury in der Vorbereitung kontrolliert)**

# WETTBEWERBSREGELN 2020

## MONIN Schülercup & Vorausscheidung Jungbarkeeper/in des Jahres



### ANGABE DER GARNITUR

- Die einzelnen Bestandteile der Garnitur müssen im Rezeptformular angegeben werden.
- Bei handelsüblichen Produkten muss der Markenname angegeben werden.
- Gibt es eine Änderung eines Bestandteiles der Garnitur, weil man zB die angegebenen Beeren nicht erhalten hat, dann unbedingt eine Meldung vor dem Beginn an die Jury in der Vorbereitung machen.

### VORBEREITUNG (45 Minuten)

- Frischgepresste Säfte von zB Orangen, Limetten etc dürfen während der Vorbereitungszeit gepresst und in selbst mitgebrachten kleinen Karaffen auf dem Tablett vorbereitet werden.
- Die Garnituren dürfen im Vorbereitungsraum fertig gestellt und schon zusammengesteckt auf die Bühne gebracht werden.
- Garniturränder am Glas (Zuckerrand usw...) dürfen im Vorbereitungsraum hergestellt werden.

### AN DEN MIXSTATIONEN

- In **8 Minuten** müssen **4 Drinks** der eingereichten Rezeptur hergestellt werden. (Bei Zeitüberschreitung – Punkteabzüge)
- Ein Jigger und/oder Messbecher ist auf der Bühne zu verwenden.
- Jeder Schritt des Einschenkens muss für die Fachjuroren nachvollziehbar sein (u.a. Präsentieren der Produkte, Maße usw...).
- Handelsübliche Produkte als Zutat müssen im verschlossenen Originalgebinde (Tuben, Dosen, Gläser,...) auf der Bühne präsentiert werden.
- Jedes Produkt ist mit dem Etikett dem Publikum und den Juroren zu präsentieren.
- **Während des Mixens wird von unseren Juroren auf sauberes und ordentliches Arbeiten geachtet.**

#### VOR DER ZEITMESSUNG

- Umleeren von Fruchtsäfte und anderen Fillern in Karaffen ist erlaubt (Flaschen aufschütteln nicht vergessen)
- Es ist auf der Bühne vor der Jury erlaubt, das Monin Fruchtpüree in eigens mitgebrachte Schüssel abzufüllen

#### WÄHREND DER ZEITMESSUNG

- Auf der Bühne wird der genaue cl-Bedarf der frisch gepressten Säfte, Fruchtsäfte vor der Fachjury im Jigger oder Messbecher gemessen.
- Vorher umgefüllte Fruchtsäfte, Filler nochmals aufrühren (bezüglich abgesetzte Bestandteile)

#### NACH DER ZEITMESSUNG

- Abräumen der Arbeitsgeräte/Ingredienzen etc auf das Tablett erfolgt nach der Präsentation des Drinks

# WETTBEWERBSREGELN 2020

## MONIN Schülercup & Vorausscheidung Jungbarkeeper/in des Jahres



### KLEIDUNG

- Gepflegtes Äußeres der Teilnehmer wird vorausgesetzt.
- Hosen oder Röcke in Schwarz oder Grau, dunkle dazu passende Schuhe. Keine Jeans und Turnschuhe oder ähnliches.
- Poloshirts und Schürzen werden von der Firma Derksen & Co GmbH am Veranstaltungstag für alle Teilnehmer zur Verfügung gestellt und sorgen für ein einheitliches Bild.

### JURY

- Die Jury in der Vorbereitung kontrolliert die Bestandteile der Garnitur nach der Angabe im Rezeptformular und nach den Wettbewerbsregeln.
- Die Fachjury auf der Bühne kontrolliert die Arbeit (Eiswasser abgießen, Warenpräsentation, Gläser vorkühlen, genaue Rezeptur, sauberes und ordentliches Arbeiten etc...).
- Die Verkostungsjury bewertet den Drink nach Kriterien wie Farbe/Aussehen, Aroma/Duft, Geschmack und Gesamteindruck sowie Dekoration und Innovation.

### REZEPTFORMULAR

- Das ausgefüllte Rezeptformular muss spätestens **bis Freitag, den 23. Februar 2020 an [d.b@derksen.at](mailto:d.b@derksen.at) gesendet werden.**
- Rezeptänderungen dürfen nach Einsenden des Formulars nicht mehr vorgenommen werden.
- Jede Zutat muss mit ihrem Produktnamen und der Menge auf dem Rezeptformular angegeben werden z.B. 2 cl Monin Grenadine, 1,5 cl Caraibos Mango usw
- **Genauere Angabe der Garniturbestandteile! Fruchtspieß allein ist nicht ausreichend.**

### ALLGEMEINES

- Startnummernauslosung erfolgt nach der Begrüßung.
- Die **Glasnummern** werden gleichzeitig mit der Startnummernauslosung verteilt und **werden während der Vorbereitungszeit von jedem Teilnehmer selbst auf seine Gläser geklebt.** (Glas- und Startnummer ist nicht ident)
- **Jeder Teilnehmer ist für das Mitbringen der Gläser selbst verantwortlich: 4 gleiche Stück.**
- 3 der Gläser werden unmittelbar nach der Bühnenpräsentation in den Verkostungsraum zur Jury gebracht (übernehmen Schüler der Veranstalter-Schule)  
Das 4. Glas wird zum entsprechenden Tischaufsteller am Displaytisch hingestellt (übernehmen Schüler der Veranstalter-Schule).
- Stirrer, Strohhalme usw dürfen keine Identifikationsmerkmale aufweisen.
- Jeder Teilnehmer bringt seine eigenen Bargeräte mit (Shaker, Servierhangerl, etc...). Der Veranstalter stellt lediglich ein bis zwei Elektromixer/ Blender zur Verfügung.
- Eiswürfel sowie Crushed-Ice sind Vorort vorhanden.

# WETTBEWERBSREGELN 2020

## MONIN Schülercup & Vorausscheidung Jungbarkeeper/in des Jahres



### DATENSCHUTZ

- Der Schutz Ihrer personenbezogenen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Daher halten wir uns beim Erheben und Verarbeiten Ihrer personenbezogenen Daten an die gesetzlichen Vorgaben.
- Nach Abhaltung der Bewerbe werden die Namen der Teilnehmerinnen/Teilnehmer und deren Schule in Ergebnislisten veröffentlicht (Websites, Social Media, gegebenenfalls auch in Printmedien)
- Weiters werden bei den Bewerben Foto- und Videoaufnahmen gefertigt, die fallweise auch gemeinsam mit den Namen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit auf diversen Websites, in sozialen Medien und Printmedien veröffentlicht werden. Hierfür werden wir Ihnen im Vorfeld eine detaillierte Vereinbarung zu Einverständnis übermitteln.

**Alle Infos zur Datenschutzerklärung rund um den Bewerb finden Sie unter <http://www.derksen.at/monincup/bewerb/datenschutz>**

- **Derksen & Co GmbH behält sich vor, alle eingereichten Rezepte und deren Namen sowie die Fotos, die bei der Veranstaltung gemacht werden, beliebig zu verwenden.**

### STARTGELD

Wie bei jedem Wettbewerb wird auch beim Monin Schülercup ein Startgeld verlangt. Dieses beträgt für den Monin Schülercup 2020 pro Schule 95€. Nach der Anmeldung wird ein Trainingspaket mit MONIN Produkten und CARAIBOS Säften sowie ggf. andere Produkte aus unserem Sortiment versendet.

### PREISE

- Geld- und Sachpreise für 1., 2. sowie 3. Platz im Teambewerb
- Sachpreise für 4. und 5. Platz im Teambewerb
- Sachpreise für die Einzelbewerbe, bester Wissenscheck, beste Facharbeit, bester Drink, beste Garnitur, beste Sensorik, beste Innovation und Gesamtsieger im Einzelbewerb