



## МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ДИРЕКЦИЯ „ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ И ОБРАЗОВАТЕЛНО  
СЪДЪРЖАНИЕ”

ОТДЕЛ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

### НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ „НАЙ-ДОБЪР МЛАД БАРМАН”

учебна 2018/2019 година

**ОРГАНИЗАТОР:** Министерство на образованието и науката (МОН)

#### ПАРТНЬОРИ:



**Асоциация на училищата по  
ресторантьорство и хотелиерство  
в България**



**БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ НА БАРМАНИТЕ**

#### I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност:

- учениците да демонстрират придобити знания и умения в конкретна работна ситуация;
- да се постигне обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от региона и областта, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности.

## II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО

Ученици от професионалните гимназии и професионалните училища от последните две години на обучение по професии от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг” и „Пътувания, туризъм и свободно време”, **които не са участвали в регионални и национални състезания през минали години.**

## III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг – Училищен. Срок за провеждане – до **28.02.2019 г.**
2. Втори кръг - Регионален. Срок за провеждане – до **31.03.2019 г.** в градовете:
  - **14-16 март – гр. Велико Търново** - за областите Варна, Добрич, Силистра, Разград, Шумен, Търговище, Русе, Велико Търново, Габрово и Плевен;
  - **27-29 март – гр. Велинград** - за областите Бургас, Ямбол, Сливен, Стара Загора, Пловдив, Смолян, Кърджали и Хасково;
  - **21-23 март – гр. Разлог** - за областите Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област, Пазарджик, Ловеч, Враца, Монтана, Видин.
3. Трети кръг **18-20.04.2019 г. – гр. Пловдив - Национално състезание** – 12 бармана. Класираните на първите четири места от регионалните кръгове.
4. Всяко училище се представя от ученик и ръководител.

## IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка (по теория и по практика) за професиите от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ и „Пътувания, туризъм и свободно време“.

## V. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

### Изисквания за всички кръгове на състезанието:

1. Преди началото на практическата част на състезанието на всички участници се извършва инструктаж за безопасна работа на работното място и в работилницата, като всеки участник се подписва в инструктажна книга. Задължително е да се осигури присъствие на медицинско лице за оказване на медицинска помощ при нужда. За целта се оборудва аптечка.
2. Всички състезатели са с работни облекла. От организаторите се осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения.
3. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.

4. Директорът на училището домакин определя със заповед комисия за организиране, провеждане и оценяване на регионалното състезание за всяка състезателна дисциплина (тя се състои от членове и председател). За председател и членове на комисията се определят представители на регионалните структури на Българската браншова камара по туризъм, Асоциацията на барманите, Асоциацията на сомелиери и сервитьори или на по-големи туристически предприятия от региона.
5. Училището домакин съвместно с РУО на МОН осигурява организацията за провеждане на състезанието, съобразено с броя на участниците, осъществява контакт с директорите на професионалните гимназии, участници в състезанието, и предоставя всички състезателни материали.
6. За резултатите от състезанието се съставя протокол, изготвен и подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в съответния регионален инспекторат по образованието - домакин на регионалния и националния кръг, и в МОН, дирекция ОПОС.
7. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може да бъде отстранен от по-нататъшно участие. Начинът и редът за санкциониране се определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди започването му.
8. За участие в националния кръг се допускат ученици, заели първите четири места от предходния кръг на състезанието. Те се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента за всяка състезателна дисциплина съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.
9. Регионалните управления по образованието (както за регионалния кръг, така и за националния кръг) определят училище домакин и уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието, за мястото и часа на пристигане и регистрация, мястото за нощуване, мястото за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства. Изпращат програма за провеждане на състезанието и регламент за всяка състезателна дисциплина съгласно приложенията. Съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите и за укрепването на контактите на професионалните гимназии с представители на бизнеса и браншовите организации и за развитието им в публично-частно партньорство.
10. След приключване на регионалния кръг всеки РУО изпраща в седемдневен срок препис от протокола с резултатите от състезанието, подписан от комисията и

председателя ѝ, в МОН, дирекция ПОО, в РИО - София и в училището домакин на националното състезание.

11. Желателно е класиралите се участници на първите три места и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат разгласени по подходящ начин в медиите.

## **VI. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

Състезанието се състои от практическо приложение на формираните в процеса на обучението знания и умения.

### **1 РУНД:**

Тестови изпит за знания-30 въпроса от „АЛМАНАХ НА БАРМАНА“- време 10 минути.

-От 1-до 10 въпрос – по 3 точки;

-От 10-20 въпрос- по 2 точки;

-От 20-30 въпрос- по1 точка;

Тази година ще бъдат посочени само група от въпроси, БЕЗ ДА СЕ ПОСОЧВАТ ВЕРНИТЕ ОТГОВОРИ!!! Всеки състезател и ментор, който подготвя ученикът сам трябва да намери правилният отговор на въпросите.

## **ИНТЕРПРЕТАЦИЯ И ИЗПЪЛНЕНИЕ ВЪРХУ КЛАСИЧЕСКИ КОКТЕЙЛ**

1.Върху предварително зададени рецепти на класически коктейли, състезателят е длъжен да избере една и да направи според него най- добрата интерпретация в 5 дози, за 7 минути.

2.Задължително се спазва и не се променя вида коктейл.

Например:

„Мартини коктейл“ трябва да се интерпретира като се запази аперативността му, а именно - на финала да не бъде сладък, също така трябва да се запази големината на коктейла – не трябва да превишава големината на късите коктейли!

3.Напитките и съставките се използват само от подаденото портфолио!!!

4.Домашно приготвени съставки не се допускат!!!

### **2 РУНД**

#### **БЕЗАЛКОХОЛЕН КОКТЕЙЛ – „БЛЯК БОКС“**

1. Всеки участник трябва да приготви безалкохолен коктейл в 2 дози за 3 минути.

2. Не важат правилата на 1 РУНД.

3.Максимум на коктейлната рецепта без лед-250мл.

4. Използваните съставки за рецептата не трябва да са повече от 6 броя и минимум 3 броя, включително дашове и капки (сокове от две и повече съставки се броят за две и повече съставки).

5. Чашите се подsigуряват от състезателят.

6. Съставките могат да бъдат наливани с мярка, ако има сухи съставки- с доза или мярка.

7. Коктейлите могат да се приготвят по всякакъв известен бармански метод.

8. Състезателите използват свой баров инструментариум за приготвянето на коктейлите.

9. Състезателят може да прави до 3 бр.проби докато направи коктейла.

10. След като състезателят уточни за себе си рецептата е длъжен да я изпише правилно на лист. След като направи коктейла, предава рецептата на журито. Оценка се получава и за правилно изписване на рецептата.

11. Всички състезатели са в отделно помещение и са абсолютно неподготвени откъм информация на продукти за предстоящото състезание.

12. Всеки състезател, който е преминал през „БЛЯК БОКС” рунда остава задължително в залата и не комуникира с останалите състезатели.

13. Ако се установи подказване или помагане, подказващият носи ДИСКВАЛИФИКАЦИЯ на отбора или на себе си!!!

**В СЕКТОР ИНТЕРПРЕТАЦИЯ Е ЗАБРАНЕНО ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ СЪСТАВКИ!!!**

**ВСИЧКИ НАПИТКИ ТРЯБВА ДА СА САМО И ЕДИНСТВЕНО ОТ ПОРТФОЛИОТО КАТО ВИД И МАРКА КЪДЕТО Е УПОМЕНАТО!!!**

**РЕЦЕПТИТЕ СЕ ПРЕДАВАТ В ЕЛЕКТРОНЕН ВАРИАНТ В СРОК 14 ДНИ ПРЕДИ СЪСТЕЗАНИЕТО, НА УЧИЛИЩЕТО ДОМАКИН НА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ ЗА ДА БЪДАТ ПРЕГЛЕДАНИ ОТ СЪОТВЕТНОТО ЖУРИ.**

**РЕЦЕПТИТЕ ДА БЪДАТ НАПИСАНИ В ЕДНА ДОЗА.**

**СЛЕД КАТО СЕ ПРЕДАДАТ РЕЦЕПТИТЕ НЕ ПОДЛЕЖАТ НА ПРОМЯНА ОТ СЪСТЕЗАТЕЛИТЕ.**

**СЛЕД УПОМЕНАТИЯТ СРОК СЕ ПРЕУСТАНОВЯВА ПРИЕМАНЕТО НА РЕЦЕПТИ!!!БЕЗ КОМПРОМИСИ!!!**

**АКО ИМА НЕПОДАДЕНА РЕЦЕПТА СЪОТВЕТНИЯТ СЪСТЕЗАТЕЛ СЕ ДИСКВАЛИФИЦИРА.**

## **УКРАСА:**

1. Украсата може да се състои само от ядливи плодове и зеленчуци. Изключение се прави само за Фенси Дринк, където използването на ядливи и неядливи украси се позволява.
2. Украсите се подsigуряват лично от състезателя.
3. Изкуствени съставки и хранителни бои не се допускат.
4. Украсата не трябва да наподобява или прилича на знак, лого или емблема, които могат да се идентифицират.
5. Добавки като захар, сол, пипер, индийско орехче, канела и др., използвани повсеместно в сета, се допускат до състезание.
6. За използване в състезанието се допускат само стандартните къси и дълги сламки, бъркалки и клечки и се подsigуряват от домакина.
7. Всички спорни украси трябва предварително да се одобрят от Комисията.
8. Украсите се приготвят (нарязват и сглобяват) преди излизане на сцената. Времето, отредено за приготвяне на украсите, е 15 минути. Подготвените украси се сглобяват, след като напитката е приготвена на сцената. Украсата не трябва да докосва напитката, в противен случай се брой за съставка.
9. Всеки състезател трябва да носи музиката си на аудио-диск и да бъде отбелязана точно песента, която ще трябва да се пусне за участието му, ако желае.

## **СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ**

1. Системата за оценяване е точкова.
2. Комисията по провеждане и оценяване на практическото задание разработва съответните показатели за оценяване по предварително предоставените критерии. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.
3. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят, попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.
4. Класирането на състезателите се извършва въз основа на най-голям реален брой точки (сума от точките на всичките оценители).
5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от Националната комисия.

## **КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА**

### **1 РУНД**

#### **ТОЧКИ ОТ ТЕОРЕТИЧЕН ТЕСТ И ИНТЕРПРЕТАЦИЯ НА КЛАСИЧЕСКИ КОКТЕЙЛ.**

##### **Техническо жури:**

1. Чистота и хигиена на работа при манипулациите на състезателят.
2. Представяне на бутилки и продукти пред публика и жури.
3. Захват на чаши и шейкър (от средата на долу).
4. Прецеждане на водата от чашите.
5. Разливане и недостиг на напитките и коктейлите.
6. Дозиране на коктейлите в бройка.
7. Поставяне на украсите.
8. Общо представяне на състезателят.
9. Външен вид и приветливост на състезателят.
10. Време на работа.

### **2 РУНД**

##### **Техническо жури:**

1. Боравене с бар инструментариума.
2. Общ външен вид на коктейла и оформление на украсата.
3. Общо представяне – външен вид, сърчност и рутина.
4. Спазване лимита от време за приготвяне на коктейла.

##### **Тестово жури:**

1. Външен вид
2. Аромат
3. Вкус

## **VIII. РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ**

1. Училищата.
2. МОН – осигуряване на грамоти за първенците и за участие на всички, нощувки и хранене на участниците в състезанието.
3. Работодатели – осигуряват награди за участниците.



Кошница с продукти от които могат да използват състезателите – бармани за интерпретация на класически коктейл



	<b>БИТЕРИ</b>
	Ангостура
	Фи брадърс-всички видове
	<b>СИРОПИ-МОНИН</b>
1.	Кардамон
2.	Пешън фрут
3.	Кокос
4.	Тирамису
5.	Босилек
6.	Мохито минт
7.	Смокиня
8.	Шоколадова бисквитка
9.	Естрагон
10.	Пралин
11.	Хибискус
12.	Праскова
13.	Синьо Кюрасо
14.	Ягода
15.	Крем брюле
16.	Битер
17.	Пуканка
18.	Бъз



19.	Пешън фрут
20.	Донат
21.	Зелен Банан
22.	Солен карамел
23.	Амарето
24.	Захарен сироп
	<b>ЛИКЬОРИ МОНИН- всички на БГ пазара</b>
	<b>ВЕРМУТИ- всички на БГ пазара</b>
	<b>ПЛОДОВИ ПЮРЕТА</b>
	<b>Всички пюрета на „Монин”</b>
	<b>ГАЗИРАНИ НАПИТКИ</b>
1.	Газирана вода
	<b>НАТУРАЛНИ СОКОВЕ</b>
	Всички видове са позволени
	<b>КОРЕНИ, БИЛКИ И ДРУГИ</b>
1.	Всички, които са на нашият пазар, без домашни!!!
	<b>ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>
1.	Всякакви, които се срещат свободно на пазара в БГ.
	<b>ДРУГИ</b>
1.	Сламки, салфетки, атлетки
2.	Коктейлни шишчета, клечки за зъби
3.	Бъркалки - големи, малки
4.	Захар - бяла кристална, кафява нерафинирана

## КОКТЕЙЛНИ РЕЦЕПТИ ЗА ИНТЕРПРЕТАЦИЯ

### МАРТИНИ ДРАЙ

5cl джин

2cl сух вермут

Гарнитура: 1бр. коктейлна маслина

Метод:Разбъркване и прецеждане

Чаша:Мартини

### УИСКИ САУЪР

5cl уиски

3cl фреш лимон

1cl захарен сироп

Гарнитура:Резен лимон

Метод:Шейкване и прецеждане

Чаша:Олд фешън

### ОЛД ФЕШЪН

1бр. бучка захар

2даша ангостура битер

5cl бърбан

Сода

Гарнитура:резен портокал

Метод:Изграждане

Чаша:Олд фешън

### МАРГАРИТА

5cl текила

3cl коантро

1cl фреш лимон

Гарнитура:Венец от сол

Метод:Шейкване и прецеждане

Чаша:Маргарита

### ДЖИН ФИЗ

5cl джин

1cl захарен сироп

2cl фреш лимон

Сода

Гарнитура:Кръг лимон,кокт. Черешка

Метод:Шейкване и прецеждане

Чаша:Колинс

### ПИНА КОЛАДА

1шайба ананас

4cl бял ром

2cl лик. кокос

1cl сироп кокос

1cl течна сметана

9cl сок ананас

Гарнитура:Клин ананас

Метод:Блендер

Чаша:Поко Гранде

# АЛМАНАХ НА БАРМАНА

1. Кога е създадена Българска Асоциация На Барманите?
2. Кога България влиза в редиците на International Bartenders Asociacion IBA?
- 3 .Къде е правилно да се захващат всички чаши?
5. Какви са методите за правене на алкохол?.
- 6 .Избройте 4 вида барове.....
7. Чаша за сервиране на Коняк или бренди е.....
8. В каква чаша се дегустира уиски?
9. Каква е съществената разлика между бърбън и тенеси уиски?
- 10.Франция е родина на кои силно алкохолни напитки?
11. Каква е разликата между ликьор и „крем” ликьор?
13. На какво се дължи тъмният цвят на бирата „Стаут”?
14. С колко и какви базисни инструмента се работи с Американски шейкър?
15. Джин Физ какъв вид коктейл е?
- 16.Бренди Александър какъв вид коктейл е?
- 17.Космополитън какъв вид коктейл е?
18. Кои са световно обособените региона за производство на уиски?
19. Напишете основните 3 абривиатури за обозначаване на отлежал коняк?
20. Какво е текила?
- 21.Кога е създаден Сингапур Слинг?
22. Какво е характерно за „Тики” коктейлите?
23. Как се прави розе?
24. Как се прави вермут?
25. Какво е „диджестив”?
26. На колко е приравнена една унция?
27. Певърнете 105мл съответно в CL. и OZ?
28. Как се нарича инструмента за намачкване на плодове, билки и други?
29. Вино с 21% алкохол е?
- 30.Какво е Порто?
32. Каква като вид напитка е Кампари?
34. Какво уиски се произвежда в Европа?
35. Какво означава абривиатурата”12г. блендет уиски”?
36. Бирата „Пилзнер” е?
- 37 .Какво означава една напитка да е суха?
38. Какво е „PROOF” ?

39. Коя е родината на джина и как се казва той там?
40. Кой са основните видове ром, които познаваме?
41. Какво налягане трябва да има водата при извличане на кафе при „Еспресо“?
42. С кои 2 основни съставки се овкусява джин?
43. Колко еспресо кафета обикновено се правят от 378гр. Кафе?
44. На колко градуса се загрева прясното мляко за лате?
45. Какво означава капучино?
46. Какво е еспресо с големина 15мл?
47. Какво е „Стимер“?
48. Рецептата на коктейл „Текила Сънрайс“ е?
49. Рецептата на коктейл „Дайкири“ е?
50. Избройте 3 световно известни марки ликьор?
51. Избройте 3 световно известни марки сиропи?
52. Кой е коктейлът отличаващ Перу?
53. Каква е главната разликата между коняк и арманяк?
54. Коя е силно алкохолната напитка, която се произвежда в Армения?
55. В Америка колко вида уиски се произвеждат?
56. Родината на кафето е?
57. Колко вида кафе съществуват и кои са те?
58. Какво е мляко меланж?
59. Каква е задължителната форма на комуникация с клиента?
60. Какво е общото между „Фаема“, „Сан Марко“, „Чимбали“?
61. Колко разновидности сиропи произвежда Монин?
62. Колко вида ликьори „Монин“ има на пазара в България?
63. Кога е създадена марката „Монин“?
64. На колко континента има завод за производство на сиропи „Монин“?