



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ДИРЕКЦИЯ „ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ И ОБРАЗОВАТЕЛНО
СЪДЪРЖАНИЕ”

ОТДЕЛ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ „НАЙ-ДОБЪР МЛАД БАРМАН”

учебна 2019/2020 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 **29.02.2020 г.**
2. Втори кръг - Регионален. Срок за провеждане – до **31.03.2020 г.** в градовете:
 - **12-14 март – гр. Кърджали** - за областите Бургас, Ямбол, Сливен, Стара Загора, Пловдив, Смолян, Кърджали и Хасково;
 - **19-21 март – гр. Русе** - за областите Варна, Добрич, Силистра, Разград, Шумен, Търговище, Русе, Велико Търново, Габрово и Плевен;
 - **27-29 март – гр. Враца** - за областите Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област, Пазарджик, Ловеч, Враца, Монтана, Видин.
3. Трети кръг **23-25.04.2020 г. – гр. Пловдив - Национално състезание** - 9 участника.
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 шест 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 - Пловдив 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:

КУИКС МИКС - (БЪРЗО МИКСИРАНЕ)

ПРАВИЛА

1. Коктейлът за бързо миксиране е - „ДАЙКИРИ”.

Рецептата е:

5cl бял ром

1cl захарен сироп

2cl фреш лимон

Метод: шейкване и прецеждане

Украса: резен лимон

Чаша: Мартини

2. Коктейлът се прави в две дози.
3. Използват се адекватни мерки за направата на коктейла.
4. Коктейлите се правят едновременно, а не един след друг като бройка.
5. Дозират се едновременно в двете коктейлни чаши.
6. Не е необходимо представяне на бутилките.
7. Спазват се стъпките за правене на коктейл с метод „Шейкване”.
8. Използват се само упоменатите лица – наливачи (метални за всички напитки, освен захарен сироп, който е с пластмасов лиек). Изпращам по-долу нужните снимки на лиците за по-добро изясняване.
9. След направата на коктейла в нужните дози състезателят е нужно да вдигне ръка за да се спре времето му.
10. Не е нужно представяне на коктейла с вдигането му.
11. Чашата се осигурява от БАБ.

2 РУНД

КОКТЕЙЛ ПО ИЗБОР НА СЪСТЕЗАТЕЛЯ – „ФЕНСИ КОКТЕЙЛ”.

- 1. ИЗБРАНИЯТ КОКТЕЙЛ ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ТРЯБВА ДА Е ПОДЧИНЕН И ЯСНО ИЗРАЗЕН РЕЦЕПТУРНО И МЕТОДИЧНО НА ЕДИН ОТ ПОЗНАТИТЕ НИ ВИДОВЕ КОКТЕЙЛИ – АПЕРИТИВЕН, ДЕСЕРТЕН ИЛИ ЛОНГ ДРИНГ, А НЕ НЕОПРЕДЕЛЕНА СМЕСИЦА.**
- 2. МОЖЕ И ДА Е В СТИЛ „ФЛЕАР”!!!!**
3. Всеки участник трябва да приготви ФЕНСИ КОКТЕЙЛ в 2 дози за 3 минути.
4. Не важат правилата на 1 РУНД.
5. Максимум на коктейлната рецепта без лед трябва да е съобразена с вида коктейл и правилата за него.
6. Използваните съставки за рецептата не трябва да са повече от 7 броя и минимум 3 броя от които минимум 2 алкохолни съставки, включително дашове и капки (сокове от две и повече съставки се броят за две и повече съставки).
7. **НЕ СЕ ИЗПОЛЗВАТ СЪСТАВКИ ИЗВЪН ПОРТ ФОЛИОТО, ОСВЕН БИЛКИ, ПОДПРАВКИ, ПЛОДОВЕ.**
8. Чашите се подsigуряват от състезателят.
9. Съставките трябва да бъдат наливани с мярка, ако има сухи съставки- с доза или мярка.
10. Коктейлите могат да се приготвят по всякакъв известен бармански метод.
11. Състезателите използват свой баров инструментариум за приготвянето на коктейлите.

В СЕКТОР ФЕНСИ ДРИНК Е ЗАБРАНЕНО ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ СЪСТАВКИ!!!

ВСИЧКИ НАПИТКИ ТРЯБВА ДА СА САМО И ЕДИНСТВЕНО ОТ ПОРТ ФОЛИОТО 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 Дринг, 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. Всички спорни украси трябва предварително да се одобрят от Комисията.
7. Украсите се приготвят (нарязват и сглобяват) преди излизане на сцената. Времето, отредено за приготвяне на украсите, е 6 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.
8. Музиката е подsigурена от **ДОМАКИНА ОРГАНИЗАТОР** и е без значение в оценката за участието на състезателят с изключение на варианта „флеар” представяне. Тогава състезателят е редно да си донесе музика на носител тип (флашка или диск).

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.

ВНИМАНИЕ!!!!

КЛАСИРАЛИТЕ СЕ ЗА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ „МЛАД БАРМАН” ЩЕ ИМАТ И „АЛМАНАХ НА БАРМАНА”. ВЪПРОСИТЕ ЩЕ БЪДАТ ОТ ОБЩА БАРМАНОЛОГИЯ.

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

1 РУНД

ТОЧКИ ОТ КУИКС МИКС – БЪРЗО СМИСАНЕ.

Техническо жури:

1. Чистота и хигиена на работа при манипулациите на състезателят.
2. Изстудяване на чаши и шейкър.
3. Прецеждане на водата от чашите.
4. Разливане и недостиг на напитките и коктейлите.
5. Дозиране на коктейлите в бройка.
6. Поставяне на украсите.
7. Общо представяне на състезателят.
8. Външен вид и приветливост на състезателят.
9. Време на работа.

2 РУНД – ФЕНСИ КОКТЕЙЛ

Техническо жури:

1. Боравене с бар инструментариума.
2. Общ външен вид на коктейла и оформление на украсата.
3. Общо представяне – външен вид, сръчност 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.



ПРЕДСТОИ УТОЧНЯВАНЕ НА ПОРТ ФОЛИОТО.....

ПОЗВОЛЕНИ ЛИЕЦИ ЗА КУИКС МИКС :



За всички напитки без сироп!!!!



Само за сироп!!!!