



# ЧЕМПИОНАТ МИРА СРЕДИ БАРМЕНОВ WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP 2018 RUSSIA

Отборочный тур по Центральному Федеральному Округу - г. Рязань

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

WCC ЦФО 2018 является отборочным туром на Всероссийский финал Чемпионата Мира среди барменов World Cocktail Championship 2018, который пройдет 27 июля 2018 года в здании гостиницы «Космос», г. Москва. Победители российского национального этапа конкурса получают право представлять Россию на 67-м Международном финале WCC, который пройдет в октябре 2018г. в г. Таллин (Эстония).

В конкурсе примут участие победители региональных туров городов Центральной России: Смоленск, Белгород, Воронеж, Калуга, Курск, Липецк, Орел, Коломна, Рязань, Тамбов, Тверь, Тула, Ярославль.

По традиции конкурс пройдет в двух номинациях: «Классика» и «Флейринг».

Делегациям городов ЦФО предлагается представить на чемпионат по 1 (одному) участнику в каждой номинации. Каждый участник может выступать только в одной номинации конкурса.

Каждому участнику необходимо внимательно ознакомиться с правилами, при возникновении вопросов выяснить их у Организаторов до даты проведения конкурса.

К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет. Для участия в номинации «Классика» конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, всеми профессиональными навыками, предъявляемыми к профессии бармена, а в номинации «Флейринг» также владеть искусством жонглирования бутылками и рабочего флейринга.

Каждый конкурсант **до 18 июня 2018** должен выслать на [barmaker@mail.ru](mailto:barmaker@mail.ru) заполненную анкету-заявку с рецептурой авторского коктейля и указанием выбранной номинации участия. Свои анкеты-заявки конкурсанты предоставляют на официальном бланке конкурса. Конкурсанты, не предоставившие анкеты-заявки, к участию в конкурсе не допускаются.

Участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с выше перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

**Проезд участников до места проведения чемпионата обеспечивает региональное представительство того города, где победил участник.**

## ДАТА, МЕСТО, ВРЕМЯ

Дата: **20 июня 2018 г, среда**

Место: ресторан НЕБО, г. Рязань, ул. Ленина, д.21, ТРЦ Атрон Сити, 7 этаж

### Региональный тур WCC-2018 (Рязань)

11.00 – регистрация участников из г. Рязань,

11.15 – жеребьевка, брифинг для участников из г. Рязань, подготовка первых участников Регионального тура (Рязань)

**12.00 – начало соревнования в номинации «Классика» (Рязань)**

– Теория / Вино / Английский / Слепая дегустация (тихая зона)

– Кофе / Пиво (зона пиво-кофе)

– Миксология (главная сцена)

14.00 – награждение победителей и участников

## Всероссийский отборочный тур WCC-2018 (ЦФО)

14.00 – регистрация участников из ЦФО,

14.15 – жеребьевка, брифинг для участников из ЦФО, подготовка первых участников Всероссийского отборочного тура (ЦФО)

### 15.30 – начало соревнования в номинации «Классика» (ЦФО)

– Теория / Вино / Английский / Слепая дегустация (тихая зона)

– Кофе / Пиво (зона пиво-кофе)

– Миксология (главная сцена)

### 18.00 – начало соревнования в номинации «Флейринг» (ЦФО)

– Флейринг (главная сцена)

20.00 – показательное выступление Красинского Сергея (Топ-3 в номинации «флейринг» по версии WCC в 2017 г) со специальной программой к Чемпионату мира по футболу 2018.

20.30 – награждение победителей и участников

21.00 – вечеринка, свободное время

## НОМИНАЦИЯ «КЛАССИКА»

Участнику необходимо пройти полосу профессиональных препятствий (модулей/подноминаций), в которых оцениваются знания и практические навыки по различным профессиональным критериям:

– Теория. Все участники одновременно сдают теоретический тест

– Вино. Индивидуально

– Английский. Индивидуально

– Слепая дегустация. Индивидуально

– Кофе. По одному

– Пиво. По одному

– Миксология (приготовление авторского коктейля по правилам ИВА). Одновременно по двое.

**ВНИМАНИЕ! Особенностью данного формата является рабочее место – мобильная барная стойка (как для номинации «Флейринг»), а не стол с фуршетной юбкой как обычно.**

**Все участники номинации «Классика» обязательно участвуют во всех ее подноминациях.**

Очередность прохождения полосы препятствий будет установлена в ходе жеребьевки.

Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в форменной одежде заведения, но только после согласования с оргкомитетом.

Техническим жюри на всех модулях (подноминациях) оценивается качество, техника, скорость.

### 1.1. Теоретический тест (письменный)

Необходимо ответить на ряд вопросов, относящийся непосредственно к общим знаниям по профессии бармен.

Необходимо ответить на ряд вопросов на знание продукции партнеров мероприятия.

Количество вопросов – **20**.

Каждый правильный ответ – **5** баллов.

Максимальная сумма баллов – **100**.

### 1.2. Вино

Необходимо дать максимальную информацию о **3-х** образцах вина по этикетке бутылки.

Оценивается правильность и полнота ответа. Среди образцов могут быть представлены вина различных стран и регионов, в т.ч. крепленые и ароматизированные вина.

Правильно подать и открыть бутылку с игристым вином. Сервировать **5 (пять)** бокалов игристого вина. Оценивается профессионализм, аккуратность.

Максимальная сумма баллов – **100**.

### 1.3. Слепая дегустация

Необходимо правильно определить из представленных образцов в каждой категории, напитки партнеров мероприятия:

Из 5 образцов напитков правильно определить их категорию и бренд.

Каждый правильный ответ – **20** баллов.

Максимальная сумма баллов – **100**.

### 1.4. Английский язык

Необходимо пройти тест на знание английского языка. Будет разыграна сцена с иностранным гостем, где участнику будет предложено продемонстрировать навыки владения английским языком.

Участник садится за стол к иностранцу и общается с ним на английском языке.

После приветствия, участник получает лист с описанием задания (пообщаться с иностранным клиентом, ответить на его вопросы и принять заказ). Также на листе небольшой глоссарий из слов и фраз, которые он услышит от иностранца и список фраз, которые можно рекомендуется грамотно применить в своей речи в ходе диалога.

После этого дается 5 минут на изучение материала и подготовку, затем разыгрывается сама ситуация. В ходе диалога участник должен будет ответить на 10 вопросов, раскрывающих разные аспекты владения английским и проф. лексикой, например:

- I would like to drink something special, what are your best cocktails?
- Can you tell me more about "long island ice tea", how do you make it?
- What kind of whiskey do you use in it? Is it Scottish?
- Ok, I think I'll take this one, how much does it cost?
- My girlfriend is waiting for me at the table, she would like to drink something sweet and light. Can you offer some long drinks?
- How about "tequila sunrise", is it strong?

Оценка владения языком проводится по следующим критериям:

- до **60** баллов за ответы на вопросы в диалоге (+ 3 балла за каждый понятый вопрос, + 3 балла за каждый сформулированный ответ)
  - до **5** баллов за общий уровень понимания английского на слух
  - до **5** баллов за владение грамматикой
  - до **5** баллов за лексический запас
  - до **5** баллов за произношение
  - до **5** баллов за грамотное использование лексики из предложенного глоссария
  - до **15** баллов за закрытие итоговой цели получения заказа.
- Максимальная сумма баллов – **100**.

### **1.5. Кофе**

Необходимо приготовить 2 (две) порции кофе Эспрессо и 2 (две) порции кофе Капучино с использованием Латте-Арта (необходимо изобразить любой классический рисунок в технике «питчинг»: «сердце», «яблоко» или «лист»).

Участники, могут использовать как собственные, так и предоставленные организаторами барные аксессуары и инструмент.

Время, отведенное на приготовление всех напитков - **4 минуты**.

Порядок приготовления напитков свободный, но два Капучино, а также два Эспрессо должны быть поданы одновременно, а эспрессо для них - готовится одновременно в двойном холдере.

Оцениваются навыки по правильному обращению с кофемашиной, а также характеристики приготовленных напитков.

Судьи вправе задать вопрос на тему приготовления кофе, его истории и способов подачи. За правильные ответы можно получить дополнительные баллы.

Максимальная сумма баллов за приготовление напитков и обращение с кофемашиной – **100**.

### **1.6. Пиво**

Необходимо правильно и профессионально сервировать и подать сервировать и подать:

- 1 порцию 0,5л. разливного пива
- 1 порцию 0,5л. бутылочного пива

Во время налива необходимо ответить на вопросы по социальной ответственности, связанные с ответственным потреблением пива.

Оценивается правильное обращение с пивной установкой, правильный налив, пенообразование, позиционирование бренда, аккуратность налива, подача, ответы на вопросы.

Максимальная сумма баллов – **100**.

### **1.7. Миксология**

Необходимо приготовить свой авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах, и заранее заданный коктейль в **1 (одном)** экземпляре, используя классическую технику выступления.

Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.

Категория коктейля - на выбор участника: Long drink (более **250** мл.) или Short drink (**100** мл.) Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

Объем используемого в коктейле алкоголя должен быть не менее **20** мл и не должен превышать **70** мл.

Количество алкогольных компонентов **от 2 (двух) до 4 (четырех)**, причем хотя бы **1 (один)** из компонентов должен являться крепким дистиллятом.

Максимальное количество алкогольных и безалкогольных ингредиентов не должно превышать **6 (шести)**, включая капли. Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.

**Коктейль может быть приготовлен в посуде, предоставленной организатором (см. ниже «Ингредиенты для рецептов авторских коктейлей»), либо в не брендированной посуде участника.**

**Заранее заданный коктейль:** Водка Kremlin -30мл, Ликер Marie Brizard -30мл, лимонный сок – 10мл, коктейльная вишня (Шейк, Коктейльная рюмка).

Время, отведенное на выступление - **6 минут**.

Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **15 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Сложные украшения могут быть собраны заранее, однако нельзя украшать ими бокалы заранее.

Конкурсанты могут использовать в качестве компонента для коктейля любую безалкогольную продукцию, не предусмотренную списком ингредиентов (указать ее в рецептуре).

Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторского коктейля должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные ингредиенты – в кувшинах, исключение составляет газированная вода, использовать которую необходимо в оригинальной упаковке.

**Конкурсанты должны подготовить к выступлению:**

- **собственный не брендированный барный инструмент,**

- **натуральный гарнир собственного приготовления, приготовленный за 15 мин до выступления из собственных ингредиентов с применением собственного барного инструмента.**

**Разрешается использование алкогольных напитков только из числа предоставленных партнерами (см. ниже «Ингредиенты для рецептов авторских коктейлей»). Использование других алкогольных напитков по умолчанию ЗАПРЕЩЕНО (возможно только по индивидуальному согласованию с организаторами конкурса).**

**Использование сиропов других брендов, кроме BARLINE, ЗАПРЕЩЕНО.**

Выступление участников оценивается профессиональным техническим и дегустационным жюри.

Максимальная сумма баллов за технику – **100**.

Дегустационным жюри оценивается только авторский коктейль (заранее заданный коктейль не оценивается). Максимальная сумма баллов за дегустацию – **150**.

**Победителем номинации признается участник, набравший максимальную сумму баллов за все подноминации. В случае равенства суммы баллов за подноминации, победителем признается участник, прошедший полосу препятствий за меньшее время.**

### **НОМИНАЦИЯ «ФЛЕЙРИНГ»**

Необходимо приготовить свой авторский коктейль в **3 (трех)** экземплярах, и продемонстрировать при этом хорошо отработанную технику жонглирования, как шоу, так и рабочего флейринга, яркость шоу-программы, презентацию бренда партнеров «конкурса», профессионализм приготовления авторского коктейля.

Особое внимание обращается на использование костюма, образа, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональному состоянию участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.

В номинации «Флейринг» конкурсант выступает в костюме в зависимости от тематики своего шоу.

Время, отведенное на приготовление авторского коктейля - **5 минут**.

Конкурсант до начала конкурса обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на диск или флэш-накопитель. На носителе с записью трека должен находиться только один этот трек (*рекомендуется иметь две копии записи*). Продолжительность трека не должна превышать 5 минут. На диске должны быть подписаны ФИО и № участника. Участники, не предоставившие музыкального сопровождения по правилам конкурса, выступают под музыкальное сопровождение, предоставленное организаторами.

**Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование.**

Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается.

Минимальное количество жидкости в бутылке для демонстрации техники **шоу-флейринга - 15 мл. Рабочий флейринг** оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на **250 мл**, обязательно с металлическим гейзером. Перед выступлением судья проверит наполненность бутылок.

Для получения максимального балла за **Технику**, конкурсанту необходимо продемонстрировать отработанные и стабильные трюки, при этом показать сложность выше среднего.

Для получения максимального балла за **Разнообразие**, конкурсанту необходимо продемонстрировать как можно больше не повторяющихся и уникальных (личные «фишки») элементов.

Для получения максимального балла за **Шоу**, конкурсанту необходимо подготовить выступление, выстроив комбинации движений в такт музыке, используя костюм и образ, помогающий создать единую композицию. Особое внимание обращается на эмоциональное состояние участника.

**Интерактив** – вовлечение публики в шоу. Так же оценивается реакция зрителей на происходящее.

**Представление бренда** – возможно через костюм, музыкальное сопровождение, композицию, атрибутику. Цель – добиться, что бы каждый зритель, после выступления, не задумываясь сказал, какой бренд представлял участник.

Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.

Категория коктейля - на выбор участника: Long drink (более **250** мл.) или Short drink (**100** мл.) Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

Объем используемого в коктейле алкоголя должен быть не менее **20** мл и не должен превышать **70** мл.

Количество алкогольных компонентов **от 2 (двух) до 4 (четырёх)**, причем хотя бы **1 (один)** из компонентов должен являться крепким дистиллятом.

Максимальное количество алкогольных и безалкогольных ингредиентов не должно превышать **6 (шесть)**, включая капли. Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.

**Коктейль может быть приготовлен в посуде, предоставленной организатором (см. ниже «Ингредиенты для рецептур авторских коктейлей»), либо в не брендированной посуде участника.**

Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должно превышать **20 минут**, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.

Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Сложные украшения могут быть собраны заранее, однако нельзя украшать ими бокалы заранее.

Конкурсанты могут использовать в качестве компонента для коктейля любую безалкогольную продукцию, не предусмотренную списком ингредиентов (указать ее в рецептуре).

**Все алкогольные ингредиенты должны быть в оригинальной упаковке. Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров «конкурса» (обязательно для рабочего флейринга), исключение - для сложных трюков бутылки могут использоваться и другие бутылки, но заклеенными этикетками или стикерами с символической чемпионата.**

Безалкогольные ингредиенты – в лейках, исключение составляет газированная вода, использовать которую необходимо в оригинальной упаковке.

Конкурсанты по своему желанию могут использовать собственный, не брендированный барный инструмент, свои фрукты для украшения.

**Конкурсанты должны подготовить к выступлению:**

- **собственный не брендированный барный инструмент,**

- **натуральный гарниш собственного приготовления, приготовленный за 15 мин до выступления из собственных ингредиентов с применением собственного барного инструмента.**

**Разрешается использование алкогольных напитков только из числа предоставленных партнерами (см. ниже «Ингредиенты для рецептур авторских коктейлей») Использование других алкогольных напитков по умолчанию ЗАПРЕЩЕНО (возможно только по индивидуальному согласованию с организаторами конкурса).**

**Использование сиропов других брендов, кроме BARLINE, ЗАПРЕЩЕНО.**

Не считается ошибкой падение льда, салфеток и трубочек.

Охлаждать бокалы во время выступления обязательно.

Выступление участников оценивается профессиональным техническим и дегустационным жюри.

Максимальная сумма баллов за технику – **750**.

Максимальная сумма баллов за дегустацию – **300**.

**Побеждает участник набравший наибольшее кол-во баллов в сумме за технику и дегустацию. При равенстве сумм баллов, набранных участниками, победа присуждается участнику, набравшему наибольший балл по «технике».**

## ПРИЗЫ И НАГРАДЫ (ЦФО)

**Победитель номинации «Классика»** получает звание «Чемпиона Центральной России WCC 2018 в номинации «Классика» 2018», подарки от компаний партнеров и право представлять Центральную Россию на Всероссийском финале Чемпионата Мира среди барменов WCC 2018 в Москве, в номинации «Классика».

**Победитель номинации «Флейринг»** получает звание «Чемпион Центральной России WCC 2018 в номинации «Флейринг» 2018», подарки от компаний партнеров и право представлять Центральную Россию на Всероссийском финале Чемпионата Мира среди барменов WCC 2018 в Москве, в номинации «Флейринг».

Все участники награждаются дипломами за участие в чемпионате.

## ЖЮРИ КОНКУРСА

### **Жюри подноминации «Теоретический тест»**

Представитель Барменской Ассоциации России в Рязани - Лощинин Алексей

### **Жюри подноминации «Вино»**

Управляющий ресторана «НЕБО», сомелье – Мамиев Рамиль

### **Жюри подноминации «Слепая Дегустация»**

Бренд амбассадор FinlandiaVodka в России – Колиух Иван

Бренд амбассадор Disaronno в России - Влад Илькив

### **Жюри подноминации «Английский язык»**

Частный преподаватель иностранных языков, переводчик – Анатолий Тверитнев

### **Жюри подноминации «Кофе»**

Инструктор школы бариста БАР (Рязань) – Зефирова Кристина

### **Жюри подноминации «Пиво»**

Владелец магазина пива «СВОИ НАШИ» - Дорошин Илья

### **Техническое жюри подноминации «Миксология»**

Представитель Барменской Ассоциации России – Александр Поздняков (Липецк)

- судит выступление участников кроме Липецка.

Представитель Барменской Ассоциации России – Александр Фетисов (Воронеж)

- судит выступление участников кроме Воронежа.

Представитель Барменской Ассоциации России – Гайнулин Ринат (Белгород)

- судит выступление участников кроме Белгорода.

Представитель Барменской Ассоциации России – Прокопец Сергей (Тула)

- судит выступление участников кроме Тулы.

Участники выступают по двое. Технику каждого участника индивидуально оценивают двое судей.

Оценка за технику выносится как среднее арифметическое ценое двух технических судей.

### **Техническое жюри номинации «Флейринг»**

Победитель международного конкурса TITANS WORLD OPEN в номинации BEST OPEN BUD (открыл пивную бутылку футбольным мячом), в 2017 вошел в тройку лучших барменов в номинации «флейринг» по версии WCC, финалист и призёр международных конкурсов среди барменов по флейрингу, единственный бармен, которого приглашали выступать за Московский Спартак – Красинский Сергей.

### **Дегустационное жюри подноминации «Миксология» и номинации «Флейринг»**

Региональные представители Барменской Ассоциации России городов ЦФО, известные бармены. Коктейль каждого участника оценивают трое судей. Оценка участнику за дегустацию выносится как сумма оценок трех судей дегустационного жюри.

### **Ответственный за составление сводных таблиц и подсчет итоговых результатов**

Бар-менеджер ресторана Золотая Шпора – Кулешов Дмитрий.

## ПОСУДА ДЛЯ РЕЦЕПТУР АВТОРСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ (ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ОРГАНИЗАТОР)

### Стекло:

Хайболл Side 275 мл

Коктейльная рюмка Luminarc 150 мл

**Использование брендовой посуды без согласования с организатором ЗАПРЕЩЕНО.**

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ РЕЦЕПТУР АВТОРСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ (ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ОРГАНИЗАТОР)

### Алкогольные напитки:

Джин Glens 0,7л

Ром Santero Blanco 0,7л

Текила Campo Azul Blanco 1,0л

Водка Kremlin 0,5л

Водка Finlandia 0,7л: Classic, Redberry, Lime,

Cranberry, Blackcurrant, Grapefruit, Nordic Berries

Виски Jack Daniel's Tennessee 1,0л

Виски Jack Daniel's Honey 1,0л

Ликер Disaronno 1,0л

Ликеры Pages 0,7 л: Triple Sec, Apricot Brandy,

Coconut, Coffee, Vanilla, Green Apple, Cream de

Cacao Brown, Cream de Cacao White, Crème de

Banana, Green Mint, Melon, Crème de Cassis, Peach,

Lychee, Pina Colada, Amaretto, Advocaat, Cream

Ликеры Marie Brizard 0,7л: Fraize Strawberry,

Curasao Blue, Parfait Amour, Triple Sec.

**Разрешается использование алкогольных напитков только в оригинальной упаковке. Использование других алкогольных напитков, кроме предоставленных партнерами по умолчанию ЗАПРЕЩЕНО (возможно только по индивидуальному согласованию с организаторами конкурса). Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров «конкурса», исключение - для сложных трюков могут использоваться и другие бутылки, но заклеенными этикетками или стикерами с символикой чемпионата.**

### Пиво:

Светлое разливное

Светлое 0,5 ст.

### Кофе:

Special blend

### Сиропы BARLINE:

Анис, Амаретто, Асаи, Баббл гам, Банан, Бергамот, Ваниль, Блю Кюрасао, Гренадин, Гранат, Гвоздика, Груша, Дыня, Жасмин, Зел. Банан, Имбирный пряник, Земляника, Клен, Корица, Арбуз, Кофе, Личи, Кокос, Манго, Маракуйя, Мед, Мята, Персик, Сахарный тростник, Слива, Фисташка, Чай Манго, Чай Персик, Шоколад, Шоколад белый, Зел. Яблоко, Фундук, Черная смородина, Черника, Изабелла, Мятный шоколад, Ревень.

**Разрешается использование других сиропов, но только BARLINE и только в оригинальной упаковке. Использование сиропов других брендов ЗАПРЕЩЕНО.**

### Сок RICH

Апельсиновый, Ананасовый, Яблочный, Вишнёвый.

**Разрешается использование других соков. В номинации «Классика» – только в кувшинах, в номинации «Флейринг» – в лейках.**

### Вода:

Бон Аква газ., Coca-Cola

**Разрешается использование другой воды по согласованию с организатором. Только в оригинальной упаковке.**

### Молоко, Сливки:

Сливки Чудское озеро 22%, 0,5л

Молоко Чудское озеро 3,5%, 1,0л

### Фрукты:

Лайм, лимон, апельсин, красная коктейльная вишня.

**Ингредиенты для авторского коктейля, не указанные в списке, конкурсант предоставляет самостоятельно.**

## КООРДИНАТЫ ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ И АККРЕДИТАЦИИ

Контактное лицо: Лоцинин Алексей

Моб: 8 (910) 904 19 28

e-mail: [barmaker@mail.ru](mailto:barmaker@mail.ru)