



**WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПОДНОМИНАЦИИ
«ВИНО»**

Участник № _____

Образец № 1	20
Образец № 2	20
Образец № 3	20
Подача и открытие игристого вина (демонстрация этикетки, аккуратность, профессионализм, безопасность)	15
Сервировка игристого вина (аккуратность, равномерный налив)	15
Лимит времени (5 мин)	10

Подпись жюри: _____

Итого: _____



**WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПОДНОМИНАЦИИ
«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Участник № _____

Вопросы																			
1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Понимание на слух				Владение грамматикой				Лексический запас				Произношение				Использование предложенного глоссария			
5				5				5				5				5			
Заккрытие итоговой цели получения заказа:												15							

Подпись жюри: _____

Итого: _____



**WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПОДНОМИНАЦИИ
«СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ»**

Участник № _____

5-е образцов				
1	2	3	4	5
20	20	20	20	20

Подпись жюри: _____

Итого: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПОДНОМИНАЦИИ
«ПИВО»

Участник № _____

Критерии	Макс. балл
Подготовка посуды	10
Позиционирование бренда при наливе	5
Правильная технология налива	15
Правильное пенообразование	20
Сервировка пива	10
Ответы на вопросы по социальной ответственности	15
Общее впечатление, аккуратность	10
Время	15

Подпись жюри: _____

Итого: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПОДНОМИНАЦИИ
«КОФЕ»

Участник № _____

Вопросы о кофе-машине, кофе, кофейных напитках, правилах работы и т.д.	Макс. балл
Вопрос №1	5
Вопрос №2	5
Вопрос №3	5

Приготовление Эспрессо и Капучино	
Подготовка кофемашины	5
Подготовка посуды	4
Подготовка парогенератора	2
Правильное приготовление сгущенки	10
Соблюдение технологии и правильность приготовления кофе	6
Наличие и четкость латте-арта	5
Правильность подачи кофе	5
Общее впечатление и аккуратность в работе	3
Уборка рабочего места	2
Время выступления	10

Подпись жюри: _____

Итого: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань) ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИЧЕСКОГО ЖЮРИ ПОДНОМИНАЦИИ «МИКСОЛОГИЯ»

Участник № _____

		Ошибки и нарушения					
Подготовка	Внешний вид					3	
	Подготовка к выступлению:	маж. штраф				15 баллов	
	<i>Нарушены принципы организации рабочего места</i>					5	
	<i>Гейзеры направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю</i>						
	<i>Соки, молоко, сливки не в кувшинах</i>						
<i>Забыты инструмент, компоненты, аксессуары</i>							
Приготовление коктейля	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами:						
	<i>Неправильное обращение со стеклом</i>					5	
	<i>Не продемонстрированы напитки, ингредиенты</i>						
	<i>Нарушение техники охлаждения</i>						
	<i>Уроненный лёд (за каждый факт)</i>					2	
	Технология приготовления						
	<i>Неправильное обращение с оборудованием, инвентарем, аксессуарами</i>					5	
	<i>Соки, сливки, молоко не перемешаны</i>						
	<i>Нарушение технологии приготовления</i>						
	<i>Пролив напиток или уроненный ингредиент (за каждый факт)</i>					2	
Соблюдение рецептуры:	маж. штраф				18 баллов		
<i>Не отмеряны напитки или отмеряны не должным образом</i>					6		
<i>Неправильная категория коктейля или/и типа бокала</i>							
<i>Неправильное количество компонентов</i>							
<i>Использование самодельных, запрещенных или не предусмотренных компонентов</i>							
Налив и украшение коктейля	Налив и украшение коктейля:	маж. штраф				15 баллов	
	<i>Неравномерный розлив коктейля по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке</i>					5	
	<i>Сборка украшения или украшение коктейля руками</i>						
	<i>Использование искусственных или запрещенных украшений</i>						
	<i>Упавшее украшение</i>						
	Презентация коктейля и окончание работы:	маж.штраф				9 баллов	
	<i>Демонстрация коктейля без трубочки или неоправданное ее использование</i>					3	
	<i>Упавшие инвентарь, бутылка, аксессуары</i>						
	<i>Грязное или неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки..</i>						
	<i>Уверенность в своих действиях</i>						
	Превышение лимита времени:						
<i>Превышение на 1 минуту</i>					6		
<i>Превышение 2-3 минуты</i>					21		
<i>Превышение более 3 минут</i>					24		
БОНУС					1-5 баллов		

ИТОГО: 100 - Штраф (_____) + Бонус (_____) = _____

Подпись жюри: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕГУСТАЦИОННОГО ЖЮРИ
ПОДНОМИНАЦИИ «МИКСОЛОГИЯ»

Участник № _____

Название коктейля _____

	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	15	10	20
	12	8	15
Хорошо	10	5	12
	8	4	10
Удовлетворительно	5	3	8

Общее впечатление

Отлично	5	Очень хорошо	4	Хорошо	3	Удовлетворит.	2
---------	---	--------------	---	--------	---	---------------	---

Подпись жюри: _____

Итого: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
КОММЕНТАРИЙ К ОЦЕНОЧНОМУ ЛИСТУ ТЕХНИЧЕСКОГО ЖЮРИ
ПОДНОМИНАЦИИ «МИКСОЛОГИЯ»

<i>Штраф должен быть поставлен:</i>	
Подготовка	Внешний вид: <ul style="list-style-type: none"> - Рубашка с коротким рукавом или футболка - Спортивная или свободная обувь, не классическая - Не классические брюки (джинсы или слаксы) - Не опрятно или небрежно одет - Наличие жвачки - Стиль одежды не соответствует профессии «Бармен»
	Нарушены принципы организации рабочего места: <ul style="list-style-type: none"> - Размещение инструмента, ингредиентов, бутылок, льда..не под «рабочую руку» - Перекладывание инструмента в процессе приготовления из руки в руку - Неудобное для выступления размещение инструмента, ингредиентов, бутылок, льда - Стекло стоит не на салфетке, на резиновом коврике (запах резины), на не покрытой поверхности - Шейкер в не разобранном виде - Оборудование, инструментарий размещен на непокрытой поверхности (без салфетки)
	Гейзеры направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю: <ul style="list-style-type: none"> - Бутылки не развернуты этикеткой к гостю - Гейзеры направлены в разные стороны
	Соки, молоко, сливки не в кувшинах: <ul style="list-style-type: none"> - Соки, сливки молоко не перелиты из оригинальной упаковки в кувшин или графин
	Забыты инструмент, компоненты, аксессуары: <ul style="list-style-type: none"> - Участник начал выступление забыв подготовить: инструмент, компоненты, аксессуары
	Приготовление коктейля
Уроненный лёд: <ul style="list-style-type: none"> - Уроненный лёд, в том числе просыпанный краш 	
Нарушение техники охлаждения: <ul style="list-style-type: none"> - Недостаточно или не правильно охлаждены: оборудование, стекло (наполнение не на 2/3) - Не слита вода или не заменен лёд - Отсутствие льда в шейкере, не достаточное его количество или неоправданное использование (наполнение не на 2/3) 	
Не продемонстрированы напитки, ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация бутылок сделана не акцентированно, без внимания или уважения к бренду 	
Неправильное обращение с оборудованием, инвентарем, аксессуарами: <ul style="list-style-type: none"> - Грязное или не наполненное оборудование - Касание за внутреннюю часть совка при работе - Не умелое пользование барным оборудованием и инструментарием - Использование одного джиггера для приготовления двух разных коктейлей - Использование одной половинки бостонского шейкера для приготовления разных коктейлей - Использование барного инвентаря не по назначению. - Касание за верхнюю или нижнюю часть коктейльной трубочки не щипцами . 	

	- <i>Использование элементов флейринга</i>		
	Соки, сливки, молоко не перемешаны: - <i>Соки с мякотью, сливки или молоко не перемешаны</i>		
	Пролив напитка или уроненный ингредиент: - <i>Пролив напитка</i> - <i>Уроненный ингредиент</i>		
	Нарушение технологии приготовления: - <i>Недостаточный, неоправданный или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд (но не стиль)</i>		
	Не отмеряны напитки или отмерены не должным образом: - <i>Участник при наливке не использовал специализированную мерную посуду</i>		
	Не правильная категория коктейля или/ и типа бокала: - <i>Коктейль или бокал не соответствует положению конкурса</i> - <i>Тип коктейля или бокала не соответствует заявленному участником</i>		
	Не правильное количество компонентов: - <i>Количество компонентов не совпадает с рецептом, заявленным участником</i> - <i>Количество компонентов не соответствует положению конкурса</i>		
	Использование самодельных, запрещенных или не предусмотренных компонентов: - <i>Использование компонентов, не оговоренных положением конкурса</i> - <i>Использование запрещенных правилами IBA ингредиентов (цветы)</i> - <i>Использование смеси нескольких ингредиентов под видом одного</i>		
Налив и украшение коктейля	Неравномерный розлив коктейля по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке: - <i>Неравномерный розлив по бокалам, в том числе до добавления наполнителя: лимонадов, игристого...</i> - <i>Неверный уровень налива коктейля в бокал (слишком или недостаточно полный)</i>		
	Сборка украшения или украшение коктейля руками: - <i>Погружение использованной после сквоша цедры в бокал, если выжимание не щипцами</i> - <i>Сборка украшения руками</i> - <i>Касание украшения руками не в перчатках, кроме твиста, не погруженного в коктейль</i>		
	Использование искусственных или запрещенных украшений: - <i>Использование зонтиков, свизл стиков или запрещенных правилами конкурса (цветы)</i>		
	Упавшее украшение: - <i>Упавшее на стол украшение, в том числе, осыпающаяся круста</i>		
	Демонстрация коктейля без трубочки или неоправданное ее использование: - <i>Не использование трубочки при подаче лонг дринка</i> - <i>Неоправданное использование трубочки (Коктейльная рюмка, Маргарита, Шампанское блюдец)</i>		
	Упавший инвентарь, бутылка, аксессуар: - <i>Упавший инвентарь, бутылка, аксессуар</i>		
	Грязное или неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки: - <i>Следы от пролитых напитков на рабочей поверхности после уборки места</i> - <i>Забытый на рабочем месте инструмент, аксессуары, напитки</i> - <i>Забытые на столе пробки от напитков и прочее...</i>		
	Уверенность в своих действиях: - <i>Перепутанная очередность и порядок действий</i> - <i>Явная растерянность</i> - <i>Не возможность сделать презентацию коктейля</i> - <i>Забытые компоненты, инструмент...</i>		
	Бонус: на усмотрение жюри от 1-5 - <i>Хорошо подобранный инструмент, текстиль или стекло</i> - <i>Уверенную презентацию или эмоциональное выступление</i> - <i>Стильный внешний вид</i> - <i>Использование новых или необычных приемов приготовления или подачи</i>		

Дисквалификация:

- **После выступления нет нужного количества порций коктейля.**
- **Не этичное или аморальное поведение на сцене**
- **Выступление в алкогольном или наркотическом состоянии**
- **Явное не уважительное отношение к организаторам, партнерам мероприятия и другим участникам**
- **Использование брендов конкурентных партнерам мероприятия и их символики**



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ТЕХНИЧЕСКОГО ЖЮРИ
НОМИНАЦИИ «ФЛЕЙРИНГ»

Участник № _____

		Критерии	Ниже среднего	Средний	Выше среднего	Продвинутый	Сложный
			1-20	21-40	41-60	61-80	81-100
Флейринг 500 PTS	0-100	Разнообразие					
	0-100	Креативность					
	0-100	Сложность					
	0-100	Контроль					
	0-100	Гладкость (Изящность)					
			1-10	11-20	21-30	31-40	41-50
Внешний вид и интерактив (взаимодействие) 250 PTS	0-50	Артистичность (зрелищность)					
	0-50	Взаимодействие с публикой					
	0-50	Синхронность с музыкой					
	0-50	Опрятность					
	0-50	Спокойствие, Самообладание					
Вычитание (Штрафные баллы) 70 PTS	-10	Падение					
	-5	Неловкость (промах)					
	-5	Пролив					
	-10	Чрезмерный пролив					
	-40	Бой (посуда, бутылка)					
Сверх вычитания	-5						
	-10						
	-20	Чистота бара					
	2 б/с	Превышение лимита времени					

Подпись жюри: _____

Итого: _____



WCC 2018 RUSSIA ЦФО (Рязань)
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЕГУСТАЦИОННОГО ЖЮРИ
НОМИНАЦИИ «ФЛЕЙРИНГ»

Участник № _____

Название коктейля _____

	Внешний вид	Аромат	Вкус
Отлично	30	20	40
	25	15	30
Хорошо	20	10	25
	15	8	20
Удовлетворительно	10	5	15

Общее впечатление

Отлично	10	Очень хорошо	8	Хорошо	5	Удовлетворит.	3
---------	----	--------------	---	--------	---	---------------	---

Подпись жюри: _____

Итого: _____