



Kampionati Kombëtar i Koktejlve

5 Tetor 2023

1. Dorëzimi i recetës

- 1.1. Secili konkurent është përgjegjës për dorëzimin e recetës së vet, e cila duhet të jetë një krijim origjinal.
- 1.2. Receta për KKK duhet të dorëzohet deri me datë 30 shtator.
- 1.3. Receta duhet të dorëzohet sipas Formës së Regjistrimit të KKK. Një foto portret duhet të dërgohet veçmas Formës së Regjistrimit (jo foto në punë).
- 1.4. Të gjitha recetat mbeten në pronësi të AGB dhe IBA.

2. Rregullat bazë për përgatitjen e koktejlit

- 2.1. Të gjitha markat e alkooleve duhet të përzgjidhen nga Lista e Produkteve e KKK 2023.
- 2.2. Konkurentët kanë në përgjegjësinë e tyre që të paraqiten me të gjithë përbërësit dhe pajisjet e nevojshme për të përgatitur koktejlën gjatë kampionatit.
- 2.3. Organizatorët do të vënë në dispozicion akull kokërr dhe akull të copëzuar.
- 2.4. Receta nuk duhet të përmbajë më shumë se 7cl alkool (përveç 2 pika bitter që mund të dalin përtej 7cl).
- 2.5. Receta duhet të shprehet në Centilitër (cl), Mililitër (ml) dhe Pika (d).
- 2.6. Koktejlët nuk duhet të përmbajnë më shumë se 6 (gjashtë) përbërës.
- 2.7. Produktet homemade janë të lejuara, por jo për të zëvendësuar produktet që janë në Listën e Produkteve. Produktet Homemade duhet të shpjegohen si janë përgatitur në një recetë të veçantë. Qëllimi kryesor i përdorimit është për të rritur shijen dhe balancimin e koktejlit.
- 2.8. Nuk lejohen përbërës artificial apo ngjyruar.
- 2.9. Produktet dietik janë të lejuar.
- 2.10. Gurë apo produkte ushqimore të ngrira nuk janë të lejuara.

2.11. Metodatat e përgatitjes së koktejlit janë: Build (direkt në gotë), Stir (mixing glass), muddle, shake, blend, throw, apo kombinime të këtyre metodave.

2.12. Konkurentët duhet të përdorin pajisjet e tyre. Asnjë pajisje bari nuk do të vihet në dispozicion nga AGB.

2.13. Emri i koktejlit nuk duhet të ketë fjalë jo të hijshme, seksuale, raciste, narkotike apo fjalë për handikape fizike.

3. Dekori

3.1. Dekori nuk llogaritet si përbërë i koktejlit dhe është jashtë listës së 6 (gjashtë) përbërësve të lejuar për një koktejl.

3.2. Dekori duhet të jetë një produkt 100% natyral përveç pjesës që nevojitet për ta fiksuar në gotë. Nëse dekori bie në kontakt me lëngjet, nuk do të ketë penalitet.

3.3. Dru, metal, apo plastik mund të përdoret për të fiksuar dekorin në gotë, por kjo nuk duhet të marrë vëmendje kryesore të dekorit.

3.4. Dekori duhet të përgatitet përpara futjes në garë, në tavolinën e përgatitjes gjatë 15 minutave të vënë në dispozicion për përgatitjen. Në momentin që mbaron koha prej 15 minutash, nuk lejohet të bëhen ndryshime në përgatitjen e bërë deri në atë moment.

3.5. Vëndosja e dekorit në gotë përpara përfundimit të koktejlit në skenë nuk është e lejuar.

3.6. Përdorimi i dekorit shtesë nuk është i lejuar (pjata apo të ngjashme për të vendosur gotën).

3.7. Të gjithë përbërësit e dekorin duhet të listohen në Formën e Regjistrimit.

3.8. Dekori duhet të vendoset i qëndrueshëm në gotë në mënyrë që të dergohet i saktë në jurinë e shijes.

3.9. Dekore të parapërgatitura janë të ndaluar.

4. Gotat

4.1. Konkurenti nuk mund të përdorë gotat e veta.

4.2. Gotat do të vendosen në dispozicion nga AGB, (Rocks, Coupe dhe Nick & Nora).

4.3. Konkurenti duhet të zgjedhë llojin e gotës në Formën e Regjistrimit.

5. Sekuenca e garimit

5.1. Të gjithë konkurentët duhet të përgatisin boksën e tyre në dhomën e përgatitjes përpara se të futen në skenë.

- 5.2. Përdorimi i lëngjeve të shtrydhura apo përgatitje të ngjashme është i lejuar, por duhet të përgatiten në dhomën e përgatitjes nën mbikqyrje.
- 5.3. Në momentin e ngjitjes në skenë, konkurenti ka 2 minuta kohë për të përgatitur vendin e punës për garim (të sigurohet që i ka të gjithë përbërësit, pajisjet, që i ka gotat të pastra, të kontrollojë akullin, vasketën për mbetjet, shishet, etj.).
- 5.4. Gjatë kohës 2 minuta për përgatitjen e vendit të punës, nuk lejohet të mbushen me akull gotat, mixing glass, shakeri, të punohet me dekorin, apo edhe të fillohet derdhja nga shishet.
- 5.5. Juria që do të gjykojë konkurentët është e ndarë në 3 pjesë: Juri Dekori për pjesën e përgatitjes së dekorit, Juri Teknike që do të gjykojë konkurentin për kohën që është në skenë, Juri Shije, e cila do të japë gjykimin për shijen e koktejlit.
- 5.6. Përpara se të fillojë koha e përgatitjes së koktejlit në skenë, konkurentët do të kenë secili 1 minutë kohë për të ndarë me publikun frymëzimin e tyre, apo historinë që ka nga pas koktejlit i tyre.
- 5.7. Konkurentët duhet të prezantojnë shishet drejt publikut dhe jurisë gjatë rutinës së tyre.
- 5.8. Konkurentët mund t'i hedhin produktet sipas radhës që dëshirojnë.
- 5.9. Në momentin që koktejlit përfundon përgatitjen, gotat duhet të mbushen pjesërisht nga njëri drejtim dhe më pas të mbushen gotat përfundimisht nga drejtimi tjetër.
- 5.10. Konkurentët duhet të përgatisin 4 (katër) koktejlle identik. 3 (tre) janë për jurinë e Shijes dhe 1 është për prezantim.
- 5.11. Konkurentët e mbyllin kohën e tyre duke ngritur koktejlit e përfunduar dhe duke e prezantuar për publikun.
- 5.12. Konkurentët do të gjykojnë për higjienën, efikasitetin dhe profesionalizmin gjatë përgatitjes së koktejlit.
- 5.13. Në rast të ndonjë aksidenti të papritur, jo për fajin e konkurentit, gjatë transportit të koktejlit në Jurinë e Shijes, konkurenti nuk do të penalizohet.

6. Koha dhe penalizimet

- 6.1. Koha për përgatitjen e Dekorit është 15 minuta. Pas përfundimit të kohës, konkurenti do të përdorë çfarë ka përgatitur deri në atë moment.
- 6.2. Nëse konkurenti nuk ka arritur të përgatisë 4 koktejlle, do të marrë pikë vetëm nga anëtarët e Jurisë së Shijes që do të kenë gotën përpara për gjykim.
- 6.3. Konkurenti ka në dispozicion 7 minuta për të përgatitur koktejllet. Nëse e kalon këtë kohë, atëherë do të marrë 15 pikë penalizim për 1 deri në 15 sekonda dhe 15 pikë penalizim për çdo 15 sekonda të tjera. Koha prej 1 minutë për prezantim nuk do të llogaritet në kohën prej 7 minutash për përgatitjen e koktejlleve.
- 6.5. Konkurentët do të njoftohen kur fillon koha prej 7 minutash për të nisur përgatitjen e koktejlleve.

7. Kategoria After Dinner

7.1. Kojktejl After Dinner mund të konsiderohet dixhestiv apo për ëmbëlsira. Dixhestiv është koktejl që pihet pasi ke ngrënë një vakt për të ndihmuar me tretjen.

7.2. Koktejl ëmbëlsirë është një pije që mund të konsumohet me ëmbëlsirë, ose në vend të ëmbëlsirës.

7.3. Duhet të përcaktohet në recetë qartësisht nëse është ëmbëlsirë apo dixhestiv.

7.4. Juria jep pikë negative nëse koktejl është shumë i fortë apo shumë i ëmbël.

Kampionati Kombëtar i Koktejleve, Çmimet

EAGLE AWARD

Ky çmim jepet për konkurentin nën 24 vjeç që pozicionohet më mirë në renditjen përfundimtare.

COCKTAIL ART AWARD

Jepet për koktejlën me pamjen më të mirë me pikë që dalin nga Skeda e Shijes, seksioni për Dekorin.


BEST TECHNICAL SKILLS AWARD

Jepet për konkurentin me më shumë pikë teknike.

ALBANIAN BARTENDER OF THE YEAR

Jepet për Bartenderin me më shumë pikë në renditjen përfundimtare në Kampionatin Kombëtar të Koktejleve. Fituesi do të përfaqësojë Shqipërinë në Kampionatin Botëror.

TABELAT E VLERËSIMIT

 IBA – WCC CLASSIC			
PRELIMINARY ROUND – GARNISH FORM			
COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
TOTAL 50 POINTS			
WORKING PLACE SET UP	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Use of inappropriate material / products	10		
Products non in accordance with recipe	10		
Pre-carved or Moulded parts	10		
Garnish and Decorations build up in advance	10		
Competitor requires additional ingredients to be brought (Missusage)	10		
TIME LIMIT 15.00 min	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TIME :MinSec			
OVERTIME penalties 10 Points deducted every 15 seconds over 15 min.			
TOTAL DEDUCTED POINTS			
TOTAL/ 50 Points			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		



IBA – WCC CLASSIC PRELIMINARY ROUND – TASTING FORM

COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
TOTAL 87 POINTS (ADD 4 JUDGES)			
APPEARANCE	RANGE	ADDED	COMMENTS
Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) Originality/Creativity Cleanliness	Excellent 12-15 Very good 8-11 Good 4-7 Fair 1-3		
AROMA	RANGE	ADDED	COMMENTS
Balance/pleasant/Fragrant	Excellent 9-10 Very good 6-8 Good 4-5 Fair 1-3		
TASTE	RANGE	ADDED	COMMENTS
Flavor (sour/dry/sweet) Balance (sweet/sour) Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length)	Excellent 24-30 Very good 18-23 Good 10-17 Fair 1-9		
GARNISH & DECORATION	RANGE	ADDED	COMMENTS
Neatness / Originality	Excellent 17-22 Very good 11-16 Good 6-10 Fair 1-5		
COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION does the cocktail meet the specifications of the competition assigned to the bartender?	RANGE	ADDED	COMMENTS
Before Dinner Cocktail (dry to bitter aperitif) <input type="checkbox"/>	Excellent 9-10 Very good 6-8 Good 4-5 Fair 1-3		
Long Drink <input type="checkbox"/>			
Sparkling Cocktail (carbonation, sparkling flavour) <input type="checkbox"/>			
After Dinner Cocktail (digestive or dessert) <input type="checkbox"/>			
Low ABV Cocktail <input type="checkbox"/>			
TOTAL / 87 Points			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		



IBA – WCC CLASSIC PRELIMINARY ROUND – TECHNICAL FORM

COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
TOTAL 350 POINTS			
BRIEFING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Competitor late or not present	10		
WORKING PLACE SET UP	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Bottle labels not facing the public in recipe order	10		
Glasses: Not clean or chipped	10		
Bar utensils: Not clean or branded	10		
Forgotten items in back stage	10		
Ice quality not checked	10		
BAR UTENSILS - ICE HANDLING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Not cooling down glassware & bar utensils	15		
Ice water NOT REMOVED from glasses, shaker, mixing glass, etc.	20		
Dropping one ice cube or bar utensils	5		
Dropping more than one ice cube or bar utensils	15		
POURING	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Short / Over pouring of any product according to recipe	15		
Spills - drops - dashes on bar surface	10		
Un-equal glasses level	15		
Cocktails equal capacity but too short / too long	15		
Tasting cocktails on the stage	10		
BARTENDING TECHNIQUES	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Pouring order not respected / from -to +alc* or from +to -alc*	15		
Bottles not replaced with labels facing the public	10		
Wrong glassware manipulation - hit - grab from base	15		
Bottle labels not presented to the public	5		
Inappropriate working technique - Ex: crossing hands	5		
Hesitancy of competitor	10		
Routine steps realized out of order or with an incorrect way	15		
Garnish, decoration or straw touched - set up with hands	10		
Wearing same gloves over all performance time	15		
RECIPE, GARNISH & DECORATION	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Garnish or decoration - Fallen	10		
Garnish or decoration not placed on first attempt - Not hold properly	10		
Garnish or decoration not in accordance with recipe sheet	15		
Cocktail not in accordance with recipe sheet	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Use of forbidden elements according to IBA rules	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Fruit juices not stirred or mixed up (bottles)	10		
DRESS CODE	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Uniform not clean or branding free	10		
Shoes not clean, worn out	5		
Long hair or hair wisps not attached	5		
Excessive exposure of bracelets, neckless and rings	5		
TIME LIMIT 7 min	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TIME:MinSec			
OVERTIME penalties 15 Points deducted every 15 seconds over time limit.			
TOTAL DEDUCTED POINTS			
TOTAL/350 Points			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		