



Bartender är ett yrke vars status ökar i samma takt som vår kunskap om hantverket. Vi är lyckligt lottade som får vara med om denna "andra gulderan" för cocktails.

SBG=Sveriges Bartenders Gille; **ÅB**=Årets Bartender, klassisk; **TL**=Tävlingsledningen; **HP**=Hemgjord produkt

Årets Bartender 2019

Tävlingen är skapad av bartenders för bartenders genom Sveriges äldsta och enda rikstäckande förening, Sveriges Bartenders Gille. SBG grundades 1949 av ett gäng dåtida bartenders för att öka spridningen av yrkeskunskapen och drinkrecept. Detta var tiden då Amerika Linien som seglade Göteborg-New York var en av de bättre platserna att arbeta på för att lära sig yrket och allt av vikt för en bartender. Kunskap och gott uppförande är våra ledord.

SÅ HÄR GÅR DET TILL

Årets Bartender är det officiella Svenska Mästerskapet för yrkesverksamma bartenders. Vinnaren representerar Sverige i Cocktail-VM 7–12 oktober i Chengdu, Kina.

- Registrera dig som tävlande [LÄNK](#). Anmälningsavgiften är 600kr vilket också inkluderar ett medlemskap i SBG.
- Registrera dina två tävlingsdrinkar en med och en utan alkohol [LÄNK](#)
- Välj kval-ort Stockholm, Göteborg & Malmö
- Inkomna recept kontrolleras och godkänns, därefter får du kallelse till kvaltävling. Dit tar du med dig alla ingredienser, redskap och glas. TL står för vanlig kub is. Det är tillåtet att ta med egen is.
- Kvaltävling. Här presenterar du muntligt din idé i 1-3 minuter samt blandar två exemplar av varje drink. Juryn bedömer både presentationen och drinkarna; Utseende, doft, smak och hur väl de passar som mingeldryck före t.ex. en jubileumsmiddag. Dvs hur de passar till årets tema "Apéritif med och utan..."

Tävlingsdrinkarna i ÅB ska vara egenkomponerade och "NYSKAPTA".



ÅRETS TEMA:

”Apéritif med och utan...”

Namnet apéritif kommer från latinska namnet aperire som betyder att öppna. Som dryck är den alltså tänkt att serveras före maten för att förhöja dess behag. För att slå två flugor i en smäll, passar vi på starta upp Sveriges Bartenders Gilles 70-årsfirande som förening med apéritif som tema. Vi vill också tillgodose de personer som valt bort alkohol med ett fullgott alternativ. Juryn kommer titta extra noga på att den alkoholfria apéritifen håller minst lika hög standard som den med alkohol.

VM – World Cocktail Championships i Chengdu, Kina 7-12 oktober 2019



Årets Bartender Vinnaren representerar Sverige i World Cocktail Championships som årligen arrangeras av International Bartenders Association (IBA). De tävlande måste rätta sig efter de regler som gäller vid VM.

PRISER

Flera priser delas ut till de tävlande:

- Vinnaren representerar Sverige i World Cocktail Championships
- Guld
- Silver
- Brons
- Art Deco för vackraste kreation
- Utbildningsstipendium tillfaller bäst placerad under 29 år
- Technical Award tillfaller den med bäst tekniskt genomförande under hela finalen





NYHETER OCH REGELÄNDRINGAR 2019

- Du ska blanda två olika drinkar, en alkoholfri och en med alkohol.
- I kvalen blandas endast två drinkar av varje sort, i finalen blandas tre av varje.
- Blandningstiden i kvalen förlängs från (6) sex minuter till (8) åtta minuter.
- Blandningstiden i finalen förlängs till (12) tolv minuter eftersom varje finalist kommer avbrytas för intervju under blandningstiden. (Intervjuerna är max (3) tre minuter per person)
- Poängavdrag för överskriden tid i finalen tas bort pga föregående punkt.
- Muntlig presentation ska innehålla bartenders tankar om idéerna bakom drinkarna, hur kom man fram till att dessa är bra apéritif drinkar och hur har man tänkt angående med och utan alkohol. Presentation på kvalnivå får ta mellan 1-max 3 minuter.

ALLMÄNT OM TÄVLINGEN ÅRETS BARTENDER

- Tävlingsens avsikt är att utse en Svensk Mästare och representant till Cocktail VM, eller som det heter internationellt WCC-World Cocktail Championships.
- Tävlingen är öppen för alla över 18 år. (Tävlingen arrangeras av SBG för dess medlemmar. Är du inte medlem, så blir du det automatiskt vid tävlingsanmälan.)
- Kvalificeringar genomförs på tre orter olika dagar. Kvalen och Finalen organiseras av SBG.
- Till nationell finalen utses (8) åtta finalister. **NYHET!**
- Den tävlande representerar den arbetsplats som anges vid anmälningstillfället och skall tävla i sin arbetsklädsel/uniform. Det är även tillåtet att uppträda i neutral bartenderklädsel eller SBG:s uniform. Jeans och T-shirt är inte tillåtet.
- Den tävlande ansvarar för att alla ingredienser samt redskap och glas tas med till tävlingen.
- **En särskild alkoholpolicy** gäller vid ÅB. SBG vill att ett allmänt trevligt och "gentlemannamässigt" uppträdande ska råda. Ett personligt ansvar och respekt av tredje parts regelverk ska alltid beaktas. Under tävlingen ska därför allmän ordning råda, det är t.ex. inte tillåtet att konsumera spriten man tävlar med.
- Tävlingsarrangör, sponsor eller dess personal tillåts ej tävla i ÅB. (Dispens kan sökas hos TL)



ALLMÄNNA REGLER FÖR ÅRETS BARTENDER

1. Fritt antal ingredienser tillåtet
2. Endast "ätbar" garnering får användas
3. Hemmagjorda produkter är tillåtna i drinken
 - Recept och enkel beskrivning på hur produkten tillverkats skall bifogas vid receptinlämningen. Smakprov ska kunna lämnas till TL på begäran. Gäller även för egen is.
4. När egen is används så ansvarar den tävlande helt och hållet för dess hantering och förvaring. Gäller även dess livsmedelskvalitet.
 - Smaksatt eller på annat sätt manipulerad is räknas som drinkingrediens och ska beskrivas som en sådan vid receptinlämning.

REGLER FÖR DRINK

1. Tävlingsdrinkarna ska vara egenkomponerade och "NYSKAPTA" drinkar
2. Drinken får bestå av **5-30 cl vätska**. Val av blandningsmetod, glas, med eller utan is är upp till den tävlande
3. Minimum antal ingredienser i drinkarna är två (2) stycken
4. En eller flera "hemgjorda produkter" är tillåtna (får/kan användas)
5. Varma ingredienser /drinkar är inte tillåtet

REGLER FÖR FÖRBEREDELSE AV DRINK

1. Den tävlande bereds plats för förberedelser av garnityr och iordningställande av sina drycker etc. Förberedelsetiden är (15) femton minuter. Tiden börjar efter att man ställt upp alla sina saker samt numrerat sina glas. Då alla tävlande gett klartecken startar förberedelsetiden.
2. Det är inte tillåtet att på något sätt förbereda sitt garnityr eller att blanda samman ingredienser innan preptiden startar.
3. Garnering ska förberedas för tillräckligt med antal drinkar.
4. Garnering får monteras ihop, men får INTE fästas på tävlingsglaset i förväg. Garnering kan läggas på tallrik eller fästas på andra glas eller liknande. All garnering av drink ska alltid ske på tävlingsscen.
5. Före preptiden start är det tillåtet att förpressa t.ex. färsk citronjuice/limejuice etc. Den tävlande ansvarar för sin egen tidsplanering och kan inte begära mer tid då den allmänna preptiden startar.



REGLER FÖR HEMGJORD PRODUKT = HP

1. HP ska namnges beskrivande. Ex. lavendelsockerlag, apelsinbitter, lingonsylt, citronskum, dillinfuserad aquavitae etc.
2. Vid anmälan ska receptet på HP medfölja. Även metod och tillvägagångssätt för framställandet ska anges på ett sätt så det kan efterliknas.

REGLER MUNTIG PRESENTATION

1. Presentationen kan genomföras på svenska eller engelska i kvalomgången. I finalen gäller endast engelska.
2. Presentationen på 1–3 minuter ska vara **in säljande och förklarande** till jury och publik. Detta är chansen att förklara hur du kommit fram till ditt val av drinkar och att läska juryn.



Alla deltagare i ÅB representerar den restaurang eller bar de arbetar på och ska tävla i sin arbetsuniform. Det är även tillåtet att tävla i SBG uniform. Observera att jeans och T-shirt inte är tillåtet.

FINALISTER I ÅRETS BARTENDER

I kvalet utses två direktkvalificerade till final. Därtill har kvaljuryn två wildcards som delas ut efter samtliga kvalrundor är avklarade. Totalt utses åtta finalister 2019.

För finalisterna väntar en rad nya uppdrag för att bevisa sin kunskap och yrkesskicklighet, vilket de visar upp på finaldagen. **Nytt för i år är att alla finalister kommer genomgå samtliga finalmoment!**

Vilka moment det blir får finalisterna reda på i god tid före finalen så de hinner förbereda sig på bästa sätt. Finaljuryn håller hög internationell klass vilket föranleder att det är engelska språket som gäller.