



– Das Finale –

I – Allgemeine Organisation: 18 Teilnehmer – 3 Runden

1. Runde – 18 Bartender:

- Mixen von Ihrem Siegerrezept
- 7 Min für das Zubereiten des Cocktails – 5 Min für die Vorbereitung des Drinks
- 2 Min für die Reinigung und wechseln des nächsten Teilnehmer
- 3 Cocktails (2 für die Jury – 1 für das Foto)
- 3 Jurys aus 2 Personen (Technik & Geschmack)
- 3 Bartender gleichzeitig (= 6 Runden aus 3 Bartender)

PAUSE: 20 Minuten – Ankündigung den für die nächste Runde 10 selektierten Bartender.

2. Runde – 10 Bartender:

- Kreieren von einem Cocktail mit mindestens 3 cl einem GIFFARD Premium Likör (unterschiedlicher Geschmack von dem evtl. in der 1. Runde benutzten Likör)
- 7 Min für das Zubereiten des Cocktails + 2 Min für die Erklärung (Name des Cocktails, Inspiration, Zutaten...) - 5 Min für die Vorbereitung
- 2 Min für die Reinigung und wechseln des nächsten Teilnehmer
- 3 Cocktails (2 für die Jury – 1 für das Foto)
- 2 Jurys aus 2 Personen (Technik & Geschmack)
- 2 Bartenders gleichzeitig (5 Runden aus 2 Bartender)

PAUSE: 20 Minuten – Ankündigung den für die letzte Runde 3 selektierten Bartender.

3. Runde/Finale – 3 Bartender:

- Kreation einem Cocktail, den Sie mit Emile Giffard gerne geteilt hätten
- Gleiche Box für die 3 Teilnehmer mit verschiedenen Produkte und Zutaten
- 15 Minuten für die Kreation von jedem Teilnehmer im Vorbereitungsraum
- 7 Min für das Mixen des Cocktails + 2 Min für die Erklärung
- 3 Cocktails (2 für die Jury – 1 für das Foto)
- Nur eine Jury aus 2 Personen
- Ein Teilnehmer nach dem Anderen

SIEGER: Der Sieger des GIFFARD WEST CUPS wird während dem Gala Dinner verkündet

II- Regeln

1) Allgemeine Regeln

- Die Teilnehmer müssen mindestens 21 Jahre alt sein und als professionelle Bartender in einem Hotel, Restaurant oder Bar arbeiten.
- Die Teilnehmer bringen ihr eigenes Arbeitsmaterial, Barzubehör, und extra Zutaten selbst mit – die Organisatoren stellen nur klassische Bargläser.
- Das ganze GIFFARD Sortiment steht zur Verfügung (Liköre und Sirupe), sowie einige andere Produkte folgender Marken: Bigallet, Ron Abuelo, Clément Rum, Thoquino, Praianinha, El Viejito, Demonio de Los Andes (siehe die ganze Liste anbei). Jedes weiter benötigte Produkt bringt der Teilnehmer selbst mit.
- Alle Rezepte und Cocktailnamen sind alleiniges Eigentum der Firma (Giffard). Die Teilnehmer und die Cocktails können während des Wettbewerbs von den Organisatoren fotografiert oder gefilmt werden. Die Organisatoren besitzen das Copyright dieser Bildmaterialien für jegliche Nutzung, einschließlich für Werbung.
- Verboten sind vulgäre, makabre, sexuelle, rassistische Cocktailnamen oder Namen in Bezug auf Rauschgifte.
- Der Cocktail muss keinen Classic Cocktail Name haben.

2) Regeln bezüglich des Cocktails

- Die kreierten Cocktails müssen leicht realisierbar sein.
- Die Rezepte müssen eine Eigenkreation des Bartenders sein. Sollte sich herausstellen, dass ein bekannter Cocktail plagiiert wurde, wird der Teilnehmer disqualifiziert.
- Die Teilnehmer dürfen keine andere Likör- und Sirupmarke verwenden, außer wenn das Produkt nicht im GIFFARD Sortiment verfügbar ist. Bei Benutzung eines „Nicht-GIFFARD Produkts“ muss es in einem neutralen Behälter präsentiert werden, ohne Marke, nur mit der Geschmacksbezeichnung.
- Die Teilnehmer müssen bevorzugt die Spirituosen benutzen, die von den Organisatoren gestellt werden (siehe die ganze Liste anbei).
- Maximal sieben (7) Zutaten pro Drink, inkl. BL, Splash, Drops, Dash und Garnitur.
- Die Zutatenmenge der Rezepte müssen in „ml“ (Milliliter) angegeben werden. „Dashes“ und „Drops“ sind auf die Bitters und Chili Sauce begrenzt. Die Mengen von Fruchtsäften und Fillers müssen auch angegeben werden (z.B. sind „Saft einer halben Zitrone“ oder „mit XXX auffüllen“ nicht gestattet).
- Die Zutaten müssen mit einem Jigger oder ähnlichen Messinstrument gemessen werden, Ausgießer sind gestattet.
- Jeder Teilnehmer muss 3 identische Cocktails zubereiten (2 für die Jury – 1 für das Foto).
- Warme Zutaten sind nicht gestattet.

3) Regeln bezüglich der Vorbereitung

- Die Cocktails müssen vor der Jury zubereitet werden.

- Die Cocktails können im Shaker, Rührglas & Barlöffel oder im Blender (gestellt von den Organisatoren) zubereitet werden.
- Die Organisatoren stellen Eiswürfel und manuelle Eiscrusher Maschine.
- Die Cocktails können in allen Sorten von Gläser, Tassen o.a. präsentiert werden, solange sie sauber und hygienisch sind. Es darf kein Logo oder keine Marke auf dem Glas sein (mit Ausnahme von den Marken der Organisatoren oder demjenigen des Herstellers).
- Die Teilnehmer müssen die Cocktails innerhalb von maximal 7 Minuten zubereiten, und haben 5 Minuten Zeit für die Vorbereitung.

4) Regeln bezüglich der Garnituren

- Die Garnituren müssen essbar sein und können mit Stäbchen, Spießern, Trinkhalmen, Gabeln oder anderem üblichen Barzubehör zusammengestellt werden. Die Nutzung von essbaren Früchten, Kräutern, Blättern und Gewürzen erlaubt auch Zweige, Schalen, Rinden usw. Die Blüten und Blumenblätter müssen essbar sein.
- Die Organisatoren stellen die „klassische“ Früchte und Kräuter (Zitrone, Limette, Orange, Erdbeere, Minze, Basilikum...) zur Verfügung. Alle weiteren Früchte oder Kräuter bringt der Teilnehmer selbst mit.
- Die Cocktails dürfen nur auf der Bühne dekoriert werden. Es ist nicht gestattet, das Glas vor dem Mixen zu dekorieren.

5) Beurteilung Kriterien

- Die Gewinner von jeder Runde sind die Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl. Bei Gleichheit wird die beste Punktzahl der Verkostung berücksichtigt und wenn nötig die beste Punktzahl vom Kriterium „Geschmack“.
- Die Gesamtpunkte basieren auf die Auswertung der schriftlichen Beschreibung von der Jury. Die Gesamtpunkte (100 Punkte) setzen sich zusammen aus zwei Teilen:
 - Technik (40 Punkte)
 - Arbeitstechnik
 - Hygiene / Sauberkeit
 - Einhaltung der Zeitvorgabe
 - Einhaltung der allgemeinen Regeln
 - Gesamte Leistung
 - Verkostung (60 Punkte)
 - Optik
 - Aroma
 - Ausgewogenheit
 - Geschmack

6) Belohnung

Der Sieger wird ein Jahr lang die Marke GIFFARD bei nationale und internationale Events und Messen vertreten und wird in der Print- und Online-Fachpresse dargestellt.