

# مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد (WCC) قالب، قوانین و مقررات

## • مقررات عمومی

1. مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد (WCC) فقط برای اعضای رسمی اتحادیه بین‌المللی بارتندرها (IBA) باز است. اما بدلیل عضو نبودن ایران در هیچکدام از اتحادیه های جهانی این مسابقات بصورت داخلی و براساس قوانین ایران برگزار میگردد.
2. مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد شامل شش رقابت است: رقابت فلرتندینگ (هنر بار، ترکیب حرکات نمایشی)، رقابت نوشیدنی های قبل از شام، رقابت نوشیدنی های بعد از شام، رقابت نوشیدنی های گازدار، رقابت نوشیدنی های تجملاتی، و رقابت لانگ درینک. اما در مسابقات داخلی ایران تمامی عناوین بالا بصورت ادغام شده در مسابقات لحاظ میگردد و هر سال این عناوین بصورت رندوم اجرا میگردد.
3. مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد باید توسط کشور میزبان و بر اساس قوانین WCC برنامه‌ریزی و برگزار شود. کمیته WCC حق دارد هر شرکت کننده، دستورالعمل یا نام دستورالعملی که نامناسب تشخیص داده شود را رد کند.
4. کمیته WCC، متشکل از نواب رئیس IBA، دبیرخانه IBA و رئیس کشور میزبان، بر برگزاری این مسابقات جهانی در کشور میزبان نظارت خواهد کرد. در طول مسابقات، یک هیئت داوری، داور اصلی، داوران فلرتندینگ (تنها برای رقابت فلرتندینگ)، هیئت داوری طعم، هیئت داوری فنی، نگهدار زمان و چهار کمیته فرعی پشتیبانی خواهند کرد. کمیته WCC که متشکل از معاونان رئیس IBA، دبیرخانه IBA (در برخی از موارد در ارتباط با خزانه دار IBA) و رئیس جمهور کشور میزبان مسابقات خواهد بود و نظارت بر مسابقات جهانی بارتندینگ بر عهده آنان خواهد بود.  
در طول مسابقات یک هیئت داوری که متشکل از یک Head judge، Spill judges (فقط برای مسابقات Flairtending)، یک Sensory judge، یک Technical judge، یک Time-keeper و همچنین یک Shadow judges، یک کمیته داوطلبان، یک کمیته Head judge و یک کمیته امتیازدهی و بررسی، از کمیته مسابقات حمایت میکنند.
5. قبل از مسابقات بارتندینگ، کمیته برگزاری همه رسپی های ارسالی از طرف شرکت کنندگان مورد تأیید را بررسی می کند. رسپی های ارسال شده طی ده روز پس از ارسال آنها مورد بررسی قرار میگردد.
6. هر شرکت کننده باید دو رسپی را ارسال کند، رسپی ها برای یکی یا چند عنوان از مسابقات نوشیدنی قبل از شام، مسابقه نوشیدنی بعد از شام، مسابقه نوشیدنی گازدار، مسابقه نوشیدنی تجملاتی یا مسابقه نوشیدنی لانگ درینک میباشد. هر دو رسپی باید در فرم رسپی شیت (Recipe sheet) ارائه شده توسط کمیته برگزاری، در تاریخ تعیین شده یا قبل از آن پر و ثبت شوند.
7. مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد هر ساله در کشوری که توسط شورای IBA تعیین شده، برگزار خواهد شد.

8. تمام نوشیدنی های ارسال شده در مالکیت کمیته برگزاری و اعضای وابسته به این کمیته باقی خواهند ماند.
9. با ورود به مسابقات، رقبا موافقت می کنند که حق چاپ رسی های خود را به کمیته برگزاری اختصاص دهند.
10. هر عضو رسمی IBA باید دو دستورالعمل ارسال کند: یکی برای رقابت فلرندینگ و دیگری برای یکی از رقابت های نوشیدنی های قبل از شام، بعد از شام، نوشیدنی های گازدار، نوشیدنی های تجملاتی و یا نوشیدنی های لانگ درینک. این دستورالعمل ها باید روی فرم رسمی که توسط کمیته WCC ارائه شده است، تا تاریخ تعیین شده ثبت شوند.
11. تمام نوشیدنی های ارسال شده، مالکیت IBA و اعضای وابسته به IBA خواهند شد.
12. با شرکت در WCC، شرکت کنندگان حق چاپ دستورالعمل و نام نوشیدنی خود را به کمیته WCC واگذار می کنند.
13. کمیته WCC حق دارد تصمیم نهایی را در مورد هر موضوعی که به داوری مسابقات جهانی نوشیدنی های سرد مربوط می شود، اتخاذ کند. تمام تصمیمات کمیته WCC قطعی خواهند بود.

## ● قالب پایه رقابت:

1. شرکت کنندگان، نوشیدنی های معرفی شده خود را باید براساس یکی از این شش سبک به داوران ارائه

دهند :

I: فلرندینگ (سبک آزاد)

II: نوشیدنی های سرد قبل از غذا (نوشیدنی های بدون قند یا نیمه شیرین)

III: نوشیدنی های سرد بعد از غذا (نوشیدنی شیرین)

IV: نوشیدنی های گازدار (سبک نوشیدنی های همراه غذا)

V: نوشیدنی های سرد تجملاتی (دسته بندی آزاد)

VI: لانگ درینک (سبک کالینز یا گرمسیری)

2. به برندگان هر شش مسابقه عنوان قهرمان جهانی IBA اعطا می شود. هر شش برنده (قهرمانان جهانی IBA)

باید در WCC Super با یکدیگر رقابت کنند. فینال که قبل از شب گالا برگزار میشود، به منظور مبارزه

برای "نوشیدنی جهانی سال IBA" است.

شرکت کننده برنده سوپر فینال باید دعوتنامه ای برای حضور در IBA سال بعد دریافت کند که به

میزبانی AGM و WCC و IBA (که شامل تمامی هزینه ها و ترتیبات سفر است) میباشد. که در حال حاضر

در ایران این بخش قابل اجرا نیست.

3. شرکت‌کننده‌ای که بالاترین امتیاز را در انتهای مرحله نهایی از این رقابت کسب کند، برنده اعلام می‌شود.

### • شرایط ثبت نام:

1. قرعه کشی جهت جفت کردن گروه های شرکت کننده با داور به طور همزمان و بصورت رندوم برای رقابت، یک روز قبل از مسابقات صورت میگیرد.
2. مسئولیت اطلاع رسانی به رقبا و اطمینان از آن بر عهده کمیته برگزاری است.
3. هر شرکت کننده موظف است در صورت داشتن اسپانسر، از یکی از محصولات خوراکی اسپانسر خود در نوشیدنی ارائه شده به گروه داوران (حداقل 1.5 سانتی لیتر) استفاده نماید.
3. آثار ارسالی برای کمیته باید تا تاریخ تعیین شده به کمیته ارسال شود (تاریخ پایانی). آثار ارسال شده پس از تاریخ اختتامیه پذیرفته نخواهد شد و شرکت کننده از مسابقه حذف میگردد.
4. مسئولیت تطابق رسی با قوانین و راهنمایی‌های مسابقات بر عهده شرکت کنندگان است.
5. رسی های ارسال شده باید به صورت یکی از عناوین نوشیدنی های شورت درینک یا لانگ درینک باشند و نه به صورت تک شات ارائه گردد و حجم آن‌ها کمتر از 7 سانتی لیتر نباشد.
6. دستورالعمل‌های ارسالی باید به تایید رئیس داوران برسد و پس از ثبت نام هیچ تغییری پذیرفته نخواهد شد.
7. رسی های ارسال شده توسط شرکت کنندگان صحیح تلقی، سپس توسط انجمن و کمیته برگزاری امضا میگردد. و هیچ تغییری به جز خطا در چاپ پذیرفته نخواهد شد.

### • جلسات توجیهی:

1. جلسات توجیهی یک یا دو روز قبل از رقابت‌ها برگزار خواهند شد. مسئولیت شرکت کنندگان است که زمان و مکان این جلسات را در هنگام ورود به شهر میزبان بررسی کنند.
2. شرکت کنندگانی که در جلسات توجیهی دیر یا غایب باشند، از مسابقه محروم خواهند شد.

3. مسئول برگزاری مسابقات، ریاست جلسه توجیهی را بر عهده خواهد داشت و در این جلسه قوانین توضیح داده خواهد شد.

4. شرکت کنندگان باید یک نسخه از دستورالعمل‌هایی که برای مسابقه ارسال کرده‌اند را در جلسه توجیهی به همراه داشته باشند.

5. جلسات توجیهی، محلی برای بحث نیستند، اما داوران در آنجا حاضر خواهند بود تا در صورت لزوم قوانین را توضیح دهند.

### • بخش فلر تندیگ:

1. این بخش در سطح جهانی طی مسابقه ای جداگانه ارزیابی قرار می‌گیرد، اما در مسابقات BC بصورت ترکیبی با هر یک از عناوین گفته شده در سبک های نوشیدنی مورد قضاوت قرار می‌گیرد و در جدول امتیازدهی دارای نمره مثبت و منفی میباشد. لازم به ذکر است که در صورت انجام ندادن آن هیچگونه نمره منفی برای شرکت کنندگان لحاظ نمی‌گردد.

### • قالب پایه:

1. تمام شرکت کنندگان در یک دور مقدماتی شرکت می‌کنند و بیست نفر با بالاترین امتیاز به مرحله نهایی راه خواهند یافت.

2. برنده رقابت فلر تندیگ در مرحله نهایی WCC با برندگان رقابت‌های نوشیدنی های قبل از شام، بعد از شام، گازدار، تجملاتی و لانگ درینک رقابت خواهد کرد که در مسابقات BC تمامی رقابت ها بصورت اقدام شده با یکدیگر مورد قضاوت قرار می‌گیرند.

3. امتیازات مرحله مقدماتی در مرحله نهایی محاسبه نخواهند شد و همه فینالیست‌ها با یک برگه امتیاز سفید وارد مرحله نهایی می‌شوند.

## • قالب دور مقدماتی:

### الف) آماده‌سازی:

1. به شرکت‌کننده 5 دقیقه زمان برای آماده‌سازی بک استیج و استیج اصلی مسابقه داده می‌شود.
2. زمان آماده‌سازی بلافاصله پس از ترک شرکت‌کننده قبلی از صحنه و تمیز شدن بار شروع می‌شود.
3. جریمه: شرکت‌کننده برای هر 10 ثانیه اضافه‌کاری در آماده‌سازی، مدیر بک استیج 5 امتیاز منفی برای شرکت‌کننده لحاظ مینماید.

### ب) اجرا:

1. به شرکت‌کننده 7 دقیقه برای اجرای نمایش خود داده می‌شود.
  2. شرکت‌کننده باید دو نوشیدنی یکسان را در مدت زمان تعیین شده برای Head Judge و داور Sensory تهیه کند.
  3. Time Keeper، براساس درخواست شرکت‌کننده در یکی از زمان‌های 4 الی 1 دقیقه مانده به پایان رقابت وی، زمان را برای او اعلام مینماید.
  4. هر بطری که در نمایش استفاده می‌شود، باید حداقل حاوی 3 سانتی‌لیتر نوشیدنی‌های غیرالکلی، سیروپ‌ها یا آب‌میوه‌ها باشد.
  5. رسی‌های ارسال‌شده برای اجرا باید از فهرست محصولات اعلامی توسط شرکت‌کننده باشند و حداقل 1.5 سانتی‌لیتر از هر محصول اعلامی در رسی استفاده شود.
  6. شرکت‌کننده باید باراستیشن خود را ظرف 4 دقیقه پس از اتمام نمایش پاک کند. در صورت نیاز به کمک برای این کار، نیروی داوطلب در نظر گرفته شده و باید توسط شرکت‌کننده درخواست گردد.
- \* غیر از داوطلبان تعیین شده توسط هیئت برگزارکننده مسابقات ورود افراد متفرقه به بک استیج و یا استیج نمایش ممنوع میباشد و در صورت مشاهده، تخلف در نظر گرفته شده و شرکت‌کننده خاطی از مسابقات حذف میگردد.

7. در صورت شکستن ظروف در طول اجرا، نیروی داوطلب جهت متوقف نشدن نمایش شرکت کننده مسئولیت تمیز کردن استیج را برعهده دارد.

### ج) جریمه‌ها:

1. شرکت کنندگانی که اجرای آنها بیش از 7 دقیقه به طول بیانجامد، 50 امتیاز از دست خواهند داد.
2. استفاده از بطری‌های خالی برای نمایش، جریمه خواهد داشت.
3. پس از ریختن محصول از بطری در Jigger و یا ظرف مورد نظر، آن بطری، دیگر برای انجام فلر استفاده نمی‌شود. در صورت انجام این فعالیت، 50 نمره منفی برای شرکت کننده لحاظ میگردد.

### د) رد صلاحیت:

1. رسی ارسال شده که حاوی محصولاتی خارج از فهرست اعلام شده توسط شرکت کننده باشد، باعث رد صلاحیت شرکت کننده خواهد شد.
2. استفاده از ظروف شیشه‌ای که در فهرست شرکت کننده قید نشده باشد، باعث رد صلاحیت می‌شود.

### ه) تجهیزات:

1. به همراه داشتن تمامی تجهیزات مورد نیاز اعم از:

ا. دستگاه های برقی

ب. اکسسوری ها

ج. ظروف

د. و ...

بر عهده شرکت کنندگان میباشد.

2. موارد زیر توسط هیئت برگزارکننده در محل مسابقات در اختیار شرکت کنندگان قرار میگیرد.

این موارد عبارتند از:

- I. سینک ظرفشویی
- II. یخچال
- III. فریزر
- IV. آیس شیور (Ice Shaver)

3. تمامی تجهیزات و بطری‌ها باید در محل مشخص شده و قابل رویت نگهداری شوند و به‌طور مرتب در محوطه استیج و بک استیج قرار گیرند.

4. شرکت‌کننده باید ظروف و بطری‌های اضافه و مورد نیاز در رسی خود را به همراه داشته باشد. این بطری‌ها برای استفاده در صورت شکستن در نظر گرفته می‌شوند. هیچگونه ملزومات مازاد بر آیت‌های گفته شده در عنوان قبلی توسط هیئت برگزارکننده ارائه نخواهد شد.

#### و) آماده‌سازی بطری‌ها:

1. شرکت‌کننده می‌تواند مقدار مورد نیاز از متریال مایع دست ساز خود را در مقابل کمیته بررسی‌کننده در بطری‌ها بریزد و یا از بطری‌های تهیه شده شرکتی استفاده کند.
2. بطری‌های شرکت‌کنندگان که در صحنه ارائه می‌شوند، باید جدید، تمیز و با برچسب‌های فعلی باشند. استفاده از بطری‌هایی با برچسب قدیمی یا کثیف مجاز نیست.
3. شرکت‌کننده نمی‌تواند از بطری‌های پلاستیکی مخصوص فلرتندینگ (Flair Bottle) برای آبمیوه‌ها یا ظروف اصلی آبمیوه استفاده کند.
4. استفاده از آبمیوه‌ها در زمان ارائه نوشیدنی در استیج مسابقه از پاکت صنعتی آن مجاز نمیباشد و شرکت‌کننده موظف است که از ظروف مخصوص نگهداری و ریزاننده آبمیوه‌ها استفاده نماید. (Storer'n Pourer)
5. شرکت‌کننده باید Pour Spot‌های خود را به همراه داشته باشد.
6. چسباندن Pour Spot‌ها به بطری‌ها مجاز نیست.
7. هیچ برچسب مشخصی به جز برچسب اصلی روی بطری‌هایی که برای محصولات استفاده می‌شود نباید وجود داشته باشد.
8. تمام بطری‌های نمایشی و تزئینات باید حداقل نیم ساعت قبل از شروع رویداد آماده شوند.

9. شرکت کننده باید موسیقی خود را همراه داشته باشد. موسیقی ارائه شده باید با نام شرکت کننده، عنوان آهنگ و شماره ترک برچسب گذاری شود.

## • قوانین و مقررات برای دور نهایی:

### الف) آماده سازی:

1. شرکت کننده باید حداقل 30 دقیقه قبل از شروع رقابت نهایی در محل حضور یابد، در غیر این صورت از رقابت محروم خواهد شد.
2. به شرکت کننده 7 دقیقه زمان برای آماده سازی بک استیج و استیج اصلی مسابقه داده می شود.
3. زمان آماده سازی بلافاصله پس از ترک شرکت کننده قبلی از صحنه و تمیز شدن بار شروع می شود.
4. جریمه: شرکت کننده برای هر 10 ثانیه اضافه کاری در آماده سازی، مدیر بک استیج 5 امتیاز منفی برای شرکت کننده لحاظ مینماید.

### ب) اجرا:

1. به شرکت کننده 10 دقیقه برای اجرای نمایش خود داده می شود.
2. شرکت کننده باید سه نوشیدنی یکسان را در مدت زمان تعیین شده برای Head Judge و دو داور Sensory تهیه کند.
3. Time Keeper، براساس درخواست شرکت کننده در یکی از زمان های 4 الی 1 دقیقه مانده به پایان رقابت وی، زمان را برای او اعلام مینماید.
4. هر بطری که در نمایش استفاده می شود، باید حداقل حاوی 3 سانتی لیتر نوشیدنی های غیرالکلی، سیروپ ها، آب میوه ها و غیره باشد.
5. رسی های ارسال شده برای اجرا باید از فهرست محصولات اعلامی توسط شرکت کننده باشند و حداقل 1.5 سانتی لیتر از هر محصول اعلامی در رسی استفاده شود.
6. شرکت کننده باید باراستیشن خود را ظرف 5 دقیقه پس از اتمام نمایش پاک کند. در صورت نیاز به کمک برای این کار، نیروی داوطلب در نظر گرفته شده و باید توسط شرکت کننده درخواست گردد.



\* غیر از داوطلبان تعیین شده توسط هیئت برگزارکننده مسابقات ورود افراد متفرقه به بک استیج و یا استیج نمایش ممنوع میباشد و در صورت مشاهده، تخلف در نظر گرفته شده و شرکت کننده خاطی از مسابقات حذف میگردد.

7. در صورت شکستن ظروف در طول اجرا، نیروی داوطلب جهت متوقف نشدن نمایش شرکت کننده مسئولیت تمیز کردن استیج را برعهده دارد.

### ج) جریمه‌ها:

1. شرکت کنندگانی که اجرای آنها بیش از 10 دقیقه به طول بیانجامد، 50 امتیاز از دست خواهند داد.
2. استفاده از بطری‌های خالی برای نمایش، جریمه خواهد داشت.
3. پس از ریختن محصول از بطری در Jigger و یا ظرف مورد نظر، آن بطری، دیگر برای انجام فلر استفاده نمی‌شود. در صورت انجام این فعالیت، 50 نمره منفی برای شرکت کننده لحاظ میگردد.

### • قوانین عمومی:

1. بهداشت در هنگام تهیه نوشیدنی‌ها بسیار اهمیت دارد و این موضوع در امتیازدهی لحاظ می‌شود.
2. شرکت کننده باید با پوششی مرتب و تمیز (بدون پیراهن یا شلوار پاره و یا دارای آلودگی و بوی نامطبوع) در رقابت حاضر شود.
3. اگرچه استفاده از لباس خاص ضروری نیست، اما امتیاز اضافی برای استفاده از تم مناسب تعلق می‌گیرد.
4. نام نوشیدنی باید با نوشیدنی‌های ارائه شده مطابقت داشته باشد تا حداکثر امتیاز برای ارتباط نام و نوشیدنی کسب شود.
5. حرکات، نام‌ها و یا ژست‌های ناپسند مجاز نیستند.
6. فقط ظروف شیشه‌ای مورد تایید از فهرست رسمی باید استفاده شود.
7. شرکت کننده باید از ظروفی که در رسی ارائه شده آمده است استفاده کند و تغییر در نوع ظروف مجاز نیست.

8. نوع نوشیدنی که تهیه می‌شود می‌تواند از هر دسته‌بندی اعلام شده در بندهای بالا (نوشیدنی های شورت درینک، نوشیدنی های تجملاتی و یا لانگ درینک) باشد.
9. هر تکنیکی برای تهیه نوشیدنی مانند شیک کردن، مخلوط کردن یا بلند کردن و... مجاز است.
10. تمامی نوشیدنی‌ها باید بر روی استیج تهیه و برای میز داوری سرو گردد.
11. طعم و بالانس بودن و ظاهر نوشیدنی‌ها از اهمیت بالایی برخوردار است و تاثیر زیادی در امتیاز نهایی خواهد داشت.

### • رسی‌ها و مواد تشکیل‌دهنده:

1. بیش از شش ماده نباید در نوشیدنی استفاده شود. این مواد شامل قطرات، مقادیر بسیار کم و مواد جامد مانند میوه‌ها یا ادویه‌ها و گارنیش نیز است. (استفاده از یخ شامل این بند نیست).
  2. متریال اولیه مایع لحاظ شده در رسی‌ها باید حداقل 1.5 سانی لیتر را شامل شوند.
  3. حجم کلی نوشیدنی‌ها نباید کمتر از 7 سانی لیتر باشد.
  4. محصولات ارائه شده تنها توسط اعضای هیئت داوران مورد قضاوت قرار می‌گیرند.
  5. ممنوعیت‌های صریح شامل موارد زیر است:
    - i. مواد خانگی یا از پیش ساخته شده
    - ii. رنگ‌های مصنوعی
    - iii. بستنی
- \* شرکت‌کننده برای استفاده از سیروپ‌های دست ساز در نوشیدنی خود حتما باید رسی آن را در Recipe Sheet ارائه شده به داوران لحاظ نماید.
6. داوران ممکن است به تلاش شرکت‌کننده برای استفاده از موادی که استفاده از آن‌ها در نمایش دشوار است، امتیاز مثبت بدهند.

## • تزئینات (گارنیش):

1. گارنیش ها می توانند در پشت صحنه یا در حین اجرا آماده شوند، اما نمی توانند پیش از مسابقه تهیه و به محل مسابقه آورده شوند.
  2. گارنیش ها باید ساده، خوراکی و در اکثر بارها به راحتی قابل دسترسی باشند.
  3. شرکت کنندگان فقط بر روی استیج و پس از شروع اجرا مجاز به قرار دادن گارنیش روی لیوان ها میباشند.
  4. هیچ یخی نباید قبل از شروع رقابت در لیوان ها قرار داده شود.
- \* شرکت کنندگان موظفند در صورت استفاده از دکوریشن بعنوان ایجاد یک تم برای نوشیدنی، به عنوان یک آیتم در رسی شیت خود در بخشی جدا از گارنیش ها آن را قید و به داوران اعلام نمایند.

## • داوری:

1. هیئت داوران شامل موارد زیر است:
    - 1 سر داور (Head Judge)
    - 3 داور زمان (Time Keeper)
    - 3 داور فنی (Technical Judge)
    - 3 داور طعم (Sensory Judge)
    - 3 داور سایه (Shadow Judge)
    - 1 مدیر استیج (Stage Management)
- \* تمامی داوران موظند که به مهارت فلر تندیگ واقف بوده و در جدول امتیازدهی خود به شرکت کنندگان نمرات مربوط به آن را لحاظ نمایند.

## الف) سر داور:

1. سر داور آماده سازی، مواد اولیه، مقادیر و تجهیزات را قبل از شروع اجرا بررسی خواهد کرد.
2. سر داور بسته به نوع خطا درصدی از امتیاز نهایی کسر خواهد کرد.
3. در صورت بروز هر گونه اختلاف، سر داور میانجی گری می کند.

4. جدول امتیازدهی توسط سرداور به شرح ذیل میباشد:

## Cocktail Score Sheet

2

Judges Name: \_\_\_\_\_

3

Competitor Name and Number	Excellent	Very good	Good	Bad	Very bad
<b>Taste 40 points</b>	<b>40</b>	<b>39-30</b>	<b>29-20</b>	<b>19-10</b>	<b>9-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Balance 20 points</b>	<b>20</b>	<b>19-15</b>	<b>14-10</b>	<b>9-5</b>	<b>4-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Garnish 20 points</b>	<b>20</b>	<b>19-15</b>	<b>14-10</b>	<b>9-5</b>	<b>4-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Recipe Originality 20 points</b>	<b>20</b>	<b>19-15</b>	<b>14-10</b>	<b>9-5</b>	<b>4-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Cleanliness 10 points</b>	<b>10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Name association 10 points</b>	<b>10</b>	<b>9-7</b>	<b>6-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Overall Impression 30 points</b>	<b>30</b>	<b>29-25</b>	<b>24-20</b>	<b>19-15</b>	<b>14-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Flair Impression 50 points</b>	<b>50</b>	<b>49-35</b>	<b>34-25</b>	<b>24-15</b>	<b>14-0</b>
	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Total 200 Points</b>					

## ب) داوران زمان:

1. داور زمان، مدت زمان رقابت را در طول اجرا اندازه‌گیری می‌کند.

2. داور زمان در صورت عبور از زمان مقرر امتیاز کسر می‌کند:

\_ ده (10) امتیاز برای هر 5 ثانیه پس از 7 دقیقه

\_ بیست (20) امتیاز برای 10 ثانیه پس از 7 دقیقه

\_ سی (30) امتیاز برای 15 ثانیه پس از 7 دقیقه

\_ چهل (40) امتیاز برای 20 ثانیه پس از 7 دقیقه

\* همچنین در دور نهایی کسر این امتیازات پس از 10 دقیقه زمان اجرا لحاظ می‌گردد.

## ج) داوران فنی:

موارد زیر توسط داوران فنی مورد بررسی، قضاوت و نظرسنجی قرار می‌گیرد.



<b>Name Of Competitor:</b>		<b>Mocktail Number:</b>	
	<b>Maximum range for Deduction</b>	<b>Marks Deducted</b>	
<b>1. Bottle presentation</b> (Bottles must be presented to the public and to the judge in a logical order)		<b>1 to 2</b>	
• Does not show the labels to the public (on bar top)		-1	
• Did not place bottles or replace bottles with labels visible to public		-1	
• Does not present the bottles to the public		-1	
• Does not place the ingredients according to recipe order		-1	
<b>2. Handling Ice and Bar Tools</b> (Contestants will be penalized for improper handling of ice a/or bar-equipment)		<b>1 to 3</b>	
• Ice cube dropping		-1	
• More than 1 ice cube dropping		-3	
• Utensils dropping		-1	
• Does not dispose of water or does not cool down glasses, mixing glasses or tin		-1/-2	
• Spill (Drops, dashes, stains) on bar surface		-1	
<b>3. Emptying Excess Water</b> (Contestants are to consider emptying excess water from mixing glass and shaker and the disposal of water excess will be taken into account)		<b>3</b>	
• Does not dispose the water from glasses, shakers or cups		-3	
• Does not cool down any of the above mentioned		-3	
<b>4. Spillage</b> (Liquid spillage of ingredients to be penalized)		<b>3</b>	
• Spillage over the bar top during preparation		3	

<b>5. Lack or excess of ingredients</b>	<b>1 to 3</b>	
• Lack or excess of any ingredient according to the recipe	-1	
• Glasses are balanced but short	-2	
• Glasses are balanced but long	-2	
• Does not fill in the quantity required (drinks)	-3	
• Recipe defer from what was written	-3	
<b>6. Bartending Techniques</b> <b>(Cleanliness and skills will be taken into account)</b>	<b>1 to 3</b>	
• Contestants fails to properly handle the cocktail shaker	From -1 to -3	
• Poorly executed and lack elegance when working	From -1 to -3	
• Any of the steps have been badly accomplished	From -1 to -3	
• Improper of bar tools (touching wrong end, dirty, poor technique)	-1	
• Pours syrup in wrong order	-1	
<b>7. Garnishes, Neatness &amp; Skills</b> <b>(To consider neatness and care in preparing, handling and assembling the garnish. Cleanliness degree will also be taken into account)</b>	<b>1 to 3</b>	
• Garnish falls apart, does not hold integrity or not placed on first attempt	-1	
• Garnish differs from recipe description of garnish	-1	
• Use of non-approved ingredients or more than six ingredients	-3	
<b>8. Glassware Handling</b> <b>(Skills when general handling glasses will be taken into account)</b>	<b>3</b>	
• Contestant fail to grab glasses from their base (must be within 2 inches of bottom)	-3	
• Contestant hits empty glasses or cups on the bar top	-3	
• Contestant hits full glasses or cups on the bar top	-3	

<b>9.Efficiency in general</b> (To consider contestant's knowledge, skills and ability when preparing the cocktail)	<b>1 to 4</b>	
• Contestant's hesitancy	-1	
• Competitor is disorganized, poor presence and steps are executed in	-2	
• Competitor has poor appearance and uniform, hygiene	from -1 to -4 points	
<b>10.Time Limit</b> (Contestants will be penalized if they exceed the set time)	<b>5</b>	
<b>Total Points Deducted</b>		
<b>Time needed by the contestant</b>		
<b>Total penalization, 0 to 32</b>		
<b>Total positive punctuation</b>		

**Judge's Signature**

---

**Total Score**

---

(د) داوران طعم:

موارد زير توسط داوران طعم مورد بررسي، قضاوت و نظرسنجي قرار ميگيرد.



<b>Name Of Competitor:</b>		<b>Mocktail Number:</b>
<b>APPEARANCE</b> (Neatness, Originality/Creativity, Cleanliness)	<b>AROMA</b> (Balance, Pleasant, Fragrant)	<b>TASTE</b> (Flavor, Balance, Finish)
<b>EXCELLENT:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 10 Points</li> <li>▪ 9 Points</li> <li>▪ 8 Points</li> </ul>	<b>EXCELLENT:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 8 Points</li> <li>▪ 7 Points</li> <li>▪ 6 Points</li> </ul>	<b>EXCELLENT:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 17 Points</li> <li>▪ 16 Points</li> <li>▪ 15 Points</li> </ul>
<b>VERY GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 Points</li> <li>▪ 5 Points</li> </ul>	<b>VERY GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 Points</li> <li>▪ 4 Points</li> </ul>	<b>VERY GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 11 Points</li> <li>▪ 10 Points</li> </ul>
<b>GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 Points</li> <li>▪ 3 Points</li> </ul>	<b>GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 Points</li> <li>▪ 2 Points</li> </ul>	<b>GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 8 Points</li> <li>▪ 7 Points</li> </ul>
<b>FAIR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 Points</li> </ul>	<b>FAIR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Point</li> </ul>	<b>FAIR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 Points</li> </ul>
<b>OVERALL IMPRESSION</b>		
<b>EXCELLENT:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 7 Points</li> </ul>	<b>VERY GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 Points</li> </ul>	<b>GOOD:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 Points</li> </ul>
<b>FAIR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Point</li> </ul>		
<b>Total Time</b>		

**Judge's Signature**

---

**Total Score**

---

## • نتیجه دور نهایی:

1. تمامی شرکت کنندگان پس از مسابقه امتیازات خود را دریافت خواهند کرد. در صورت تساوی، امتیازات دور مقدماتی محاسبه خواهد شد.
2. سر داور مسابقات به دقت قوانین مسابقه را اجرا خواهد کرد و هرگونه تخلف با جریمه 100 امتیازی مواجه خواهد شد.

## • بخش امتیازدهی برای فلرتندینگ:

1. امتیازات شامل معیارهایی مانند ظاهر، تعامل با جمعیت، دشواری حرکات، اجرای حرکات، تمیزی و عملکرد کلی خواهد بود.

## • رسی:

1. رسی های تأیید شده باید ساخته انحصاری شرکت کنندگان باشد. اگر شرکت کنندگان با رسی های بین المللی به مسابقات وارد شوند به دلیل سرقت ادبی رد صلاحیت و از مسابقات حذف میگردند.
2. شرکت کنندگان مجاز به تغییر رسی خود در طول دوره مسابقات و جلسات توجیهی نیستند.
3. محتوای کلی (حجم) سیروپ مصرفی در یک نوشیدنی نباید بیش از هفت سانتی لیتر (7Cl) باشد.
4. محتوای نوشیدنی نباید کمتر از هفت سانتی لیتر (7Cl) و بیش از سی و پنج سانتی لیتر (35Cl) باشد. \* (Drop، Dash و سایر مقیاس های اندازه گیری نیز در این موضوع لحاظ گردیده است).
5. رسی ها باید بر حسب سانتی لیتر (Cl) بیان شوند و به ترتیب به اعداد کامل (1Cl، 2Cl و غیره) یا نیم اعداد (0.5Cl، 1.5Cl، 2.5Cl و غیره) تقسیم شوند.
- \* Drop، Dash یا بار اسپون کوچکترین مقادیر قابل استفاده میباشند.
6. هرگونه استفاده از مقادیر میوه باید مشخص شود، اعلام مقادیر دقیق در همه زمان ها الزامی است.
7. رسی ها باید شامل موارد زیر باشد:

1. حداقل 1.5cl (سانتی لیتر) از سیروپ اعلام شده در رسی شرکت کنندگان

- II. حداکثر از چهار مدل آبمیوه و نکتار
- III. حداکثر شش ماده که میتواند از طریق مقادیر اندازه گیری بار اسپون، Dash، Drop و مواد جامد مانند میوه یا ادویه جات و سبزیجات لحاظ شده باشد.

\_ رسی ها ممکن است شامل موارد زیر باشد:

I. بیش از یک نوع آبمیوه به عنوان طعم پایه، یا حداکثر از چهار مدل آبمیوه و کنسانتره

\_ رسی ها هرگز نباید حاوی موارد زیر باشند:

I. مواد گرم (به جز استثناهایی محدود برای نوشیدنی های تجملاتی در مسابقات)

II. مواد تشکیل دهنده که فاقد تائیدیه هیئت برگزاری میباشدند

III. مواد دارای متریال مصنوعی و رنگ

IV. بستنی

8. استفاده از Jigger (بیمانه اندازه گیری، جیگر) برای کلیه شرکت کنندگان الزامی است.

9. شرکت کننده می تواند از هر یک از تکنیک ها و متدهای بارتندینگ برای تهیه نوشیدنی خود استفاده کند،

مانند: Build (تهیه مستقیم در لیوان سرو)، Stir (ترکیب مواد همگن در استیر گلس)، Shake (ترکیب و

همگن سازی مواد در تین های فلزی شیکر)، یا Blend (توسط دستگاه بلندر) و غیره.

10. شرکت کننده موظف است برای تهیه نوشیدنی از ظروفی که همراه خود آورده، استفاده کند.

## • عناصر تشکیل دهنده

1. نوشیدنی نباید بیش از شش ماده که شامل سیروپ، آبمیوه و میوه، ادویه جات، متریالی که با واحد اندازه گیری مانند بار اسپون، Drop یا Dash اندازه گیری میگردد، داشته باشد. تمام گارنیش هایی که داخل لیوان سرو قرار میگیرند نیز جزو عناصر تشکیل دهنده نوشیدنی در نظر گرفته میشوند. همچنین استفاده از افشانه طبیعی پوست مرکبات (Splash or spray a Citrus fruit zest) که روی نوشیدنی اسپری میشود تا رایحه خود را به نوشیدنی دهد، مجاز است اما باید این موضوع که این نیز جزو مواد تشکیل دهنده نوشیدنی لحاظ میگردد را نیز در نظر داشته باشید.
2. \* Smoky کردن نوشیدنی توسط دستگاه Smoke gun و یا به صورت سنتی آن نیز از این قاعده مستثنی نیست.
3. همه مواد در رسی باید از مواد مورد تائید هیئت برگزاری که در رسی ارائه داده شده، انتخاب شوند.
3. هیئت برگزاری مسئول در دسترس نبودن هیچ کدام از نوشیدنی ها، تزئینات و یا تجهیزات بار در طول زمان مسابقه نمیشود.

4. تمامی آبمیوه ها، نوشیدنی های غیر الکلی، آب های گازدار و غیر گازدار که در رسپی لحاظ میگردد، مجاز خواهند بود، اما باید مورد تأیید هیئت برگزاری باشد، به استثنای موارد زیر:
- آب لمون (تازه)
  - آب لایم (تازه)
5. شرکت کننده باید قبل از ارائه رسپی خود طعم و پیچیدگی آب میوه های مورد نظر و تأثیر آن بر نوشیدنی را مشخص کند. هرگونه تلاش جهت جایگزین کردن آبمیوه دیگر بجای آبمیوه های اعلامی در رسپی ارسالی و تأیید شده غیرقابل قبول میباشد. (حتی جایگزینی نوع شرکتی و تازه یک آبمیوه به جای هم)
- \* اگر نوع خاصی از آب میوه در دسترس نباشد، شرکت کنندگان مجاز به تولید آن آب میوه (تازه) هستند.
6. تهیه آب میوه های تازه باید در محوطه آماده سازی که در محوطه پستی استیج تعبیه گردیده و در همان زمان آماده سازی گارنیش و مواد اولیه نوشیدنی و تزئینات تهیه شود. (در زمان 5 دقیقه در دور مقدماتی و 7 دقیقه در دور نهایی در نظر گرفته شده جهت آماده سازی قبل از استیج)
7. لبنیات مجاز جهت تهیه نوشیدنی فقط شیر، خامه و تخم مرغ میباشد.
8. مواد خانگی ساخته شده یا دست ساخته و یا ترکیب چند ماده جهت تهیه یک عنصر تشکیل دهنده برای نوشیدنی مجاز نیست.
9. به جز در مسابقه نوشیدنی تجملاتی نباید از مواد گرم استفاده شود. (به استثنا اسپرسو)
10. تجهیزات مورد استفاده برای Smoky کردن باید در محل آماده سازی و با حضور و نظارت یکی از اعضای کمیته آماده شود.
11. هر گونه جایگزینی و موارد مشکوک در رسپی اصلی یک شرکت کننده باید مورد بررسی و تأییدیه کمیته برگزاری قبل از ارائه قرار گیرد.

### • تزئینات و گارنیش، عمومی

1. گارنیش داخل لیوان، هم برای تزئین و هم برای تعدیل استفاده می شود.
2. گارنیش به طور کلی به عنوان یک تعدیل کننده در نظر گرفته می شوند (مانند: پوست میوه، زیتون و غیره)، بنابراین در رسپی ها آنها را به عنوان یک ماده تشکیل دهنده در نظر گرفته می شوند.

3. دکور فقط در کنار، رو یا لبه لیوان باید قرار گیرد. انواع ریم (Rim) (ریم های شکری، لبه های نمکی و غیره) تزئینی محسوب می شوند.
4. استفاده از گل و گلبرگ غیرخوراکی بعنوان گارنیش داخل نوشیدنی مجاز نمیباشد.
5. گارنیش و تزئینات باید از انواع خوراکی باشد. استفاده از میوه ها، گیاهان، برگ های خوراکی و ادویه ها که شامل اسپیرال، زست میوه، پوسته داخلی میوه، گل گیاهان (Sprig) (مانند گل نعنا) و غیره باشد. گارنیش و تزئینات روی نوشیدنی میتواند توسط چوب، سیخ، نی، چنگال یا سایر گارنیش های رایج نصب شود.
6. گارنیش و تزئینات قبل از رفتن روی استیج آماده می شود. تمامی گارنیش و تزئینات باید در محوطه پشتی که جهت آماده سازی لحاظ گردیده، تهیه شود. هر نوع تزئینات از پیش تعیین شده و چاشنی ها از مسابقه حذف می شوند و شرکت کننده ممکن است توسط کمیته برگزاری از رقابت حذف شود.
7. استفاده از به اصطلاح "Side garnish" یا "Staged mocktails" (نوشیدنی هایی که در بشقاب های کوچک سرو می شوند. مانند رست، سینی با تزئینات اضافی جهت نمایش در کنار لیوان نوشیدنی) مجاز است.
8. زمان مجاز برای تهیه گارنیش و تزئینات 5 و یا 7 دقیقه می باشد. شرکت کننده که بیش از این زمان جهت آماده سازی طی میکند توسط کمیته داوران جریمه خواهد شد.
- \* کمیته داوران بخش آماده سازی به طور جمعی درباره جریمه های زمانی قضاوت می کند :
- (A) - ده امتیاز برای تجاوز از زمان 0-30 ثانیه
- (B) - بیست امتیاز برای تجاوز از زمان 30-60 ثانیه
- (C) - سی امتیاز برای تجاوز از زمان 60-90 ثانیه
- (D) - چهل امتیاز برای تجاوز از زمان 90 ثانیه یا بیشتر
9. بر این اساس کمیته داوران در بخش آماده سازی باید از قبل به شرکت کنندگان اطلاع و اخطار دهد که چنین چیزی جریمه سررسید زمان آماده سازی است. جریمه های بیش از زمان تعیین شده آماده سازی برای گارنیش و همچنین امتیازات مربوط به گارنیش باید از امتیازات کلی در رده طعم کسر شود.
10. نوشیدنی ها را فقط پس از آماده شدن روی استیج باید گارنیش و تزئین کنید. قرار دادن گارنیش داخل لیوان و تزئین روی ظروف شیشه ای قبل از ارائه نوشیدنی بر روی استیج پذیرفته نمی شود.
11. گارنیش و تزئینات پایه مانند: زیتون، لیمو، لیموترش و پرتقال ها و غیره توسط شرکت کنندگان باید تهیه و ارائه شود. شرکت کننده باید هر نوع دیگری از میوه ها، سبزیجات یا گیاهان دارویی خاص را شخصاً جهت تأیید کمیته برگزاری قبل از اجرای خود ارائه دهد.

12. سایر میوه ها، سبزیجات یا ادویه جات و یا اقلام مشتق شده مانند برگ، ساقه و هسته میوه ها، سبزیجات یا گیاهان دارویی را می توان استفاده کرد. استفاده از گل غیرخوراکی مجاز نخواهد بود.
13. استفاده از رنگ خوراکی به صورت مستقیم در تهیه نوشیدنی مجاز نیست.
14. محصولات تولیدی (مانند سیخ گارنیش و غیره) صرفاً باید جهت تثبیت گارنیش بر روی لیوان استفاده گردد. در صورت استفاده از آنها برای افزایش جذابیت بصری و گارنیش مجزا ممنوع است.
15. چاشنی ها، مانند: نمک، شکر، فلفل و جوز هندی، دارچین، تزئین شکلات مانند اسپرینکل ها (فقط در صورت تهیه در محوطه آماده سازی) و موارد دیگر که در سطح بین المللی استفاده می شوند، مجاز خواهد بود.
16. فقط باید از نی های بلند استاندارد، نی های کوتاه و همزن ها که توسط کمیته برگزاری مورد تأیید است، استفاده شود.
17. هر گونه تزئینات مشکوک باید به دنبال تأیید کمیته برگزاری باشد.
18. اگر تغییری توسط یک شرکت کننده به هر نحوی، در رسی یا گارنیش، چه در زمان آماده سازی ویا اجرا یا به هر نحو دیگری اعمال شود و به این ترتیب از رسی اصلی خود پیروی نکند، جریمه ای از ده امتیاز به بالا برای آن در نظر گرفته و همانند یک قضاوت توسط داوران در برگه امتیازدهی اعمال می شود.

## • شرکت کنندگان، آماده سازی

1. ترتیب ارائه نوشیدنی برای شرکت کنندگان توسط قرعه کشی ارائه میگردد، تمام قرعه کشی ها باید قبل از شروع مسابقات انجام شود.
2. شرکت کننده باید دو نوشیدنی در دور مقدماتی و سه نوشیدنی در فینال در مقابل داوران ارائه کند، که این نوشیدنی ها برای قضاوت به داوران Sensory و Head ارائه میگردد.
3. شرکت کننده باید از پوششی به رنگ پوشش هم تیمی ها و یا با لباس کامل بارمن و یا یونیفرم مجموعه ای که در آن کار می کند، استفاده کند. در این حالت، لباس نباید دارای هیچ مارکی از تولید کنندگان نوشیدنی بر روی خود داشته باشد.
4. به شرکت کننده دو دقیقه فرصت داده می شود تا برای مسابقه آماده شود. در طی این دو دقیقه داوری فنی (Technical judge) باید حضور داشته باشد. شرکت کننده می تواند از این دو دقیقه زمان استفاده کند تا محیط ارائه را بررسی کند و فعالیت هایی مانند پولیش ظروف شیشه ای، چک کردن مواد اولیه یا بطری ها را صورت دهد.

به هیچ وجه شرکت کننده نمی تواند از این زمان دو دقیقه ای برای پر کردن لیوان ها با یخ استفاده کند و یا گارنیش یا تزئینات پیش ساخته و هیچ ماده ای را داخل، رو یا اطراف لیوان ها بریزد.

5. کمیته برگزاری یخ مکعبی منجمد و آیس شیور برقی را تامین خواهد کرد. نوشیدنی میتواند بدون یخ یا به همراه یخ مکعبی، شکل داده شده یا خرد شده سرو شود.

6. شرکت کننده باید به پنج دقیقه در دور مقدماتی و یا هفت دقیقه در دور نهایی برای تهیه نوشیدنی خود متعهد شود. شرکت کننده ای که ارائه نوشیدنی وی بیش از محدودیت زمانی، زمان ببرد توسط هیئت داوران فنی جریمه خواهد شد.

7. بازه زمانی ممکن است بر نتیجه واقعی نوشیدنی تأثیر بگذارد. تعدادی از داوران ویژه که بخشی از هیئت داوران فنی را تشکیل میدهند، مسئولیت نظارت بر زمان شرکت کنندگان را بر عهده دارند.

8. هیئت داوران فنی باید به طور جمعی در مورد جریمه های زمانی قضاوت میکنند. در صورت به نتیجه نرسیدن، سرداور (Head judge) این مسئولیت را برعهده میگیرد. (که تمامی این موارد باید تحت نظارت کمیته برگزاری باشد). جریمه برای شرکت کننده ای که زمان ارائه ایشان بیش از زمان تعیین شده را داشته باشد به شرح زیر است:

(A) - ده امتیاز برای تجاوز از زمان 0-30 ثانیه

(B) - بیست امتیاز برای تجاوز از زمان 30-60 ثانیه

(C) - سی امتیاز برای تجاوز از زمان 60-90 ثانیه

(D) - چهل امتیاز برای تجاوز از زمان 90 ثانیه یا بیشتر

از آنجایی که چارچوب زمانی در هیئت داوران مورد بحث قرار میگیرد تا بر نتایج واقعی نوشیدنی ها مؤثر باشد، تعیین یک داور ویژه که فقط مسئول نظارت بر زمان باشد توسط سرداور حائز اهمیت است.

9. جریمه لحاظ شده بر امتیازات برای زمان های فراتر از زمان تعیین شده، به کمیته برگزاری منتقل می شود. کمیته داوران طعم (Sensory judge)، پس از آن این امتیازات جریمه را از امتیاز کلی کسر می کنند.

10. امتیاز کسب شده در مرحله مقدماتی و نمرات به دست آمده توسط شرکت کنندگان برنده به امتیازات در فینال اضافه نخواهد شد. بنابراین تمام امتیازات کسب شده در دور فینال توسط فینالیست ها در یک برگه امتیاز خالی وارد میشود. شرکت کنندگانی که در فینال رقابت می کنند نه تنها بر اساس کیفیت فنی، بلکه بر اساس معیارهای زیر قضاوت میشوند:

ارائه (Presentation)، عطر (Aroma)، طعم (Taste) و تأثیر کلی (Overall Impression).

در فینال اجرای شرکت کنندگان به هفت دقیقه برای تهیه نوشیدنی شان محدود میشود.

بازه زمانی ارائه نوشیدنی ممکن است بر نتیجه واقعی نوشیدنی تأثیر بگذارد. داور ویژه به عنوان بخشی از هیئت داوران فنی، منصوب شده و مسئولیت نظارت بر زمان اجرای شرکت کنندگان بر عهده ایشان است. (که بدلیل محدودیت این مورد در ایران قابل اجرا نیست.)

## • شرکت کنندگان، روند مسابقه

1. شرکت کننده گارنیش مورد نیاز و ظروف خود را روی استیج می آورد. بطری برای ترکیب مواد که در رک باراستیشن قرار داده شده، توسط اعضای کمیته برگزاری چک میشود.  
توجه: در صورت استفاده از آبمیوه های تازه، شرکت کنندگان باید این آب میوه های تازه را در طول زمان آماده سازی گارنیش و تزئینات (در محوطه پشتی استیج) تهیه کنند که آماده سازی این آب میوه های تازه باید بخشی از محدودیت زمان مجاز آماده سازی باشد.
2. هنگامی که شرکت کننده به روی استیج میرود با اعلام بلند کلمه Time و سیگنال رسمی کمیته برای شروع، ارائه خود را با به نمایش درآوردن مواد و بطری ها شروع میکند. با پایان یافتن تهیه نوشیدنی خود فرد شرکت کننده و یا اعضای گروه داوطلبان نوشیدنی را جهت قضاوت داروان طعمی بر روی میز ایشان سرو میکنند.
3. شرکت کنندگان باید تا زمانی که به آنها علامت داده شود که میتوانند استیج را ترک کنند، روی صحنه بمانند.
4. استیج برای شرکت کننده بعدی تمیز و راه اندازی می شود.
5. این رویه در تمام مراحل مسابقه ادامه خواهد داشت.
6. شرکت کننده نوشیدنی ها را طبق رسی ارائه شده تهیه می کند. از این تعداد، در دور مقدماتی یک نوشیدنی برای سرداور (Head judge) و یکی از نوشیدنی ها برای داور طعمی (Sensory) و در دور فینال یک نوشیدنی برای سرداور (Head judge) و دو نوشیدنی برای داوران طعمی (Sensory) سرو خواهد شد.
8. در صورت بروز حوادث غیرمنتظره در هنگام تهیه نوشیدنی یا هر نوع بدشانسی هنگام حمل نوشیدنی ها برای هیئت داوران، تصمیم گیری برای حذف و یا ادامه شرکت کننده برعهده سر داور میباشد.



## داوری

### (مسابقات نوشیدنی)

قبل از شام، بعد از شام، نوشیدنی گازدار،  
تجملاتی و مسابقه نوشیدنی لانگ درینک)

1. تعداد داوران در هر بخش توسط کمیته برگزاری مسابقات اعلام میگردد.
2. کمیته برگزاری پس از تعیین هیئت داوران، حق جایگزینی و تعیین داوران جدید را قبل یا در حین مسابقه را دارد.
3. این داوران در تمام مدت زمان امتیازدهی مسابقه شرکت کننده ای که برای وی قضاوت می کنند در اتاق های ایزوله شده می مانند. پس از آن داوران جدید برای مسابقه بعدی، جایگزین آنها خواهند شد. داوران از حضور مجدد در صحنه اجرا مورد داوریشان و یا بازگشت به صحنه مسابقه منع می شوند.
4. همه داوران باید بی طرف بمانند و هر گونه منافی را که در کمیته برگزاری و یا هر نسبت و پیشینه ای که با شرکت کنندگان دارند را اعلام کنند. اعضای هیئت داوران باید هر شرکت کننده را بر اساس رقابت و نوشیدنی های ارائه شده آنها قضاوت کنند.
5. استفاده از تلفن همراه توسط اعضای هیئت منصفه تا زمانی که رقابت همچنان ادامه دارد اکیدا ممنوع است. در ورودی اتاق داوری همه اعضای گروه هیئت داوران درخواست می شود تا تلفن همراه خود را (به طور موقت) تحویل دهند.
6. پس از جمع آوری برگه های امتیازدهی، کمیته امتیازدهی باید تصمیم بگیرد که کدام شرکت کننده در آن مسابقه با بررسی همه نتایج برنده مسابقه است.
7. اگر یک شرکت کننده نتواند تمام نوشیدنی های خود را ارائه دهد (به عنوان مثال فقط یک نوشیدنی درست کند)، تنها همان یک نوشیدنی به هیئت داوران داده می شود، و این مسابقه فقط باید از یک داور امتیاز دریافت کند. علاوه بر این، چنین شرکت کننده ای به دلیل عدم ارائه ده امتیاز جریمه می شود.
8. در فینال، هر دو داور طعم حضور خواهند داشت. این داوران دو نوشیدنی از سه نوشیدنی را قضاوت خواهند کرد. نوشیدنی ها فقط از نظر ظاهر، عطر، طعم و تاثیر کلی مورد قضاوت قرار خواهند گرفت. در طول فینال، تمام فینالیست ها باید توسط داوران قضاوت شوند.

## • کمیته نظارت بر داوران

1. کمیته نظارت بر داوران باید براساس معیارهایی که برای همه داوران قبل از قضاوت نوشیدنی ها به ایشان توضیح داده، بر داوری نظارت کنند و در مورد داوری توضیح دهند.
2. گروه نظارت مطمئن خواهد شد که شماره نوشیدنی با برگه امتیاز دهی آن مطابقت دارد. همچنین برگه های امتیازدهی به درستی مشخص شده باشد و هر برگه امتیاز دهی پس از داوری هر نوشیدنی امضا می شود. توجه: اعداد شرکت کنندگان با شماره نوشیدنی آنها مطابقت ندارد.
3. تمام برگه های امتیازدهی باید جمع آوری و به کمیته امتیازدهی و بررسی تحویل شود. تمام برگه های امتیازدهی باید با نام کامل و امضای اعضای هیئت داوران مشخص شود.
4. کمیته نظارت بر داوران باید به داوران اطلاع دهد که هر نوشیدنی باید بر اساس شایستگی خود آن و نه در برابر سایر نوشیدنی ها مورد قضاوت قرار گیرد. داوران باید از صحبت با یکدیگر در هنگام داوری نوشیدنی خودداری کنند.
5. کمیته نظارت بر داوران اطمینان حاصل خواهد کرد که هیچ یک از اعضای هیئت داوران طعم با شرکت کنندگان مورد داوری آنها وابستگی و یا پیشینه نداشته باشند. در غیر اینصورت در صورت اثبات وجود این وابستگی و پیشینه هم داور و هم شرکت کننده از تمامی مراحل مسابقات حذف خواهند شد.

### کمیته برگزاری و کمیته های فرعی (این مورد بدلیل محدودیتهای WCC در ایران قابل اجرا نیست.)

1. کمیته های فرعی به ریاست کمیته برگزاری برای کمک در طول مسابقات نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی تجملاتی و نوشیدنی لانگ درینک ایجاد خواهند شد که به شرح زیر است:  
(A) کمیته بار متشکل از سه تا پنج نفر  
– سه تا چهار نفر برای نظارت بر شرکت کنندگان در حین ارائه نوشیدنی بر روی استیج  
– یک نفر از داوران فنی جهت جمع آوری و تحویل برگه های امتیازدهی به کمیته امتیازدهی و بررسی برگه امتیازدهی  
(B) کمیته هماهنگی پشت صحنه، دو نفر

- دو هماهنگ کننده برای اطمینان از اینکه مواد مناسب، گارنیش و تزئینات مطابق رسی های داده شده قبل از رفتن روی استیج آماده شوند.

- یک داور زمان (Time-keeper) که هنگام آماده سازی به شرکت کنندگان اطلاع می دهد به پایان زمان معین شده نزدیک می شوند و اگر از زمان تعیین شده عبور کنند برایشان جریمه لحاظ میگردد.

(C) هیئت داوران فنی، دو تا هفت نفر

- انتخاب دو تا هفت داور برای هیئت داوران فنی

(D) کمیته نظارت بر داوران، یک نفر (در صورت نبودن داور خارجی)

- توجیه و نظارت بر داوران و کنترل برگه امتیازدهی

(E) کمیته امتیازدهی و بررسی چهار نفر

- دو نفر برای شمارش (نوشیدنی) و برگه امتیاز دهی طعم شرکت کنندگان

- یک نفر برای محاسبه برگه امتیازدهی هیئت داوران فنی

- یک نفر برای نهایی کردن و بررسی مجدد تمام برگه های امتیازدهی

### کمیته امتیازدهی و چک کردن

امتیازات مسابقه نوشیدنی به شرح زیر است:

APPEARANCE	AROMA	TASTE
EXCELLENT: 10 Points 9 Points 8 Points	EXCELLENT: 8 Points 7 Points 6points	EXCELLENT: 17 Points 16 Points 15 Points
VERY GOOD: 6 Points 5 Points	VERY GOOD: 5 Points 4 Points	VERY GOOD: 11 Points 10 Points
GOOD: 4 Points 3 Points	GOOD: 3 Points 2 Points	GOOD: 8 Points 7 Points
FAIR: 2 Points	FAIR: 1 Point	FAIR: 5 Points

## Overall Impression از نوشیدنی:

EXCELLENT:	VERY GOOD:	GOOD:	FAIR:
7 Points	5 Points	3 Points	1 Point

1. برداشت کلی (Overall Impression) از نوشیدنی تنها در صورت برابری استفاده می شود. این امتیاز دهی فقط زمانی استفاده میشود که تساوی بین دو یا چند شرکت کننده وجود داشته باشد.
2. پس از گنجاندن امتیاز Overall Impression، شرکت کننده دارای بالاترین امتیاز در رده طعم، باید برنده در نظر گرفته شود.

### • هیئت داوران فنی (Technical judge) برای کارآمدی در قضاوت

1. شرکت کنندگان در هنگام ارائه نوشیدنی بر روی استیج بر اساس تکنیک های استاندارد بین المللی مورد قضاوت قرار خواهند گرفت. اجرای برندگان مسابقات که به فینال راه پیدا می کنند نیز از نظر تکنیک مورد داوری قرار خواهند گرفت.
  2. اگر شرکت کننده هشت امتیاز جریمه را از مجموع سی و دو امتیاز مجازات توسط هیئت داوران فنی دریافت کند این موضوع هیچ تاثیری بر امتیاز نهایی هیئت داوران طعم نخواهد داشت. این برای تضمین این است که حوادث جزئی که در طول اجرای او از نوشیدنی رخ می دهد. جرائم تکنیکی، نباید نتیجه نهایی شرکت کنندگان را که توسط هیئت داوران طعم ارائه شده است به خطر بیندازد.
- \* اگر نمره منفی شرکت کننده از هشت امتیاز بیشتر شود، یعنی به نه امتیاز، ده امتیاز و ... منفی برسد، کل امتیازات جریمه از نتایج امتیازات داده شده توسط هیئت داوران طعم کسر خواهد شد.
- \* هیئت داوران فنی متشکل از دو تا هفت داور است که توسط هیئت داوران کمیته برگزاری منصوب خواهند شد. هر داور هر بار یک شرکت کننده متفاوت از دور قبل را قضاوت می کند. کمیته برگزاری و خود داوران فنی مطمئن خواهند شد که داوران فنی شرکت کنندگانی که به آنها وابستگی و یا پیشینه ای دارند را داوری نخواهند کرد.

3. برگه رسمی امتیازدهی با حداکثر سی و دو امتیاز برای امتیازدهی تهیه گردیده است. امتیازهای تعیین شده برای هر عنوان تکنیکی را می توان از مقیاس صفر تا حداکثر دو، سه، یا چهار امتیاز داد.
4. داوران باید اطمینان حاصل کنند که شماره روی لیوان نوشیدنی با شماره روی برگه امتیازدهی مطابقت دارد. آنها باید بر اساس شماره روی نوشیدنی قضاوت کنند و نه براساس شماره لحاظ شده برای شرکت کنندگان.
5. داوران باید برگه امتیازدهی نوشیدنی که داوری کرده اند را امضاء نمایند و نام کامل خود را در آن بنویسند. تمامی برگه های امتیازدهی به کمیته امتیازدهی تحویل داده می شوند.
6. شرکت کننده با حداکثر امتیاز سی و دو باید برنده مسابقه باشد. در صورتی که بیش از یک شرکت کننده حداکثر امتیاز را کسب کند، جایزه به شرکت کننده ای که بالاترین امتیاز را از هیئت داوران طعم کسب کند، تعلق می گیرد.
7. اگر شرکت کننده نتواند نوشیدنی را طبق رسی که گفته شده تهیه کند (انجام تکنیک و متد اشتباه و یا استفاده از مواد اولیه دیگری به جز مواد درج شده در رسی تأیید شده توسط کمیته برگزاری)، هیئت داوران فنی، کمیته برگزاری را از خلل بوجود آمده، مطلع خواهد کرد. نوشیدنی در حال ارائه از دور مسابقات حذف و هیچ داوری طعمی برای آن توسط داوران طعم صورت نمیگیرد.

### جوایز و قیمت ها:

جایزه پرستیژ IBA، جایزه هنر دکو IBA،  
جام نوشیدنی IBA DNA و جایزه تیم IBA  
(صرفاً جهت اطلاع رسانی)

1. برندگان مسابقات Flairtending، نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی تجملاتی و نوشیدنی لانگ درینک (Long drink)، همه به عنوان قهرمان جهانی IBA اعلام میشوند.
- مدال های طلا، نقره و برنز به نفرات اول، دوم و سوم تعلق می گیرد.
2. برندگان مسابقات Flairtending، نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی تجملاتی و نوشیدنی لانگ درینک (Long drink)، باید در سوپر فینال با دیگر برندگان رقابت کنند. برنده سوپر فینال نوشیدنی با بالاترین امتیاز است که "کوکتل IBA سال" اعلام می شود. همچنین بدلیل برنده شدن این عنوان ترتیب پوشش خبری و تبلیغاتی در سراسر جهان را دریافت می کند.

3. شرکت کننده ای که بالاترین امتیاز را به دست آورد و بهترین مهارت ها و بهترین عملکرد فنی را در ارائه نوشیدنی در مسابقات نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی تجملاتی و نوشیدنی لانگ درینک (Long drink) از خود نشان دهد، نامزد دریافت جایزه پرستیژ IBA خواهند شد.
4. کمیته WCC باید در مورد انتخاب هیئت داوران ویژه تصمیم گیری کند تا بهترین ها را انتخاب کنند. گارنیش در تمام مسابقات توسط این داوران قضاوت میگردد و شرکت کننده با بهترین گارنیش را دریافت جایزه ویژه (IBA Art Deco Trophy) انتخاب مینمایند.
5. نام نوشیدنی یکی از عوامل کلیدی برای فروش آن است. با داشتن این نکته در ذهن، کمیته WCC تمامی نامهای منتصب به نوشیدنی های ارائه شده توسط شرکت کنندگان در مسابقات را قضاوت می کند. بهترین نام نوشیدنی مفتخر به دریافت یک جایزه ویژه می شود (IBA Cocktail DNA Cup).
- A. نام نوشیدنی ها ترجیحاً (اما نه لزوماً) می تواند با محصولات استفاده شده مرتبط باشد.
- B. نام نوشیدنی ها نباید شامل کلمات خشن، بی ادبانه، جنسی، یا کلمات مرتبط با مواد مخدر، بیماری های جسمی یا ناتوانی و نژادپرستی باشد.
6. یک جایزه (سالانه) تیم IBA WCC به دو شرکت کننده از هر انجمن اعطا می شود. این جایزه به شرکت کنندگانی تعلق میگیرد که بهترین نتایج گردآوری شده را ارائه دهند. یک جایزه برای شرکت کنندگانی که در بخش مسابقه Flairtending رقابت می کنند و جایزه دیگر برای شرکت کنندگان در بخش مسابقات نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی فانتری و نوشیدنی لانگ درینک (Long drink).
7. رئیس IBA و رئیس جمهور کشور میزبان باید تمام مدارک دیپلم و یا اسناد مربوط به WCC را امضا کنند.
8. این قوانین و مقررات WCC مشروط به این است که بخشی از قوانین IBA باشد.

## هیئت داوران فنی (Technical) (کارایی):

### جایزه پرستیژ IBA

### (صرفاً جهت اطلاع رسانی)

Contestant Number: \_\_\_\_\_

- هر شرکت کننده با 32 امتیاز شروع می کند.
- نمرات بر اساس اشتباهات انجام شده و ناکارآمدی در اجرای کار معین شده، کسر می شود.

		Range for Deduction	Marks Deducted
<b>1</b>	<p>ارائه بطری</p> <p>(بطری ها باید به مردم و داوران نشان داده شود)</p> <p>-برچسب ها را به عموم نشان نمی دهد (در بالای نوار)</p> <p>-بطری ها را در اختیار عموم قرار نمی دهد</p> <p>-مواد را طبق رسی قرار نمی دهد</p> <p>(حداکثر جریمه -2 امتیاز)</p>	<p>1 to 2</p> <p>-1 point</p> <p>-1 point</p> <p>-1 point</p>	
<b>2</b>	<p>کار با ابزار یخ و ابزار</p> <p>(شرکت کنندگان بدلیل استفاده نادرست از یخ یا تجهیزات بار جریمه خواهند)</p> <p>-افتادن تکه یخ</p> <p>-افتادن بیش از 1 تکه یخ</p> <p>- افتادن ظروف</p> <p>(حداکثر جریمه -3 امتیاز)</p>	<p>1 to 3</p> <p>-1 point</p> <p>-3 points</p> <p>-1 point</p>	

<p><b>3</b></p>	<p><b>تخلیه آب اضافی</b></p> <p>(شرکت کنندگان باید آب اضافی را از لیوان و شیکر و... تخلیه کنند آب اضافی نمره منفی به حساب آورده میشود)</p> <p>منفی به حساب آورده میشود)</p> <p>- آب لیوان، شیکر یا فنجان را دفع نمی کند</p> <p>- هیچ یک از موارد ذکر شده در بالا را خنک نمی کند</p> <p>(در این صورت فقط سه امتیاز یا هیچ امتیازی جریمه نمی شود)</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>-3 points</b></p> <p><b>-3 points</b></p>	
<p><b>4</b></p>	<p><b>ریختن</b></p> <p>(ریختن مایع و مواد باید جریمه شود)</p> <p>- در حین تهیه نوشیدنی روی رف سرو و باراستیشن ریخته شود</p> <p>(در این صورت فقط سه امتیاز یا بدون هیچ امتیازی جریمه می شود)</p>	<p><b>3</b></p>	
<p><b>5</b></p>	<p><b>کمبود یا بیش از حد بودن نوشیدنی نهایی</b></p> <p>- فقدان یا بیش از حد ریختن هر عنصر با توجه به رسپی</p> <p>- لیوان ها یکسان اما کوتاه هستند</p> <p>- لیوان ها یکسان اما بلند هستند</p> <p>- تمام لیون ها را پر نمی کنند (6 نوشیدنی)</p> <p>(حداکثر جریمه -3 امتیاز)</p>	<p><b>1 to 3</b></p> <p><b>-1 point</b></p> <p><b>-2 points</b></p> <p><b>-2 points</b></p> <p><b>-3 points</b></p>	
<p><b>6</b></p>	<p><b>گارنیش، آراستگی و مهارت</b></p> <p>(برای در نظر گرفتن آراستگی و دقت در ارائه، دست زدن و سوار کردن گارنیش، کیفیت نظافت نیز در نظر گرفته شود)</p> <p>- هر یک از اقلام گارنیش در حال افتادن است</p> <p>- شرکت کننده نمی تواند ابزار را در محل ابتدایی خود قرار دهد</p> <p>- استفاده از عناصر تزئینی ممنوع</p>	<p><b>1 to 3</b></p> <p><b>-1 point</b></p> <p><b>-1 point</b></p> <p><b>- 3 points</b></p>	



	(حداکثر جریمه 3 امتیاز)		
<b>7</b>	<p><b>تکنیک های بارتندینگ</b></p> <p>(نظافت و مهارت در نظر گرفته خواهد شد)</p> <p>- شرکت کنندگان نمی توانند نوشیدنی خود را به درستی شیک کند</p> <p>- ظرافت هنگام کار</p> <p>- هر یک از مراحل بد انجام شده است</p> <p>(حداکثر جریمه 3 امتیاز)</p>	<p><b>1 to 3</b></p> <p><b>from-1to -3points</b></p> <p><b>from-1to -3 points</b></p> <p><b>from -1 to -3</b></p> <p><b>points</b></p>	
<b>8</b>	<p><b>مدیریت ظروف شیشه ای</b></p> <p>(مهارت های عمومی مربوط به استفاده از ظروف شیشه ای در نظر گرفته می شود)</p> <p>- شرکت کننده در گرفتن لیوان از پایین آن موفق نبوده است</p> <p>- شرکت کننده باعث برخورد لیوان ها یا فنجان های خالی را به رک سرو میشود</p> <p>- شرکت کننده به لیوان ها یا فنجان های پر روی رک سرو ضربه می زند</p> <p>(در این صورت فقط سه امتیاز یا بدون هیچ امتیازی جریمه می شود)</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>-3 points</b></p> <p><b>-3 points</b></p> <p><b>-3 points</b></p>	
<b>9</b>	<p><b>کیفیت کار به طور کلی</b></p> <p>(برای در نظر گرفتن دانش، مهارت ها و توانایی شرکت کننده در زمان تهیه نوشیدنی)</p> <p>- مردد بودن شرکت کننده</p> <p>- مراحل به ترتیب نادرست انجام شده است</p> <p>- ظاهر و لباس شخصی شرکت کننده</p>	<p><b>1-4</b></p> <p><b>-1 point</b></p> <p><b>-2 points</b></p> <p><b>from -1 to -4 points</b></p>	
<b>10</b>	<p><b>محدودیت زمانی</b></p> <p>(شرکت کنندگان در صورت تجاوز از 6 دقیقه جریمه خواهند شد)</p>	<p><b>5</b></p>	
	<b>مجموع امتیازات کسر شده</b>		

زمان مورد نیاز شرکت کننده		
مجموع پنائتی 0 به 32		
مجموع علائم نگارشی مثبت		

امضای داوران

نمره کل

### • قبل از مسابقه (صرفاً جهت اطلاع رسانی)

1. کشور میزبان باید یک بازرسی کامل انبار از تمام مواد اولیه نوشیدنی ها را که توسط همه اعضای وابسته IBA ارسال و یا تحویل شده است را حداقل یک هفته قبل از WCC ، آغاز کند. در صورت گم شدن و یا نبودن کالا (به دلیل تاخیر در حمل و نقل یا مشکلات احتمالی در گمرک)، کشور میزبان موظف است به رئیس جمهور و یا شرکت کنندگان کشور مربوطه اطلاع دهد تا شرکت کننده بتواند از آخرین فرصت در دست استفاده کرده و کالای مورد نظر برای ارائه خود را شخصا به محل برگزاری مسابقات ببرد.
2. کشور میزبان باید فهرستی از تمام میوه ها، سبزیجات و گیاهان موجود را برای خرید از بازار محلی در زمانی که WCC برگزار می شود تهیه کند. این لیست باید حداقل دو ماه قبل از پایان مهلت ارسال رسپی به کلیه گروه های شرکت کننده ارسال و همچنین در وب سایت منتشر گردد.

### مسابقه (صرفاً جهت اطلاع رسانی)

1. کشور میزبان باید چهار تا هفت باراستیشن را فراهم کند که بر روی استیج جهت ارائه شرکت کنندگان برپا شوند.
  2. کشور میزبان باید دو اتاق جهت جلسه توجیهی شب قبل از مسابقه فراهم کند.
- یک اتاق ها جهت برگزاری جلسه توجیهی برای توضیحات لازمه قبل از مسابقات به شرکت کنندگان در مسابقات Flairtending، نوشیدنی قبل از شام، نوشیدنی بعد از شام، نوشیدنی گازدار، نوشیدنی فانتری و نوشیدنی لانگ درینک میباید.