



## Gara që Bashkon të Kaluarën me të Ardhmen

Tematika: Kthehu pas në kohë për frymëzim, ringjall shije të harruara, përdor teknika që i kanë rezistuar kohës dhe zbulo historitë që fshihen pas tyre. Riformo nj recetë klasike, përmes përbërësve bashkëkohorë, teknikave të reja, mënyrave të reja të prezantimit apo qasjeve të guximshme krijuese. Respekto traditën, por mos ki frikë ta rikrijosh.

## Procesi i Zgjedhjes së Konkurrentëve

- Konkurrentët duhet të jenë ose barmena profesionistë ose studentë nga shkollat e barmanëve.
- Mosha maksimale për të marrë pjesë është 27 vjeç (lindur në vitin 1999 ose më vonë).
- Konkurrentët duhet të ndjekin saktësisht recetën që do të dorëzojnë gjatë aplikimit,
- Në ditën e garës, të gjithë konkurrentët duhet të sjellin mjetet e tyre të punës dhe gotat.
- Ndryshimet në recetë mund të rezultojnë në heqje pikësh ose skualifikim nga gara.
- Të gjithë konkurrentët që marrin pjesë në gjysmëfinalët dhe Finalen Ndërkombëtare duhet të jenë në gjendje të flasin dhe prezantojnë pijet e tyre në gjuhën angleze.

## Të Drejtat & Përfaqësimi

Duke marrë pjesë në këtë garë, çdo konkurrent pranon që MONIN të ketë të drejtën e plotë për të përdorur të gjitha recetat e koktejeve dhe pijet e krijuara dhe prezantuara gjatë të gjitha fazave të garës për publikim në mediat sociale.

MONIN dëshiron të realizojë, riprodhojë dhe përdorë foto ose video të eventit për qëllime promovuese në lidhje me këtë aktivitet.

Fituesit e çdo vendi ose rajoni fitojnë mundësinë të përfaqësojë atdheun e tij në gjysmëfinale duke prezantuar të njëjtin koktej që ka prezantuar në Monin Cup lokal.

## Formati i Garës dhe Kohëzgjatja

- Konkurrentët do të kenë 10 minuta në zonën para-fazës për të përgatitur dekorimet, dhe finalizuar përbërësit dhe gjithë pajisjet e nevojshme.
- Pasi të fillojë gara, konkurrentët do të kenë 3 minuta për tu pozicionuar.
- Pas nisjes së kohëmatësit, ata do të kenë 10 minuta për të përgatitur dhe prezantuar koktejin e tyre. Sasia e gotave që duhet të përgatisin është 4, 3 prej të cilave do t'u shërbehen jurisë dhe njëra do të fotografohet.
- Në fund, konkurrentët do të kenë 2 minuta për të pastruar vendin e tyre.
- Radhitja e prezantimit të pijes nga konkurrentët do të njoftohet në ditën e garës.

## Kërkesat për Recetën dhe Përbërësit

- Për të krijuar pijen finale, konkurrentët duhet të përdorin të paktën 10ml produkt MONIN; si **Le Sirop de MONIN, Le Concentré de MONIN, Pure by MONIN, Le Fruit de MONIN, ose La Liqueur de MONIN**. Mund të përdoren disa produkte MONIN së bashku. **Paragon nuk konsiderohet si produkt MONIN.**
- Një produkt i përgatitur me teknikën MONIN Fusion nuk konsiderohet se përmbush rregullin e mësipërm; ai do të trajtohet si shtesë mbi 10 ml të produktit MONIN të papërzier
- Konkurrentët mund të përdorin çdo përbërës ushqimor nga marka të tjera që nuk konkurrojnë me portofolin ekzistues të MONIN (shurup, pure, cordial ose likerë).
- Përbërësit e bërë në shtëpi janë të lejuar, por duhet të plotësojnë kriteret e mëposhtme:
  1. Mund të jetë një infuzion, bitter, lëng, fat wash, etj.
  2. Shurupet, cordial-et ose produkte të ngjashme të përgatitura në shtëpi duhet të bazohen në produkte të MONIN. Për shembull, "Shurup ananasi dhe kerri" duhet të jetë një përzierje e shurupit MONIN Pineapple dhe pluhurit të kerit.
  3. Nëse përdoret një shurup, cordial ose produkt i ngjashëm i përgatitur në shtëpi, në recetë duhet të përfshihet gjithashtu një produkt MONIN i paalteruar (i papërzier).
  4. Shurupet e përgatitura në shtëpi janë të ndaluara nëse në gamën e MONIN ekziston një shije identike.
  5. Të gjithë përbërësit e përgatitur në shtëpi duhet të shpjegohen në mënyrë të detajuar, duke përfshirë recetën, dhe të dorëzohen në formularin e regjistrimit përpara afatit të aplikimit.
  6. Përgatitja duhet të bëhet përpara mbërritjes në vendin e zhvillimit të garës.
  7. Do të testohen nga ekipi organizues përpara se të përdoren në përgatitjen finale të koktejit
  8. Dekorimet mund të jenë të ngrënshme ose jo, për sa kohë që lidhen me pijen.

\*Kur receta të dorëzohet, organizatorët do të njoftojnë se cilët përbërës mund të sigurohen dhe cilët duhet t'i sjellë vetë konkurenti. Disa përbërës mund të mos jenë të disponueshëm në vendin e zhvillimit të garës, prandaj sigurohuni që ta merrni këtë parasysh..

## Kriteret e Vlerësimit

Në vlerësim do të merret në konsideratë:

- **Prezantimi i kandidatit:** Paraqitja personale dhe aftësia për të komunikuar në gjuhën angleze.
- **Pastërtia:** Të ketë një mënyrë pune të organizuar, të pastër dhe efikase.
- **Aftësitë teknike:** Shkathhtësia e konkurrentit dhe përdorimi i duhur i teknikave gjatë përgatitjes së pijeve. Konkursi kërkon që kokteji të përgatitet në moment dhe përpara jurisë; një përgatitje e plotë paraprake (pre-batch) do të penalizohet në pikëzim.
- **Vlerësimi i pijes:** Pamja dhe prezantimi, aroma, shija, balanca, origjinaliteti dhe lidhja me temën e konkursit.

\*Do të aplikohen penalitete në rast të tejkalimit të kufirit kohor.

---

## Shpërblimet

Fituesit e garës do të shpërblehen si më poshtë:

- **Vendi i parë:** €1,000
- **Vendi i dytë:** €500,
- **Vendi i tretë:** €300

Të tre finalistët do të marrin pjesë në Monin Cup Balkans, në Kroaci, Maj 2026.

**MONIN Cup nuk është thjesht një garë, është skena ku lind identiteti yt si barman ndërkombëtar.**