



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

MONIN CUP JUNIOR 2018 REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

INFORMACJE PODSTAWOWE

- Konkurs MONIN CUP JUNIOR 2018 (dalej zwany « Konkursem ») składa się z dwóch etapów:
 - wewnętrznych kwalifikacji szkolnych wyłaniających jednego kandydata z każdej szkoły do rozgrywek finałowych;
 - rozgrywek finałowych - 28 z barmanów z 28 szkół zmierzy się podczas gali finałowej w Warszawie.
- Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – SCM Sp z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960, kapitał zakładowy 5.000.000,00 PLN opłacony w całości, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 (www.scmpoland.pl), zwany dalej „Organizatorem”.
- Konkurs ma charakter zamknięty i jest dedykowany tylko uczniom szkół gastronomiczno-hotelarskich w Polsce.
- Zgłoszenia ze szkół przyjmowane są do dnia **31 października 2018 r.**
- Zgłoszenia Uczestników z każdej szkoły wraz z podaniem receptury oraz zdjęciem koktajlu będą przyjmowane od dnia 31 października **do dnia 22 listopada 2018 r.**
- O kwalifikacji do rozgrywek finałowych decyduje kolejność zgłoszeń.
- Po uzyskaniu 28 zgłoszeń z 28 szkół lista zostanie zamknięta. Liczy się kolejność zgłoszonych poprawnie wypełnionych formularzy.
- Obowiązuje zasada zgłoszenia 1 kandydat = 1 szkoła
- Uczestnikami Konkursu mogą być osoby w wieku 15-20 lat.

DANE OSOBOWE

- Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator Konkursu – firma SCM Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960. W związku z



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

przeprowadzeniem konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe uczestników: imię i nazwisko, adres e-mail, płeć, numer telefonu, data urodzenia, wizerunek, imię i nazwisko opiekuna prawnego/rodzica, adres e-mail opiekuna prawnego/rodzica i numer telefonu opiekuna prawnego/rodzica. Podanie danych osobowych przez Uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w Konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących Konkursu.

2. W imieniu Uczestników, którzy nie mają ukończonych 16 lat w chwili zgłoszenia na Konkurs, zgłoszenia dokonują ich rodzice lub opiekunowie prawni. W przypadku gdy zgłoszenia dokonuje szkoła, rodzice/opiekunowie prawni muszą przedłożyć odrębną pisemną zgodę na udział Uczestnika w Konkursie i przetwarzanie jego danych osobowych przez Organizatora w sposób i celach określonych w regulaminie.
3. Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu, w tym komunikowania się z Uczestnikami w kwestiach związanych z Konkursem, powiadamiania Uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych reklamacji Uczestników dotyczących Konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).
4. Administrator przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 a) oraz b) RODO, a w zakresie wizerunku na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO.
5. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe Uczestników podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, oraz następującym partnerom prasowym i sponsorom Konkursu (mediom): Warszawski Barman, Poradnik Restauratora, Nowości Gastronomiczne, Horecanet, Sweets Coffee, Świat Hoteli, Newsgastro, Papaja.pl, Przegląd Gastronomiczny.
6. Uczestnicy mają prawo dostępu do treści podanych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia, wniesienia sprzeciwu oraz cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, jak również o przysługującym Uczestnikom prawie wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
7. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć (wizerunku) oraz receptur koktajli przygotowanych przez Uczestników w trakcie i na potrzeby Konkursu. Administrator danych zastrzega sobie prawo do wykorzystywania w/w materiałów, w tym materiałów zawierających dane osobowe na wszelkich polach eksploatacji określonych w ustawie z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do umieszczania ich na stronach internetowych prowadzonych przez Administratora danych, na blogu prowadzonym



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

przez Administratora danych, a także na wszelkich profilach, kontaktach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych Konkursu.

- Administrator danych będzie przetwarzał dane osobowe przez okres jednego roku od dnia zakończenia Konkursu na potrzeby informowania Uczestników o kolejnych edycjach Konkursu, a także na potrzeby rozpoznawania ewentualnych reklamacji Uczestników dotyczących Konkursu. Po tym okresie dane osobowe Uczestników będą usuwane.
- W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości odnośnie bezpieczeństwa danych osobowych Uczestników, chęci aktualizacji, usunięcia danych osobowych, cofnięcia zgody na przetwarzanie lub realizacji innych uprawnień określonych w RODO należy kontaktować się z Administratorem danych drogą elektroniczną na adres e-mail: ochrona.danych@scmpoland.pl lub pod adresem SCM Sp. z o.o. ul. Aleja Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa.

ELIMINACJE

- Osoby (uczniowie szkół) chcące wziąć udział w Konkursie zobowiązane są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail monincup@moninpolska.pl w określonym terminie po zakwalifikowaniu się szkoły do Konkursu.
- Formularze zgłoszeniowe są możliwe do pobrania na stronach - www.facebook.com/MoninPolska, <http://www.scmpoland.pl/monin.html> oraz moninpolska.pl/blog
- Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania własnej autorskiej receptury koktajlu bezalkoholowego (long drink) receptura max. 300 ml - receptura musi zawierać min. 30ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy). Koktajl musi być z lodem.
- Koktajl musi zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
- Maksymalna ilość składników – 5.
- Dekoracja umieszczona wewnątrz koktajlu traktowana jest jako składnik.
- Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).
- Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, sosów i puree niż wymienione w portfolio i które zapewnia Organizator.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

9. Nazwa koktailu nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
10. Do finału Konkursu kwalifikuje się 28 barmanów reprezentujących 28 szkół, wybranych w wyniku wewnętrznych szkolnych eliminacji.
11. Lista zakwalifikowanych szkół ukaże się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska **31/10/2018**
12. Lista zakwalifikowanych Uczestników ukaże się na stronie - www.facebook.com/MoninPolska **23/11/2018**

ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. W zawodach startuje 28 osób, które zostały wytypowane przez szkoły w wyniku wewnętrznych eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN.
2. Finał odbędzie się w dniu **06.12.2018 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, przy ulicy Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa.**
3. Konkurs przeprowadzony zostanie w ciągu jednego dnia i będzie podzielone na rundy.
4. Każda runda składa się z dwóch części:
 - a) Blind Test;
 - b) przygotowanie kompozycji koktajlu bezalkoholowego (long drink) wg. autorskiej receptury.
5. W finale każdy z Uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
6. Kolejność w jakiej Uczestnicy będą przystępować do Konkursu będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
7. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych koktajli w kategorii bezalkoholowej podczas jednego wyjścia na scenę. Po wyjściu na scenę, przed rozpoczęciem samego Konkursu, każdy Uczestnik weźmie udział w Blind Teście polegającym na odgadnięciu nazw syropów MONIN, które będą prezentowane w 10 kieliszkach. Kryterium wyboru to smak, kolor i zapach. Za każdy odgadnięty produkt Uczestnik otrzymuje dodatkowy 1 punkt. Maksymalnie można uzyskać 10 punktów. Czas przeznaczony na tę konkurencję to 2 minuty. Lista 30 smaków, z których 10 będzie wybranych do Blind Testu, jest jawna i jest przekazywana przez Organizatora mailowo po zakwalifikowaniu się do Konkursu. Podczas Konkursu nie można korzystać z listy.
8. Każdy z Uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji na forum otwartym w miejscu do tego przeznaczonym.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

9. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA). Dekoracja musi się znajdować na szkle - dodatki w postaci podstawek lub innych akcesoriów nie są dopuszczane.
10. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.
11. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.
12. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.
13. Podczas startu Uczestnik ma 7 minut na przygotowanie 4 koktajli.
14. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi: 1 minuta = minus 3 punkty, po ósmej minucie praca zostaje przerwana.
15. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne).
16. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio oraz pełne portfolio produktów uzupełniających (soki, sody, wody, itp.) Pełny asortyment znajduje się na końcu regulaminu.
17. W miejscu Konkursu oraz w czasie jego trwania Uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne koszulki będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.
18. Podczas rozgrywek finałowych - jednego Uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.
19. Pracę techniczną Uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender - mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.
20. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
21. Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
22. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu.
23. Zwycięzcą Konkursu zostanie Uczestnik, który zdobył największą ilość punktów podczas finału (punkty będą sumą oceny technicznej, noty degustacyjnej i blind test).



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

24. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 5 pierwszych miejsc), Organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W innych wypadkach lepsza ocena degustacyjna daje przewagę, w drugiej kolejności ocena techniki.
25. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają puchary oraz cenne nagrody rzeczowe. Uczestnicy, którzy zdobędą IV i V miejsce również zostaną wyróżnieni. Wszyscy Uczestnicy i ich opiekunowie biorący udział w finale otrzymają nagrody rzeczowe.
26. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.
27. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu w każdym momencie. Aktualny regulamin jest dostępny na www.facebook.com/MoninPolska , <http://moninpolska.pl> oraz moninpolska.pl/blog.
28. Po zakończeniu Konkursu każdy Uczestnik ma prawo do złożenia Organizatorowi reklamacji, lecz nie później niż do upływu 15 minut od zakończenia każdej rundy.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

Lista produktowa MONIN Cup Junior 2018

BAZY KOKTAJLOWE

NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 2kg

CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 2kg

COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 2kg

VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 2kg

YOGHURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 2kg

VANILLA LIQUID BASE - płynna baza waniliowa 1,89ltr

SOSY GOURMET

CARAMEL APPLE – sos prażone jabłko 0,5ltr

CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr

CHOCO HAZELNUT - sos orzechowy 0,5ltr

DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr

WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

SALTED CARAMEL - sos słony karmel 0,5ltr

MILK CHOCOLATE - sos mleczna czekolada 0,5ltr

KONCENTRATY

BITTER - koncentrat Bitter - Aperol 0,7ltr

LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7ltr

LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1ltr

RANTCHO - koncentrat cytrynowy 1ltr

SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1ltr

RANTCHO LIME - koncentrat limonkowy 0,7ltr

PUREE OWOCOWE

PUREE BEETROOT - puree burak 1ltr

PUREE CARROT - puree marchew 1ltr

PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1ltr

PUREE RHUBARB - puree rabarbar 1ltr

PUREE BANANA - puree bananowe 1ltr

PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1ltr

PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1ltr

PUREE COCONUT - puree kokosowe 1ltr

PUREE GREEN APPLE - puree zielone jabłko 1ltr

PUREE KIWI - puree kiwi 1ltr

PUREE LYCHEE - puree liczi 1ltr

PUREE MANGO - puree mango 1ltr

PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1ltr

PUREE PEACH - puree brzoskwiniowe 1ltr

PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1ltr

PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1ltr

PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr

PUREE YUZU-CITRUS PREMIUM - puree cytrusowe premium 1ltr

PUREE SEA BUCKTHORN - puree rokitnik 1ltr

SYROPY

ALMOND - syrop migdałowy 0,7ltr

AMARETTO - syrop Amaretto 0,7ltr

ANISE - syrop anyżkowy 0,7ltr

APPLE - syrop jabłkowy 0,7ltr

APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7ltr

APRICOT - syrop morelowy 0,7ltr

BASIL - syrop bazyliia 0,7ltr

BLACKBERRY - syrop jeżynowy 0,7ltr

BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7ltr



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7ltr
 BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7ltr
 BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7ltr
 BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7ltr
 BROWNIE - syrop brownie 0,7ltr
 BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7ltr
 BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7ltr
 CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7ltr
 CARAMEL - syrop karmelowy 0,7ltr
 CARDAMON - syrop kardamonowy 0,7ltr
 CARIBBEAN - syrop rumowy 0,7ltr
 CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7ltr
 CHERRY - syrop wiśniowy 0,7ltr
 CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7ltr
 CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7ltr
 CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7ltr
 CHOCOLATE COOKIE - syrop ciasteczka czekoladowe 0,7ltr
 CHOCOLATE MINT - syrop czekoladowo-miętowy 0,7ltr
 CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7ltr
 COCONUT - syrop kokosowy 0,7ltr
 COFFEE - syrop kawowy 0,7ltr
 COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7ltr
 CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7ltr
 CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7ltr
 CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7ltr
 CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7ltr
 DONUT - syrop donut 0,7ltr
 ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7ltr
 ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7ltr
 FALERNUM - syrop Tiki 0,7ltr
 FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7ltr
 FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7ltr
 GIN - syrop jałowcowy 0,7ltr
 GINGER - syrop imbirowy 0,7ltr
 GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7ltr
 GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7ltr
 GRAPEFRUIT - syrop grejpfrutowy 0,7ltr
 GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7ltr
 GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7ltr



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7ltr
 GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7ltr
 GRENADINE - syrop Grenadine 0,7ltr
 GUAVA - syrop guawa 0,7ltr
 GUM - syrop guma cukrowa 0,7ltr
 HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7ltr
 HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7ltr
 HONEY - syrop miodowy 0,7ltr
 IRISH - syrop Irish 0,7ltr
 JASMINE - syrop jaśminowy 0,7ltr
 KIWI - syrop kiwi 0,7ltr
 LAVENDER - syrop lawendowy 0,7ltr
 LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7ltr
 LEMON PIE - syrop tarta cytrynowa 0,7ltr
 LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7ltr
 LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7ltr
 LYCHEE - syrop liczi 0,7ltr
 MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7ltr
 MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7ltr
 MANDARINE - syrop mandarynka 0,7ltr
 MANGO - syrop mango 0,7ltr
 MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7ltr
 MELON - syrop melonowy 0,7ltr
 MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7ltr
 MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7ltr
 NUGAT – syrop nugat 0,7l
 ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7ltr
 ORANGE SPRITZ - syrop pomarańczowy szprycer 0,7ltr
 PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7ltr
 PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7ltr
 PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7ltr
 PEAR - syrop gruszkowy 0,7ltr
 PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7ltr
 PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7ltr
 PINK GRAPEFRUIT - syrop z różowego grejfruta 0,7ltr
 PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7ltr
 POMEGRANATE - syrop z owocu granatu 0,7ltr
 POPCORN - syrop popcorn 0,7ltr
 PRALINE - syrop pralinkowy 0,7ltr



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI
MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018



PUMPKIN SPICE - syrop dyniowy korzenny 0,7ltr
 PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7ltr
 RASPBERRY - syrop malinowy 0,7ltr
 RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7ltr
 ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7ltr
 ROSE - syrop różany 0,7ltr
 SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7ltr
 SANGRIA - syrop Sangria 0,7ltr
 SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7ltr
 SPICY - syrop korzenny 0,7ltr
 SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7ltr
 STRAWBERRY - syrop truskawkowy 0,7ltr
 TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7ltr
 TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7ltr
 VANILLA - syrop waniliowy 0,7ltr
 VIOLET - syrop fiołek 0,7ltr
 WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7ltr
 WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7ltr
 WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7ltr
 WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7ltr
 WINTER SPICE - syrop rozgrzewający 0,7L
 YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7ltr
 CLOUDY LEMONADE - syrop baza lemoniadowa 1ltr

SYROPY BEZCUKROWE

CARAMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7ltr
 HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7ltr
 VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7ltr

PISAKI LATTE ART

Latte Art CARAMEL 0,150 L - Pisak Latte Art karmelowy
 Latte Art COCOA 0,150 L - Pisak Latte Art kakaowy



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

Warszawa 6 grudnia 2018

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR (SPRZĘT, OWOCE, WARZYWA, ZIOŁA I INNE PRODUKTY)

cytryny, limonki, pomarańcze, jabłka, gruszki, grapefruity, ananas,
banany, arbuz, borówki amerykańskie, ogórki, mięta, rozmaryn

Blendery firmy Vitamix model BarBoss, słomki, serwetki, lód

LISTA PRODUKTÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH FIRMY COCA-COLA COMPANY

- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Kropla Beskidu
- Kropla Dlice
- Sprite
- Fanta
- Burn
- Kinley
 - Ginger Ale
 - Bitter Lemon
 - Tonic Water
 - Virgin Mojito
- Cappy
 - Grejpfrut
 - Czarna porzeczka
 - Pomarańcza
 - Jabłko

Organizator: SCM sp. z o.o.

Patronat honorowy: Ambasada Francji, Francusko-Polska Izba Gospodarcza CCIFP

Sponsor tytularny: MONIN

Partnerzy: Coca-Cola, Vergnano

Patroni merytoryczni: MSBiS, SPB

Patroni medialni: Warszawski Barman, Poradnik Restauratora, Nowości Gastronomiczne, Horecanet, Sweets Coffee, Świat Hoteli, Newsgastro, Papaja.pl, Przegląd Gastronomiczny