BARMANIADA 2009 - etapa Barista

Locul desfasurarii: Tonka Soul Cafe

Organizator: Barmania si Tonka Soul Cafe

Barmaniada 2009 - competitia unei noi generatii de barmani - prezinta pe 29 septembrie etapa "Barista"! Competitia - organizata de Barmania si Tonka Soul Cafe si sustinuta de Beefeater, in calitate de partener principal - este primul concurs dedicat barmanilor ce cuprinde si o etapa specializata pe cafea, pregatind totodata viitori barista in industria bartending-ului. Evenimentul, aflat la prima editie anul acesta, are patru etape de desfasurare, cu specializarile de: servire rapida, barista, mixologie si entertainment.

Barmaniada are ca scop motivarea barmanilor aflati la inceputul carierei, specializarea lor in domeniu si crearea unei imagini profesioniste a oamenilor din spatele barului. In cadrul etapei "Barista" - care se va desfasura la Tonka Soul Cafe incepand cu ora 15.00 - vor concura peste 20 de barmani din intreaga tara care isi vor dovedi priceperea intr-ale cafelei, prin prepararea a doua espresso, doua cappuccino si - drept proba de creativitate - doua cocktail-uri alcoolice pe baza de cafea espresso, acestea din urma fiind retete proprii. Pentru a-i pregati cat mai bine pentru aceasta etapa, Barmania a organizat cu doua saptamani in urma un training, in cadrul caruia concurentii au aflat ce presupune munca unui barista. Reglarea macinatorului, atingerea consistentei ideale a cafelei, tehnici de preparare a cremei de lapte pentru cappuccino, servirea si aspectul cafelei sunt numai cateva dintre cunostiintele de baza in aceasta meserie, pe care ei trebuie sa le stapaneasca in cadrul competitiei. Faptul ca espressorul - pus la dispozitie de partenerul Bristot - este unul cu setari manuale reprezinta un test in plus care va stabili gradul de pregatire al fiecarui participant. Evaluarea concurentilor va tine cont si de aptitudinile acestora de comunicare cu juriul si publicul pe parcursul prepararii, precum si de atitudine si prezentare, atat din punct de vedere al vestimentatiei cat si al spatiului de lucru. Pentru maxima acuratete in ceea ce priveste evaluarea concurentilor, juriul va fi impartit in doua segmente: tehnic si degustativ si va fi format dintr-o echipa specialisti din domeniu: Mihai Panfil - Presedinte Juriu, in calitate de barista, Costin Gache - Interbelic Cocktail Bar, Nimrod Almagor - Bristot si recunoscutul somelier Laurentiu Achim . Acestia vor evalua concurentii si se vor pune de acord in ceea ce priveste castigatorii. Pe langa premiile de 400EUR, 250EUR si 150EUR acordate finalistilor in cadrul fiecarei etape, cel mai bun barista va primi cadou un training cu specializare barista, in Italia. Intrucat competitiile actuale se axeaza pe barmanii deja consacrati, s-a creat o bariera intre acestia si barmanii din generatia noua, care vin din urma. De aceea Barmaniada 2009 incurajeaza barmanii aflati la inceput, lipsiti de experienta competitiilor nationale sau internationale. Concursul va fi, pentru acestia, o rampa de promovare si o ocazie de a-si demonstra

priceperea in cadrul unei competitii specializate. Parteneri Barmaniada 2009: Beefeater, Bristot, Marie Brizard, Carsberg, Granini, Caffe&Bar, Gastromedia. Mai multe informatii aflati accesand: www.barmaniada.ro Miruna Sfia Tel. 0757 086 687

Despre Barmania Action
Barmania este o echipa de oameni pasionati de bartending, existenta de trei ani pe piata romaneasca, ce ofera servicii profesionale de bar ce const? în cursuri profesionale pentru barmani, consultan?? pentru baruri ?i cafenele, catering pentru evenimente si organizare “Cocktail team-buildings”. Ideea Barmania apar?ine lui Mihai Panfil ?i lui Bogdan Nicolae, doi barmani de renume cu numeroase competi?ii na?ionale ?i interna?ionale la activ ?i o experien?? acumulat? de 20 de ani în industria barului.

Barmania organizeaza lunar cursuri specializate adresate atat barmanilor incepatori, cat si celor cu experienta, care doresc sa isi dezvolte cunostintele, sa se specializeze si sa investeasca in imaginea lor.
De la cursurile complete de barmani, pana la cele specializate pe mixologie, flair, barista sau somelier, sesiunile de training se desfasoara in conditii optime pentru participanti, folosindu-se logistica necesara si mijloace specifice pentru asigurarea unui mediu propice de invatare. Cursantii vor avea la dispozitie o sala de studiu pentru asimilarea notiunilor teoretice si o sala de practica dotata cu statii individuale de lucru si echipament profesional.

Accentul este pus pe invatarea prin exercitiu, respectiv 60% din activitati sunt rezervate practicii. Astfel asimilarea cunostintelor este mai eficienta, asigurand un nivel superior de în?elegere si accentuand leg?tura dintre cuno?tin?e ?i experien?a personal?.

\'Am creat Barmania pentru a reîmprosp?ta conceptul actual de bar si tot ceea ce implic? el. Ne-am propus s? contribuim la cre?terea nivelului serviciilor pentru horeca, s? promov?m ?i s? dezvolt?m ideea de profesionalism în spatele barului ?i, totodat?, s? educ?m barmanii prin programe de training ?i consultan??. Mergem pe ideea “nu servim b?uturi, ci oameni\'\' - Mihai Panfil, barman profesionist.
Participare: Intrare libera

Miruna Sfia
Tel. 0757 086 687

miruna@barmania.ro

BARMANIA ACTION

Locul desfasurarii:

Tonka Soul Cafe