

BARMANIADA DESEMNEAZA BARISTA ANULUI

Locul desfasurarii: Tonka Soul Cafe

Organizator: Barmania si Tonka Soul Cafe



Bucuresti, septembrie 2009: 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 aflatii la inceputul carierei, specializarea lor in domeniu si crearea unei imagini profesioniste a oamenilor din spatele barului. In cadrul etapei "Barista" - sustinuta de Bristot - 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 si Bristot au 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 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, din partea Bristot, un training cu specializare barista, in Italia. Intrucat competitiiile actuale se axeaza pe barmanii deja consacratii, s-a creat o bariera intre acestia si barmanii din generatia noua, care vin din urma. De aceea Barmaniada 2009 incurajeaza barmanii aflatii la inceput, lipsiti de experienta competitiiilor 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: Beefeater, Bristot, Marie Brizard, Carlsberg, Granini, Caffè & Bar,
Gastromedia. www.barmaniada.ro Miruna Sfia 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 constă în cursuri profesionale pentru barmani, consultanță pentru baruri și cafenele, catering pentru evenimente si organizare "Cocktail team-buildings". Ideea Barmania aparține lui Mihai Panfil și lui Bogdan Nicolae, doi barmani de renume cu numeroase competiții naționale și internaționale la activ și o experiență acumulată 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 înțelegere si accentuand legătura dintre cunoștințe și experiența personală.

Am creat Barmania pentru a reînprospăta conceptul actual de bar si tot ceea ce implică el. Ne-am propus să contribuim la creșterea nivelului serviciilor pentru horeca, să promovăm și să dezvoltăm ideea de profesionalism în spatele barului și, totodată, să educăm barmanii prin programe de training și consultanță. Mergem pe ideea "nu servim băuturi, ci oameni!" - Mihai Panfil, barman profesionist.

Participare: Intrare libera

Miruna Sfia

0757 086 687

miruna@barmania.ro

BARMANIA ACTION

Locul desfasurarii:

