

MONIN[®] Cup *Junior*

Bezalkoholiskais kokteiļu konkurss studentiem

19.02.2026

SVARĪGI

1. SIA "GEMOSS" un kompānija "MONIN", sadarbībā ar Latvijas Bārmeņu Federāciju un Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumu organizē bezalkoholisko kokteiļu konkursu studentiem "MONIN Cup Junior Latvija 2026".
2. Konkurss norisināsies **2026. gada 19. februārī Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikumā**, Nīcgales ielā 26, Rīgā. Konkursa sākums plkst. **12:00**.
3. Konkurss norisināsies *Classic* kategorijā un tajā aicināti piedalīties Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņi, kuri pārstāv savu skolu un apgūst profesiju **Bārmenis, Viesmīlis, Ēdināšanas pakalpojumu speciālists** vai citādi izteicis vēlmi piedalīties. Konkursā drīkst piedalīties arī skolu absolventi, ja skola absolvēta 2025. gadā.
4. Katram dalībniekam obligāti ir jāizmanto vismaz viens MONIN produkts (sīrups, biezenis, koncentrāts) un tā daudzumam kokteilī kopsummā jābūt **vismaz 20 ml**. Citu zīmolu analoģu produktu izmantošana ir aizliegta.
5. **Maksimālais pieļaujamais sastāvdaļu skaits ir 5 (pieci)**, ieskaitot šlakstus un pilienus. Kokteiļa tilpums, pasniedzot bez ledus drīkst būt no 90-250 ml, ar ledu pasniegtie kokteiļi drīkst pārsniegt 250 ml atzīmi.
6. Kokteiļa pagatavošanas kopējais laiks: **7 minūtes**, kokteilis jāpagatavo **3 porcijās**.
7. Konkursā ir jāgatavo reģistrētā recepte, tā atbilstība tiks pārbaudīta pirms sacensībām.

KONKURSA MĒRĶI



- Popularizēt bārmeņu profesiju Latvijā; Bārmeņu, viesmīļu studentu kvalifikācijas paaugstināšana
- Veicināt bārmeņu un viesmīļu skolu atpazīstamību Latvijā
- Veidot bezalkoholisko kokteiļu kultūru Latvijā
- Iedrošināt studentus piedalīties bārmeņu un viesmīļu konkursos
- Radīt jaunas un oriģinālas bezalkoholisko kokteiļu receptes
- Veicināt MONIN zīmola atpazīstamību Latvijā



KONKURSA NORISE

1. Dalībnieku uzstāšanās secību noteiks izlozē konkursa dienā.
2. Vienlaicīgi uzstāsies 2 dalībnieki.
3. Kokteiļa pagatavošanas laiks uz skatuves no starta brīža – 7 minūtes.
4. Sacensība notiks vienā kārtā. Par uzvarētāju kļūs tas, kurš būs ieguvis visvairāk punktus.
5. Vienādu rezultātu gadījumā – augstāku pozīcija būs tam, kurš būs ieguvis vairāk punktus par kokteiļa garšu.



KOKTEIĻA PAGATAVOŠANA



- Kokteiļi drīkst būt pagatavoti pēc visām kokteiļa pagatavošanas metodēm.
- Maksimālais pieļaujamais sastāvdaļu skaits ir 5, ieskaitot šlakstus un pilienus.
- Receptes sastāvdaļu tilpumi jānorāda mililitros (ml).
- Kokteiļi jābūt **vismaz 20 ml MONIN produkcijas**.

- Katrs dalībnieks pats sev nodrošina glāzes, produktus (augļus, dekorus, u.t.t).
- Uzņēmums Gemoss izvēlētās glāzes no Gemoss sortimenta nodrošinās bez maksas. *Par to lūdzu paziņot laicīgi konkursa organizatoriem.*

- Organizatori nodrošinās dalībniekus ar visu kokteiļiem nepieciešamo MONIN produkciju, bezalkoholiskajiem alkohola atdarinājumiem Lyres, un tonikiem Galvanina

BĀRMEŅA IZSKATS

Dalībniekiem jāuzstājas atbilstošā bārmeņu apģērbā vai skolas uniformā, ja tāda ir.
Apģērbs: uzvalks, krekls, veste, klasiskas bikses, kurpes, kaklasaite, tauriņš u.t.t.





VĚRTĚŠANA

DEGUSTĀCIJA

KRITĒRIJS	VĒRTĒJUMS (Max)
Kokteiļa izskats (krāsa, glāzes izvēle, kopējais iespaids)	15
Kokteiļa aromāts (aromāta intensitāte, vai tas atbilst kokteilim)	10
Kokteiļa garša (oriģinalitāte, balanss, intensitāte)	30
Kokteiļa dekorācija (oriģinalitāte, sarežģītība, saderība ar kokteili)	10
MAKSIMĀLĀ PUNKTU KOPSUMMA	65

TEHNIKA

KRITĒRIJS	VĒRTĒJUMS (Max)
Bārmeņa izskats	10
Pareiza aprīkojuma izvēle	5
Darba vietas vispārējais izskats, tīrība	10
Sastāvdaļu un tehnikas atbilstība anketai	10
Gatavošanas atbilstība (tiek atdzesētas glāzes, noliets ūdens)	10
Vienādi salieti kokteiļi	10
Ķermeņa valoda	5
LAIKS 7 minūtes (-1 punkts par pārtērētām 30 sek.)	
MAKSIMĀLĀ PUNKTU KOPSUMMA	60



PIETEIKŠANĀS

PIETEIKŠANĀS

Pieteikuma ir jāiesūta līdz **2025. gada 9. februārim**, aizpildot anketu:

“MONIN Junior Cup 2026” – Pieteikuma forma

Jautājumu gadījumā aicinām zvanīt:

Andris Reizenbergs

Gemoss dzērienu eksperts

Tālr.: +371 28 645 786

E-pasts: andris.reizenbergs@gemoss.lv

NORISES VIETA: **“Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”**, Nīcgales iela 26, Rīga.

DATUMS: **2026. gada 19. februāris**

SĀKUMS: **12:00.**

Vairāk informācijas:

www.gemoss.lv

www.rtrit.lv

Paldies!

**Gaidām jūsu pieteikumus
un vēlam veiksmi!**

GEMOSS



MONIN®

