



Úvod

Účelem tohoto dokumentu je poskytnout pokyny a zásady pro MONIN CUP 2026 a vytvořit celosvětový standard. Veškeré potřebné informace o finálové soutěži, požadavcích na soutěžící, porotě a pravidlech akce jsou podrobně uvedeny v tomto dokumentu.

Obecné informace

1. Téma

Soutěžící přihlášení do MONIN Cupu 2026 musí dodržet následující téma pro tvorbu svého koktejlu:

TIMELESS TWISTS

Barmanská soutěž propojující minulost a budoucnost

Hledejte inspiraci v minulosti – oživte zapomenuté chutě, uctijte časem prověřené techniky a prozkoumejte příběhy za ikonickými nápoji. Poté využijte svou kreativitu k jejich novému pojetí pro dnešek i zítřek. Ať už místní tradici obohatíte moderním nádechem, nebo přetvoříte klasický recept, vaším úkolem je vytvořit nápoj, který zachytí ducha minulosti – a zároveň posune hranice s využitím moderních nástrojů a dovedností.

Inovace může mít mnoho podob. Může jít o použití současných ingrediencí, zkoumání nových způsobů prezentace, nové techniky... Klíčem je modernizovat způsobem, který působí autenticky, kreativně a vzrušujícím.

Respektujte tradici, ale nebojte se ji přepracovat. Budoucnost patří těm, kteří se odvdáží přetvořit známé v něco svěžího, progresivního a nezapomenutelného.

2. Kalendář a výběrový proces

- Leden až červenec 2026: **Regionální a/nebo národní MONIN Cup**
- Červenec až říjen 2026: **Semifinále MONIN Cup (8x)**
Evropa, Afrika, Blízký východ, Asie a Pacifik, Velká Čína, Severní Amerika, Jižní Amerika, Indie a satelity
- 8. a 9. prosince 2026: **Mezinárodní finále** ve Francii (Paříž)

SEMIFINÁLE	Finalisté vybraní v semifinále pro mezinárodní finále*
EVROPA	7
BLÍŽKÝ VÝCHOD	4
AFRIKA	2
ASIE A PACIFIK	3
VELKÁ ČÍNA	2
SEVERNÍ AMERIKA	2
JIŽNÍ AMERIKA	2
INDIE A SATELITY	2
CELKEM *	24

(*) Musí být dodržena zásada **jednoho zástupce za zemi**, takže počet soutěžících ve finále může být nižší, nebo rozdělení podle oblastí může být v případě potřeby mírně upraveno.

30. dubna 2026: Uzávěrka pro zaslání názvů zúčastněných zemí na HQ Monin (monincup@monin.com).

30. října 2026: Uzávěrka pro zaslání jmen semifinalistů a registrace na mezinárodní finále.

Pokud nejste schopni dodržet tyto termíny nebo se zúčastnit v termínech soutěže, informujte prosím ihned svého zástupce Monin nebo nás kontaktujte.

Kandidáti

1. Výběrový proces soutěžících

Pro účast každého soutěžícího musí být splněna všechna následující kritéria:

- Soutěžící by měli být profesionální barmani nebo studenti barmarských škol.
- Věkový limit pro účast ve finále MONIN Cupu je 27 let (**kandidáti narození v roce 1999 nebo později**).
- Soutěžící musí dodržet přesný recept, který předložili.
- V den soutěže si všichni soutěžící musí přinést vlastní náradí a mohou si přinést vlastní sklenice*.
- V den soutěže si všichni soutěžící musí přinést vlastní náradí a sklenice a dodržet přesný předložený recept. Změny receptu mohou vést ke srážce bodů nebo diskvalifikaci.
- Všichni soutěžící na semifinále a mezinárodním finále musí být schopni mluvit a prezentovat své nápoje v angličtině. Od semifinále budou všechny testy a soutěžní proces probíhat **v angličtině**.

* Pokud byla místní organizací zajištěna partnerství se značkami skla, mohou být sklenice poskytnuty na místě.

2. Kodex chování soutěžících

Organizační výbor vyžaduje, aby všichni soutěžící jednali čestně a respektovali práva, názory a kulturu ostatních soutěžících a všech zapojených osob.

Soutěžící je ambasadorem nejen baru/školy, kterou zastupuje, ale i barmanského řemesla. Interakce soutěžícího s veřejností i dalšími profesionály významně ovlivňuje vnímání celé barmanské komunity. Prosím, respektujte tuto odpovědnost.

Národní kola a semifinále

1. Obecné pokyny

Od všech soutěžících se očekává odhodlání k dokonalosti nápojů a jsou povzbuzováni ke sdílení informací a znalostí mezi sebou za účelem zlepšení barmanského řemesla.

Přihlášením do této soutěže každý soutěžící souhlasí s tím, že MONIN získá plné právo používat všechny koktejlové a nápojové recepty vytvořené a prezentované ve všech fázích soutěže pro jakékoli publikace.

MONIN si přeje pořizovat, reprodukovat a používat fotografie nebo videa z akce pro propagační účely spojené s akcí. V rámci účasti soutěžícího na této akci MONIN žádá, aby si přečetli a potvrdili smlouvu o souhlasu s použitím podobizny a zaslali ji plně podepsanou a vyplněnou před zahájením soutěže.

Vítěz každé země nebo regionu získává možnost reprezentovat svou vlast na semifinále předvedením stejného koktejlu, který prezentoval na místním Monin Cupu. Je zásadní dodržovat téma během všech fází soutěže, aby byla zajištěna konzistence a férové podmínky.

Konzistence v interpretaci tématu zaručuje hladký přechod z místní na globální úroveň a umožňuje účastníkům předvést své koktejlové umění na mezinárodní scéně.

Pokud toto nebude dodrženo, nebudeme moci přijmout soutěžícího, jehož recept není v souladu s těmito pravidly a předpisy.

2. Formát soutěže a časování

Soutěžící budou mít 10 minut v přípravné zóně na přípravu ozdoby, finalizaci ingrediencí a zajištění, že všechny aspekty jejich nápoje jsou připraveny k prezentaci (ozdoby mohou být připraveny předem). Je třeba také zkontrolovat barové náčiní a sklo potřebné pro prezentaci.

Po zahájení budou mít soutěžící 3 minuty na přípravu svého stanoviště.

Po přípravě budou mít 10 minut na umíchání a prezentaci svého koktejlu, včetně vysvětlení jeho inspirace a spojení s tématem soutěže.

Budou připraveny čtyři identické porce koktejlu, z nichž tři budou podány porotě a jedna je určena pro fotografie nebo vystavení.

Na závěr budou mít soutěžící 1 minutu na úklid stanoviště a vrácení veškerého vybavení a ingrediencí na původní místo.

Pořadí, v jakém budou soutěžící prezentovat své nápoje, bude oznámeno v den soutěže – dle regulérního rozlosování

3. Porota

Výběr porotců

Organizační výbor (tj. MONIN) zajišťuje několik porotců pro každou kategorii vyžadující hodnocení.

Porotci mohou zahrnovat zaměstnance nebo zástupce MONIN, odborníky z barové scény, kuchaře, F&B manažery atd.

Kodex chování porotců

Všichni vybraní porotci musí:

- Být oddaní koktejlové dokonalosti a podpoře barmanské profese. Hodnotit každý nápoj podle jeho vlastních kvalit, nikoli ve srovnání s ostatními.
- Odmítnout hodnocení v případě střetu zájmů. Pokud je porotce považován za zaujatého vůči soutěžícímu, může být z hodnocení vyloučen.

- Chovat se eticky, čestně a s integritou. Vždy respektovat ostatní porotce, soutěžící, dobrovolníky a personál.
- Oceňovat a být citlivý k kulturně odlišným názorům a zvykům.
- Zachovávat přiměřenou důvěrnost. Nezneužívat privilegované informace v oblastech citlivých pro ostatní porotce, soutěžící, dobrovolníky nebo personál.
- Zdržet se vzájemné komunikace, dokud všichni porotci nedokončí vyplňování hodnoticích archů.

4. Pravidla a předpisy

Obecné úvahy

Při odevzdání receptu organizační výbor sdělí, které ingredience mohou být zajištěny a které si musí přinést soutěžící sám. Některé ingredience nemusí být v místě konání soutěže dostupné, takže to prosím zohledněte. Doporučujeme účastníkům, aby zvážili i sezónní rozdíly při výběru ingrediencí. Semifinálová akce se může konat několik měsíců po národním kole, což může způsobit problémy se zásobováním.

Soutěžící si musí přinést veškeré vlastní sklo nebo servírovací nádoby a zajistit dostatečné množství pro přípravu 4 nápojů.

Účastníkům se doporučuje přinést si vlastní vybavení pro přípravu nápoje a ozdoby (odměrka, šejkr atd.). Je odpovědností soutěžícího zajistit, aby jeho vybavení a mise en place byly kompletní v rámci 3-minutového přípravného času. Ozdoby se připravují zvlášť.

Požadavky na recept a ingredience

Pro vytvoření finálního nápoje musí soutěžící použít minimálně 10 ml jakéhokoli produktu MONIN, jako je Le Sirop de MONIN, Le Concentré de MONIN, Pure by MONIN, Le Fruit de MONIN nebo La Liqueur de MONIN.

Více produktů MONIN je přípustné.

Paragon není považován za produkt MONIN.

Produkt vyrobený technikou MONIN Fusion není považován za splnění výše uvedeného pravidla – bude považován za doplněk k 10 ml neředěného produktu MONIN.

Soutěžící mohou volně začlenit jakékoli jedlé ingredience od značek, které nekonkurují stávajícímu portfoliu MONIN (sirupy, pyré nebo likéry). Počet a množství použitých ingrediencí nejsou omezeny, pokud jsou bezpečné ke konzumaci.

Domácí ingredience jsou povoleny, ale musí splňovat následující kritéria:

- Může se jednat o infuzi, bitters, džus, fat wash atd.
- Domácí sirupy, kordialy nebo podobné produkty musí být založeny na produktech MONIN. Například „ananasový sirup s karry“ by měl být směsí MONIN Ananasového sirupu a karry koření.
- Pokud je použit domácí sirup, kordial nebo srovnatelný produkt, musí být v receptu zahrnut také neředěný produkt MONIN.
- **Domácí sirupy jsou zakázány, pokud identická příchut' existuje v nabídce MONIN.**
- Všechny domácí složky musí být důkladně popsány včetně receptu a odevzdány v registračním formuláři před uzávěrkou přihlášek.
- Musí být připraveny před příjezdem na místo soutěže, protože organizátoři nemohou zaručit potřebné podmínky pro přípravu na místě (vybavení, čas, náčiní atd.).

Upozorňujeme, že domácí produkty budou před přidáním do finální přípravy koktejlu testovány organizačním týmem, aby se ověřilo, že nebyly pozměněny.

Ambassador MONIN ČR si vyhrazuje právo na označení surovin nepřipustných k užití dle kontroly před soutěžním vystoupením.

Ozdoby mohou být jedlé i nejedlé, pokud jsou v souladu s nápojem nebo tématem soutěže.

Ambassador MONIN ČR má právo udělit 1 Divokou kartu

Kritéria hodnocení

Hodnocení bude zohledňovat:

- **Prezentace kandidáta:** Osobní prezentace a schopnost komunikovat **v angličtině**.
- **Čistota:** Organizovaný, čistý a efektivní způsob práce, udržování čistého pracoviště, zamezení rolití.
- **Technické dovednosti:** Dovednosti soutěžícího a správné použití barmanských technik. Soutěž vyžaduje, aby koktejl byl připraven na místě při prezentaci porotě; kompletní pre-batch bude penalizován v hodnocení.
- **Hodnocení nápoje:** Vzhled a prezentace, vůně, chuť, vyváženost, originalnost a propojení s tématem soutěže.

Za překročení časového limitu budou uplatňovány sankce.

5. Soutěžící

Soutěžící by měli být v přípravné místnosti 30 minut před svým plánovaným časovým slotem. Jakýkoli soutěžící, který není na jevišti na začátku svého 3-minutového přípravného času, může být diskvalifikován.

Organizační výbor si vyhrazuje právo odmítnout jakéhokoli účastníka, recept nebo název receptu, pokud je považuje za nepřijatelné nebo v rozporu s pravidly.

6. Sběr výsledků a vyhlášení

Po prezentaci všech soutěžících bodovací komise zkompile všechny výsledky a určí pořadí všech soutěžících. Komise znovu zkontroluje všechny výsledky, aby se předešlo chybám.

Mezinárodní finále

Obecné úvahy

Mezinárodní finále MONIN Cupu se uskuteční v Paříži 8. a 9. prosince 2026. Finálová fáze soutěže se zaměří na individuální kreativitu. Od každého finalisty se očekává, že připraví a představí koktejl odrážející jeho osobní styl, vizi a identitu jako barmana.

Toto poslední kolo bude navrženo tak, aby zdůraznilo originalitu, rozvoj konceptu a schopnost podat výrazný a expresivní drink.

Formát této finálové fáze je aktuálně ve vývoji. Všechny relevantní podrobnosti budou sděleny místním týmům a semifinalistům před akcí, aby byla zajištěna plynulá příprava a koordinace.

Odměny

Vítězové mezinárodního finále obdrží finanční cenu 5 000 € za první místo, 3 000 € za druhé místo a 2 000 € za třetí místo.

Po svém vítězství se 3 finalisté stávají zástupci soutěže a mohou být požádáni o spolupráci s MONIN na určitých propagačních operacích v následujícím roce.