

1. Prijave za natjecanje se primaju do 2. ožujka u 23:59.
2. Recepture koje su poslane nakon zadanog datuma organizator neće prihvatiti.
3. Recepture moraju biti poslane kroz obrazac koji se može pronaći na službenim web stranicama – Raise the Bar ([LINK](#))
4. Nepotpune obrasce za prijavu organizator neće prihvatiti.
5. Recepture moraju sadržavati ime koktela, sastojke napisane punim imenom, normative, vrstu čaše, dekoraciju i detaljno raspisanu metodu pripreme koktela.

Primjer:

Lune

40 ml Bombay Sapphire gin

15 ml lemon juice

10 ml Monin Lavender Syrup

Top-up (app. 60 ml) Martini Prosecco

Glass: Highball glass

Method: shake, fine strain, top up

Ice: no

Garnish: lemon peel

6. Fotografije moraju biti jasno snimljene i vidljive.
7. Imena ne smiju imati uvredljiv sadržaj te ne smiju biti povezana s drogom, seksualnim, rasističkim aktivnostima ili ičim nezakonitim.
8. Recepture moraju biti navedene u mililitrima ili gramima.
9. Korištenje *homemade* sastojaka (infuzija alkohola, pjene, sirupi, kordijali, milk punchevi i slično) **nije dozvoljeno** (osim šećernog sirupa 1:1)
10. Recepture moraju sadržavati minimalno 30 mililitara odabrane alkoholne baze koje možete pronaći u ovom dokumentu pod točkom 3. („Raspoložive etikete za prijavu“)
11. Za prijavu dozvoljeno je isključivo korištenje sastojaka koji su navedeni u točki 3. („Raspoložive etikete za prijavu“) ovoga dokumenta.
12. U dozvoljene sastojke se ubrajaju i svi cijeđeni sokovi svježeg voća.
13. Maksimalan broj sastojaka koji natjecatelji smiju upotrebljavati je 7 (sedam)

14. Led se ne broji kao sastojak.
15. Svi elementi koji se nalaze na čaši i utječu na okus koktela ulaze u sastojke i kao takvi se ubrajaju u ukupni dozvoljeni broj sastojaka.
16. Naknadne promjene recepture iz obrasca nisu dozvoljene.
17. Sve recepture moraju biti izvorne.
18. **Poslane recepture služe samo za prijavu te se ne kreiraju ponovno niti ocjenjuju uživo na Raise the Bar Competitionu.**
19. Recepture koktela primamo isključivo na hrvatskom ili engleskom jeziku.
20. Stručni tim rekreirat će prijavljena pića te će internom odlukom odabrati 20 finalista koji će se uživo natjecati za prolazak u superfinale RtB Competition-a.
21. Na odabir najboljih 20, ne utječe porijeklo i društveni status natjecatelja kao ni ostali brendovi koji se koriste u koktelu.

2. KONCEPT NATJECANJA

2.1. Natjecanje se održava u **četvrtak i petak, 26. i 27. ožujka** u **Laubi – kući za ljude i umjetnost, Zagreb** na adresi **prilaz baruna Filipovića 23A** s početkom u 9.00 sati.

2.2 Natjecanje se sastoji od 6 različitih izazova raspoređenih u dva dana kroz koje natjecatelji prolaze različite aspekte ugostiteljstva

- 26.03. - Three Cents Team Challenge - assessment of teamwork, creativity, presentation and coping skills in a short period of time - **20 competitors**
- 26.03. - It's Jack- creativity – **20 competitors**
- 26.03 - Fastest Hand + Accurate Pouring– judging the making of classic cocktails in the best possible way in the fastest possible time + accurate pouring - **10 competitors**
- 26.03 – Patron Speak the Taste Challenge– evaluation of presentation skills – **6 competitors**
- 26.03- Blind Tasting - evaluation of organoleptic senses through different categories of strong alcoholic beverages - **4 competitors**
- 27.03. - Hospitality Excellence – the big super-final! – **2 finalists**

2.3 Svaki izazov biti će prezentiran natjecateljima prije početka natjecanja te ponovljen netom prije svakog.

2.4. **Poznavanje engleskoga jezika je preduvjet za sudjelovanje na Raise the Bar natjecanju.**

2.5. Organizator osigurava sve potrebno za izvedbu svakog zadatka (čaše, led, opremu)

2.6. Organizator osigurava smještaj svim natjecateljima **koji ne dolaze iz Zagreba** za datume 26.

3. i 27. 3.

2.7. Pobjednik Raise the Bar Competitiona osvaja novčanu nagradu od 10.000 EUR i putovanje u Rim na Roma Bar Show 2026.

3. RASPOLOŽIVE ETIKETE ZA PRIJAVU

- Finlandia vodka
- Bacardi Carta Blanca rum
- Bacardi Carta Negra rum
- Bacardi Carta Oro rum
- Bacardi Spiced rum
- Bacardi Anejo Cuatro
- Bacardi Reserva Ocho Gold
- Bacardi Gran Reserva Diez
- Bacardi Caribbean Spiced
- Bombay Sapphire gin
- Bombay Sapphire Sunset
- Bomay Sapphire Premier Cru
- Martini Bianco
- Martini Extra Dry
- Martini Fiero
- Martini Rosso
- Martini Riserva Speciale Ambrato
- Martini Riserva Speciale Rubino
- Martini Riserva Speciale Bitter
- Patron Silver
- Patron Reposado
- Patron Anejo
- Grey Goose
- St. Germain elderflower liqueur

- The Botanist gin
- Gin Mare
- El Jimador blanco
- El Jimador reposado
- Herradura Plata
- Herradura Reposado
- Camino Real blanco
- Camino Real gold
- Brugal 1888
- Mount Gay Black Barrell
- Mount Gay XO
- Jack Daniel's Old No7
- Gentleman Jack
- Jack Daniel's Single Barrel
- Jack Daniel's Triple Mash
- Jack Daniel's Bonded
- Jack Daniel's Tennessee Apple
- Jack Daniel's Tennessee Honey
- Woodford Reserve bourbon
- Woodford Reserve Rye
- The Macallan 12YO Double Cask
- The Macallan 15YO Double Cask
- Remy Martin VSOP
- Remy Martin 1738
- Metaxa 12 stars
- Cointreau
- Chambord
- Zlatna Kajsija
- Zlatna Dunja
- Zlatna Vilijamovka
- Zlatna Šljiva

MIXERI

- Ginger beer – Three Cents Ginger Beer
- Tonik – Three Cents Tonic Water, Schweppes Tonic Water
- Soda – Two Cents Plain Soda, Three Cents Cherry Soda, Three Cents Fig Leaf Soda, Three Cents Pineapple Soda, Three Cents Pink Grapefruit Soda, Schweppes Pink Grapefruit, Römerquelle Emotion Lemongrass *
- Voda – Römerquelle Sparkling, Römerquelle Still // Olimpija gazirana, Olimpija negazirana (BH tržište)
- Pjenušavo vino – Martini Prosecco Sparkling Wine, Martini Asti Sparkling Wine, Martini Prosecco Rose Sparkling Wine
- Druga gazirana pića – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite

SIRUPI/LIKERI

- Monin Paragon Cordial range, Monin sirupi, likeri i puree dostupni na tržištu CCHBC ADRIA (Cro, Slo, BiH)
- Briottet sirupi, likeri i puree dostupni na tržištu CCHBC ADRIA (Cro, Slo, BiH)
- Giffard sirupi, likeri i puree dostupni na tržištu CCHBC ADRIA (Cro, Slo, BiH)