



2026 Reeglid, Tingimused & Juhised

Sissejuhatus

Käesolev dokument annab ülevaate MONIN Cup 2026 võistluse põhimõtetest ja juhistest, et tagada ühtne rahvusvaheline standard. Siin on kogu vajalik info finaalvõistluse, osalejatele esitatavate nõuete, kohtunike ning võistluse reeglite kohta.

NB! MONIN Cup Eesti registreerimisvormi esitamise tähtaeg on 24.08.2026. Kõik registreerimisdokumendid peavad olema esitatud hiljemalt nimetatud kuupäevaks.

Üldine teave

1. Võistlusteema

MONIN Cup 2026 võistlusel osalejad peavad oma kokteili loomisel lähtuma järgmisest teemast:

TIMELESS TWISTS

Baarmenite võistlus, mis ühendab mineviku ja tuleviku.

Ammuta inspiratsiooni minevikust - taaselusta unustatud maitseid, austa ajaproovile vastu pidanud tehnikaid ning avasta legendaarsete kokteilide ja serveerimisviiside lood. Seejärel kasuta oma loovust, et tõlgendada neid tänapäeva ja homse päeva vaimus.

Olgu selleks kohaliku traditsiooni kaasaegne tõlgendus või klassikalise retsepti uus käsitlus - sinu ülesanne on luua jook, mis kannab endas mineviku olemust, kuid samal ajal nihutab piire ning rakendab tänapäevaseid oskusi, töövõtteid ja tööriistu.

Innovatsioon võib avalduda mitmel moel. See võib tähendada kaasaegsete koostisosade kasutamist, uudseid serveerimisviise või innovaatilisi valmistamistehnikaid. Oluline on leida tasakaal, kus uuendus mõjub loomulikult, loominguliselt ja kõitvalt.

Austa traditsioone, kuid ära karda neid ümber mõtestada. Tulevik kuulub neile, kes julgevad tuttava muuta värskeks, uuenduslikuks ja meeldejäävaks.



2. Ajakava ja valikuprotsess

MONIN Cup 2026 võistlusel osalejad peavad oma kokteili loomisel lähtuma järgmisest teemast:

- Jaanuar-September 2026: piirkondlikud ja/või riiklikud MONIN Cupi võistlused
- Juuli-oktoober 2026: MONIN Cupi poolfinaalid (8 piirkonda) Euroopa, Aafrika, Lähis-Ida, Aasia ja Vaikse ookeani piirkond, Suur-Hiina, Põhja-Ameerika, Lõuna-Ameerika, India ja satelliitpiirkonnad
- 8.-9. detsember 2026: rahvusvaheline finaali Prantsusmaal (Pariisis)

POOLFINAALID

*Poolfinaalidest rahvusvahelisse finaali
pääsevate finalistide arv*

EUROOPA	7
LÄHIS-IDA	4
AAFRIKA	2
AASIA JA VAIKSE OOKAANI PIIRKOND	3
SUUR-HIINA	2
PÕHJA-AMEERIKA	2
LÕUNA-AMEERIKA	2
INDIA JA SATELLIITPIIRKONNAD	2
KOKKU*	24

(*) Järgitakse põhimõtet, et igat riiki esindab üks osaleja. Seetõttu võib rahvusvahelises finaalis osalejate koguarv olla väiksem või vajaduse korral piirkondade vaheline jaotus mõnevõrra muutuda.

Osalejad

1. Osalejate valikukriteeriumid

Võistlusel osalemiseks peavad kõik kandidaadid vastama järgmistele tingimustele:

- Osalejad peavad olema kas professionaalsed baarmenid või baarikoolide õpilased.
- MONIN Cupi rahvusvahelise finaali vanusepiirang on 27 aastat (osaleda saavad kandidaadid, kes on sündinud 1999. aastal või hiljem).

¹ Kui kohalik korraldusmeeskond teeb koostööd klaasibrändi või klaasitarnijaga, võidakse võistlejatele klaasid kohapeal tagada.



- Osalejad peavad võistlusel järgima täpselt esitatud kokteili retsepti.
- Võistluspäeval peavad osalejad kaasa võtma oma töövahendid ning võivad soovi korral kasutada oma serveerimisklaase.
- Võistluspäeval peavad osalejad kasutama esitatud retsepti muutmata kujul. Retsepti muutmine võib kaasa tuua punktide mahaarvamise või võistluselt diskvalifitseerimise.
- Kõik poolfinaalides ja rahvusvahelises finaalis osalejad peavad suutma oma kokteili inglise keeles tutvustada. Alates poolfinaalidest toimuvad kõik testid, esitlused ja võistlusprotsess inglise keeles.

2. Osalejate käitumisjuhend

Korralduskomitee eeldab, et kõik osalejad käituvad ausalt ning austavad kaasvõistlejate ja kõigi teiste võistlusega seotud isikute õigusi, arvamusi ja kultuuritausta.

Osaleja esindab mitte ainult oma baari või kooli, vaid ka kogu baarikultuuri ja eriala. Tema suhtlus avalikkuse, kaasvõistlejate ning teiste valdkonna professionaalidega kujundab kuvandit kogu ülemaailmsest baarmenite kogukonnast. Palume seda vastutust teadvustada ning käituda alati lugupidavalt ja professionaalselt.

Riiklikud võistlused ja poolfinaalid

1. Üldised juhised

Kõigilt osalejatelt eeldatakse pühendumust kokteilikultuuri tipptasemele ning neid julgustatakse jagama omavahel teadmisi ja kogemusi, et edendada baarmeni eriala arengut.

Võistlusel osaledes annab iga osaleja MONINile õiguse kasutada kõiki võistluse käigus loodud ja esitletud kokteili- ning joogiretsepte mis tahes väljaannetes ja kommunikatsioonimaterjalides.

MONIN soovib kasutada võistluse käigus tehtud fotosid ja videoid ürituse ning sellega seotud tegevuste tutvustamiseks ja reklaamimiseks. Selleks palutakse kõigil osalejatel enne võistluse algust tutvuda neile edastatud nõusolekuvormiga ning esitada see korrektselt täidetuna ja allkirjastatuna.

Iga riigi või piirkonna võitja saab võimaluse esindada oma riiki või piirkonda poolfinaalis, esitades sama kokteili, millega ta osales kohalikul MONIN Cupil. Võistluse teemat tuleb järgida kõikides etappides, et tagada järjepidevus ja võrdsed tingimused kõigile osalejatele.

Teema järjepidev tõlgendamine võimaldab sujuvat liikumist kohalikult tasandilt rahvusvahelisele areenile ning annab osalejatele võimaluse näidata oma oskusi rahvusvahelisel tasemel.

Nende nõuete eiramisel ei ole võimalik võistlejat võistlusele lubada, kui tema retsept ei vasta käesolevatele reeglitele ja tingimustele.



2. Võistluse formaat ja ajakava

Osalejatel on ettevalmistusajal 10 minutit aega kaunistuste ettevalmistamiseks, koostisosade lõplikuks korrastamiseks ning veendumaks, et kõik joogi esitlemiseks vajalik on valmis (kaunistused võib ette valmistada ka varem). Samuti tuleb üle kontrollida kõik esitusel kasutatavad töövahendid ja klaasid.

Pärast võistluse algust on osalejatel 3 minutit aega oma tööala ülesseadmiseks.

Seejärel on osalejatel 10 minutit aega kokteili valmistamiseks ja esitlemiseks, sealhulgas selle inspiratsiooni ning seose selgitamiseks võistluse teemaga. Valmistada tuleb neli identset kokteili, millest kolm serveeritakse kohtunikele ning üht kasutatakse pildistamiseks või väljapanekuks.

Esitluse lõppedes on osalejatel 2 minutit aega tööala korrastamiseks ning kõigi töövahendite ja koostisosade tagastamiseks nende algsele asukohta.

Osalejate esinemisjärjekord teatatakse võistluspäeval.

3. Kohtunikud

Kohtunike valimine

Korralduskomitee (MONIN) määrab igasse hindamiskategooriasse vajalikul hulgal kohtunikke.

Kohtunikeks võivad olla MONINI töötajad või esindajad, baari- ja joogivaldkonna professionaalid, kokad, valdkonna arvamusiidrid, toitlustus- ja joogiteenuste juhid ning teised valdkonna eksperdid.

Kohtunike käitumisjuhend

Kõik kohtunikud peavad:

- olema pühendunud kokteilikultuuri tipptaseme edendamisele ning baarmeni kutse väärtustamisele; hindama iga kokteili selle enda kvaliteedi põhjal, mitte võrdlema seda teiste võistlustöödega.
- hoiduma hindamisest huvide konflikti korral. Kui kohtuniku peetakse mõne osaleja suhtes erapoolikuks või tekib põhjendatud kahtlus huvide konfliktis ühe või mitme võistlejaga, võidakse ta hindamisprotsessist kõrvaldada;
- käituma eetiliselt, ausalt ja professionaalselt ning suhtuma lugupidavalt kaaskohtunikesse, võistlejatesse, vabatahtlikesse ja korraldusmeeskonna liikmetesse;
- väärtustama erinevaid kultuuritaustu ning suhtuma austusega erinevatesse arvamustesse ja tavadesse;
- hoiduma konfidentsiaalsust ning mitte kasutama neile teatavaks saanud teavet viisil, mis võiks kahjustada või piinlikku olukorda seada teisi kohtunikke, võistlejaid, vabatahtlikke või korraldajaid;
- hoiduma omavahelisest arutelust seni, kuni kõik kohtunikud on oma hindamislehed täitnud.



4. Reeglid ja tingimused

Üldtingimused

Pärast retsepti esitamist teavitab korralduskomitee, millised koostisosad on võistlusel kohapeal saadaval ja millised peab osaleja ise kaasa võtma. Arvestada tuleb sellega, et kõik koostisosad ei pruugi võistluspaigas saadaval olla. Samuti soovitame koostisosade valikul arvesse võtta hooajalisust, kuna riikliku võistluse ja poolfinaali vahel võib olla mitu kuud, mis võib mõjutada teatud toodete kättesaadavust.

Osalejad peavad kaasa võtma kõik vajalikud klaasid või muud serveerimisnõud, tagades, et neid jätkub nelja joogi valmistamiseks.

Osalejatel soovitatakse kaasa võtta ka kõik joogi valmistamiseks ja garneerimiseks vajalikud töövahendid (möödutops, šeiker jne). Osaleja vastutab selle eest, et kogu vajalik varustus ja ettevalmistus oleks tehtud ettenähtud 3-minutilise ettevalmistusaja jooksul. Garneeringud valmistatakse eraldi.

Retsepti ja koostisosade nõuded

- Võistlusjoogi valmistamiseks tuleb kasutada vähemalt 10 ml mõnda MONINI toodet, näiteks Le Sirop de MONIN, Le Concentré de MONIN, Pure by MONIN, Le Fruit de MONIN või La Liqueur de MONIN. Lubatud on kasutada mitut MONINI toodet. Paragoni tooteid ei käsitleta käesolevate reeglite kohaselt MONINI toodetena.
- MONIN Fusion tehnika abil valmistatud toodet ei loeta eeltoodud nõude täitmiseks. Sellist toodet käsitletakse täiendava koostisosana ning nõutud 10 ml peab sisaldama muutmata kujul MONINI toodet.
- Osalejad võivad oma retseptides kasutada mis tahes söödavaid koostisosi, mis ei konkureeri MONINI olemasoleva tooteportfelliga (siirupid, püreed või liköörid). Koostisosade arv ja kogused ei ole piiratud, eeldusel et need on tarbimiseks ohutud.

Kodused ehk omavalmistatud koostisosad on lubatud järgmistel tingimustel:

- tegemist võib olla näiteks tõmmise, bitteri, mahla, fat wash'i või muu sarnase valmistisega;
- omavalmistatud siirupid, cordial'id või sarnased tooted peavad põhinema MONINI toodetel. Näiteks „ananassi ja karri siirup“ peab olema valmistatud MONINI ananassisiirupist ja karripulbrist;
- kui kasutatakse omavalmistatud siirupit, cordial'it või sarnast toodet, peab retsept sisaldama ka eraldi muutmata kujul MONINI toodet;
- omavalmistatud siirupid ei ole lubatud juhul, kui sama maitsega toode on juba MONINI tootevalikus olemas;
- kõik omavalmistatud komponendid tuleb registreerimisel põhjalikult kirjeldada, sealhulgas esitada nende retsept;
- kõik omavalmistatud komponendid peavad olema valmistatud enne võistluspaika saabumist, kuna korraldajad ei saa tagada nende valmistamiseks vajalikke tingimusi kohapeal (seadmed, aeg, töövahendid jne).



Korraldusmeeskond kontrollib enne kokteili lõplikku valmistamist kõiki omavalmistatud komponente, et veenduda nende vastavuses esitatud retseptile ja reeglitele.

Garneeringud võivad olla nii söödavad kui mitesöödavad, tingimusel et need sobivad joogi ja võistluse teemaga.

Hindamiskriteeriumid

Hindamisel võetakse arvesse järgmisi aspekte:

- **Esitusoskus** – osaleja eneseesitus ning võime suhelda ja esitleda oma kokteili inglise keeles.
- **Puhtus ja töökorraldus** – korrastatud, puhas ja tõhus tööviis, puhta tööala hoidmine ning lekete ja segaduse vältimine.
- **Tehnilised oskused** – osaleja oskus kasutada korrektselt baaritöö tehnikaid ja töövõtteid. Võistluskokteil peab olema valmistatud kohapeal kohtunike ees; täielikult eelnevalt valmis segatud (pre-batched) kokteil toob kaasa punktide vähendamise.
- **Joogi hindamine** – kokteili välimus ja esitus, aroom, maitse, tasakaal, originaalsus ning seotus võistluse teemaga.

Kehtestatud ajapiirangu ületamise korral rakendatakse punktikärpeid.

5. Võistlejad

Võistlejad peavad viibima ettevalmistusalas vähemalt 30 minutit enne neile määratud esinemisaega. Võistleja, kes ei ole oma 3-minutilise ettevalmistusaja alguseks laval või võistlusosal valmis, võidakse diskvalifitseerida.

Korralduskomiteel on õigus tagasi lükata osaleja, retsept või retsepti nimetus, kui seda peetakse sobimatuks või käesolevate reeglite ja tingimustega vastuolus olevaks.

6. Tulemuste koondamine ja väljakuulutamine

Pärast seda, kui kõik võistlejad on oma kokteile esitlenud, koondab hindamiskomisjon kõik punktid ja koostab võistlejate paremusjärjestuse.

Tulemuste õigsuse tagamiseks kontrollib komisjon kõik punktisummad ja arvutused enne lõplike tulemuste kinnitamist täiendavalt üle.



Riiklikud võistlused ja poolfinaalid

Üldine teave

MONIN Cupi rahvusvaheline finaal toimub 8.–9. detsembril 2026 Pariisis.

Võistluse lõppvoor keskendub osalejate individuaalsele loovusele. Iga finalist peab looma ja esitlema kokteili, mis peegeldab tema isiklikku stiili, nägemust ja identiteeti joogimeistrina.

Selle vooru eesmärk on esile tõsta originaalsust, kontseptsiooni terviklikkust ning osaleja võimet luua eristuv ja väljendusrikas serveering.

Rahvusvahelise finaali täpne formaat on hetkel väljatöötamisel. Kõik olulised juhised ja tingimused edastatakse kohalikele korraldajatele ning poolfinalistidele aegsasti enne võistlust, et tagada piisav ettevalmistusaeg ja ühtne arusaam võistluse nõuetest.

Auhinnad

Rahvusvahelise finaali võitjad saavad järgmised rahalised auhinnad:

1. KOHT	5000 €
2. KOHT	3000 €
3. KOHT	2000 €

Pärast võitu saavad kolm parimat finalistit MONIN Cupi ametlikeks esindajateks ning neid võidakse järgneva aasta jooksul kaasata MONINi turundus- ja kommunikatsioonitegevustesse.