



# Règlement des Championnats suisses de Cocktails 2017

## FLAIRTENDING

1. Toutes les méthodes de préparation sont autorisées.
2. Vous devez préparer trois (3) cocktails pour le jury de dégustation.
3. Le cocktail ne doit pas contenir plus de six (6) ingrédients, dashes y compris.
4. Votre recette doit contenir au maximum sept (7) cl d'alcool.

Uniquement les produits des sponsors et supporters officiels de la SBU peuvent être utilisés pour votre cocktail. Une liste de ces partenaires se trouve sur le site web de la SBU ([www.barkeeper-union.ch](http://www.barkeeper-union.ch)). Les produits des „partenaires SBU“ ne sont pas compris dans le portfolio de la compétition. [www.barkeeper-union.ch](http://www.barkeeper-union.ch) (rubrique sponsors).

Les produits des sponsors et supporters officiels de la SBU qui ne sont pas disponibles en Suisse doivent être amenés par soi-même.

En cas d'indication de produits d'un faux sponsor dans la recette, la SBU changera ces indications sans consultation antérieure avec le compétiteur. Si nécessaire, la marque des produits sera changée à cette occasion. Toute fausse indication aura la conséquence de déduction d'une note technique. Weiss nicht, wie man im Fachjargon sagt... ?

Si le prix d'achat d'un produit excède CHF 100.00, la bouteille doit être apportée par le compétiteur soi-même.

5. Vous n'êtes pas autorisés à utiliser des ingrédients préparés par vous-même ni les sprays.
6. Les ingrédients tièdes ou chauds ne sont pas autorisés.. Il est interdit d'utiliser du feu/des flammes ou de la glace carbonique.
7. Vous n'êtes pas autorisés à utiliser de la glace aromatisée.
8. La décoration peut être préparée sur place directement à l'office ou à la minute au moment du concours. Tous les éléments nécessaires pour l'élaboration de votre décoration doivent être amenés par vous-même. Il est interdit d'utiliser une décoration préparée à l'avance. Les décorations doivent être apportées par le compétiteur. Le temps à disposition dans l'office pour la préparation de la décoration est de quinze (15) minutes.
9. Tous les éléments utilisés pour la décoration doivent être comestibles.
10. Chaque participant doit s'équiper de son propre matériel. Lors du concours, tous les participants doivent porter une tenue neutre. Les logos ainsi que la publicité sont interdits.
11. Les spiritueux et sirops des sponsors doivent être utilisés dans la bouteille originale. Elles doivent être neuves, propres et pleines ou remplies par vos soins avec les doses exactes. Les bouteilles ne répondant pas à ces critères seront confisquées par le jury.
12. Nous vous rendons attentifs au fait qu'il est de votre ressort de vous fournir en bouteilles vides de vos produits et que c'est aussi à vous d'en prévoir suffisamment.

13. Si vous décidez de mettre vos jus de fruits dans des récipients en verre, il est interdit de leur coller une étiquette ou d'utiliser un récipient publicitaire.
14. Toutes vos bouteilles doivent être de taille standard. Les bouteilles de plus petite taille ne sont pas acceptées.
15. Vous ne devez pas utiliser de bouteille vide lors de la compétition, chaque bouteille doit contenir au minimum 3 cl.
16. Les bouteilles utilisées doivent être équipées pour le Flairtending, elles doivent comporter un free-pourer ou un bouchon.
17. Les gestes graveleux à connotation sexuelle sont strictement interdits.
18. Les participants doivent apporter leur propre musique. Elle doit se présenter sous forme d'un disque compact (CD). Veuillez inscrire lisiblement votre nom sur le CD et y indiquer quelle piste vous nécessitez pour votre show.
19. Vous devez impérativement utiliser des bouteilles des sponsors de la SBU.
20. Les différents composants du Flairtending seront évalués par le jury. Le jury peut se déplacer librement le long de la scène, dans le but d'observer au mieux la technique du compétiteur.
21. Le show pour soi ainsi que le goût du cocktail seront jugés. Par le fait que le jury de dégustation n'est pas présent lors du show, il jugera uniquement l'apparence et la saveur du drink.
22. Une fois que le bar (la table) a été nettoyé, le concurrent bénéficie de cinq (5) minutes de préparation. Après ce laps de temps, les cinq (5) minutes de show débutent automatiquement, le participant devant être prêt à commencer son show.
23. Le concours dure cinq (5) minutes. Il commence immédiatement lors du début de la musique ou dès que les cinq (5) minutes de préparation sont écoulées. Si le participant dépasse le temps, il sera pénalisé au niveau de ses points.
24. Le délai d'envoi pour les recettes est à 23:59 h le 2 août 2017.
25. La Swiss Barkeeper Union est responsable du respect du règlement. La décision du jury est incontestable.
26. Les droits de commercialisation restent en possession de la Swiss Barkeeper Union.

### Important !

Uniquement les membres de la Swiss Barkeeper Union peuvent participer aux Championnats suisses de Cocktails (cotisation payée).

Le vainqueur (membre Actif Flair) se qualifie pour la participation aux WCC organisés par l'International Bartenders Association (IBA).