



Règlement des Championnats suisses de Cocktails 2017

LONGDRINK

1. La compétition est ouverte aux membres actifs et aux aspirants de la Swiss Barkeeper Union (SBU). Cependant, seuls les membres actifs de la SBU, travaillant activement dans l'hôtellerie et la restauration, peuvent être nommés au titre de champion/ne suisse.
2. Dans l'édition de jubilé 2017, le tour de présélection sera effectué comme concours séparé avec une participation internationale. Seuls des participants exclusivement invités des guildes partenaires de l'IBA sont permis à la compétition. Le gagnant/la gagnante de ce tour de présélection gagne la SBU-Trophée de Jubilé ainsi qu'un montant de CHF 1'000.00 (2ème place: CHF 500.00, 3ème place: CHF 250.00).

Les aspirants (de la SBU uniquement) se mesureront le lendemain durant la Coupe des Aspirants.
3. Chaque participant/e est tenu/e de présenter sa propre nouvelle recette originale, qui lui permettra de créer un nouveau Longdrink.
4. La recette, en cl, doit être écrite de manière lisible sur la fiche de recette et doit être envoyée à la Swiss Barkeeper Union (également online sur www.barkeeper-union.ch).

Un Longdrink est servi dans un long verre. Il peut être rafraîchissant, sucré, acide ou/et peut contenir des arômes tropicaux. Les verres sont mis à disposition par la SBU (indications au verso).

La recette peut contenir jusqu'à 7 cl d'ingrédients alcooliques au maximum. Chaque recette peut être composée d'un maximum de 6 composants (dashes et garnish inclus).
5. Le/la participant/e (membre actif/ve) doit se présenter au concours dans la tenue officielle de la SBU (SBU-Badge, SBU-Pins, pour les Messieurs cravate SBU) resp. dans la tenue officielle de sa guilde.

Les aspirants peuvent participer à la Coupe des aspirants dans leur tenue de travail neutre et sans publicité ou logos.
6. Les participants ne peuvent pas se faire remplacer.
7. Un jury technique, un jury de dégustation et un jury office, choisis par la SBU, jugera les participants. Le résultat du jury technique compte à 100% lors de la première présélection, plus qu'à 50% lors de la demi-finale et finale.

Le jury de dégustation est composé de quatre équipes de deux personnes (dont 3 équipes sont à chaque fois engagés). Chaque équipe déguste ensemble un drink

Les critères, tels que la présentation des drinks, leur goût et leur arrière-goût ainsi que la précision du travail, l'aspect de la place de travail et l'apparence des candidats seront évalués sous forme de points.
8. a) Chaque candidat/e dispose de sept minutes pour la préparation de son cocktail. Ce dernier sera présenté dans cinq verres: l'un pour la présentation au public et les quatre autres pour le jury de dégustation. L'ordre d'apparition des candidats ainsi que le choix du jury seront définis par tirage au sort, respectivement par la Swiss Barkeeper Union.

b) Les Championnats suisses se déroulent en trois tours, cependant la première présélection compte comme propre compétition internationale durant l'édition de Jubilé 2017.

Tous les participants s'affrontent durant le premier tour (qualification).

Les 12 participants ayant remportés le plus grand nombre de points durant le premier tour (dégustation et technique) se mesurent au deuxième tour (demi-finale). Si le nombre de participants est moins de 18, cette valeur se réduit à 8 participants.

Les six participants (quatre en cas d'une réduction), dont le nombre de points a été le plus élevé au premier ainsi qu'au deuxième tour additionné, se mesureront au troisième tour (finale).

Dès le deuxième tour, un seul cocktail sera décoré.

Le classement des rangs 1 à 6 est déterminé par le total de tous les points remportés durant les trois tours.

Chaque finaliste présente, avant la finale, son drink pendant une durée d'une minute en anglais. Cette présentation sera notée par un jury spécial (max. 10 points).

Lorsque deux candidats se trouvent classés sur le premier rang avec des points ex-aequo, la note technique du tour précédent décidera le vainqueur. Si la note technique est également la même chez les deux compétiteurs, c'est la somme de la note technique atteinte lors de la demi-finale et de la finale qui fera foi. Si cette dernière est également la même pour les deux compétiteurs, un tour supplémentaire devra être entrepris afin de décider le/la gagnant/-e.

La coupe des aspirants se disputera en une manche.

c) Le/la lauréat/e des Championnats suisses représentera la Suisse au Championnat du monde et devra, si nécessaire, créer une nouvelle recette répondant au règlement de l'IBA (International Bartenders Association).
9. Seules les décorations comestibles et préparées sur place seront acceptées.

L'organisateur met à disposition des oranges, citrons et limes. Les participants devront apporter toute autre sorte de fruits dont ils ont besoin. Les décorations peuvent être préparées dans l'office pendant 15 minutes au maximum. Elles ne doivent comporter aucun élément de décor apporté.

La décoration ne doit donner aucune indication quant à l'identité du/de la participant/e.

Selon le règlement de l'IBA, chaque ingrédient ou élément décoratif qui touche la partie liquide du After Dinner Cocktail compte comme ingrédient de la recette (Garnish).

Selon le règlement actuel de l'IBA, seuls le jus de citron, le jus d'orange, le jus de pamplemousse et le jus de limes sont permis comme jus frais, comme produits laitiers uniquement le lait, la crème, le yaourt et les œufs sont permis.

Des ingrédients produits par soi-même et les sprays sont interdits.

Les verres sont mis à disposition par la Swiss Barkeeper Union. Il n'est pas permis d'utiliser des sous-verres, plateaux, plats ou autres «supports de présentation» pour les drinks mixés.

10. Le/la participant/e doit être équipé/e de son propre matériel. Il est permis d'apporter sa propre mesure graduée ainsi qu'un mixer électrique.

11. Produits utilisés:

Seuls les produits des partenaires officiels de la SBU (sponsors et supporteurs) peuvent être utilisés. Les produits des «partenaires SBU» ne font pas partie du portfolio des produits pour les championnats suisses. Veuillez trouver plus de détails sur www.barkeeper-union.ch (sous la rubrique des sponsors).

Les produits des sponsors et supporteurs 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.

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

12. L'ordre des ingrédients sur la recette ainsi que la présentation des ingrédients sur scène doivent être logiques.

13. Prix spéciaux

Un prix spécial sera décerné au compétiteur ayant atteint le meilleur résultat technique. Pour ce prix comptent uniquement les points acquis lors du premier tour.

Si au moins 2 compétiteurs travaillant dans le même établissement (membres actifs, aspirants ou flair), participent à la compétition (hormis Mocktail Competition), cet établissement participe directement au Teamcup. La moyenne de tous les résultats acquis par ces compétiteurs sera utilisée pour l'évaluation. Les résultats des bartenders flair seront convertis dans les points de la compétition classique.

14. Délai d'envoi/Corrections

Le délai d'envoi pour les recettes est à 23:59 h le 2 août 2017. Chaque compétiteur qui inscrit sa recette jusqu'à ce délai de manière complète et totalement correcte, bénéficie de 3 points sur la note technique.

Toute recette contenant des erreurs ne sera pas renvoyée au compétiteur mais sera directement corrigée par la SBU.

15. La Swiss Barkeeper Union veillera à l'application de ce règlement.

Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées.

Les recettes et leurs droits de commercialisation restent propriété de la Swiss Barkeeper Union.

Juin 2017 Swiss Barkeeper Union



le verre

Rastal Fresh Becher

30,6 cl