



# Règlement des Championnats suisses de Cocktails 2017

## MOCKTAIL

1. Les Aspirants et les membres actifs de la Swiss Barkeeper Union (SBU) peuvent participer au Championnat Mocktail.

2. L'objectif des compétiteurs est de créer une recette personnelle et originale d'un Mocktail.

3. La recette doit contenir une quantité d'au moins 6 cl et maximum 39 cl.

Chaque recette peut contenir maximum 7 éléments (y sont inclus les Dashes et garnitures).

4. Lors de la compétition, les membres actifs doivent porter la tenue officielle SBU (les différents éléments faisant partie de la tenue qui doivent être visiblement portés sont le Badge SBU, le pin SBU et pour les hommes la cravate SBU). Les aspirants et les participants en formation peuvent participer dans leur tenue de travail. Cette dernière doit néanmoins être neutre et ne pas porter de publicité ni de logos.

5. 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 qui sont jugés: la présentation des drinks, le goût, l'arrière-goût, la précision lors du travail, la présentation du travail et l'apparence du compétiteur/de la compétitrice.

6. Sept minutes sont à disposition pour chaque participant/e pour l'élaboration du Mocktail. Ce dernier est à présenter dans cinq verres. Un verre sera présenté aux spectateurs, les quatre autres seront amenés au jury de dégustation. L'ordre de passage des candidats, ainsi que le jury est déterminé par un tir au sort, respectivement par la Swiss Barkeeper Union.

7. Le Championnat Mocktail se déroule en deux tours.

8. La décoration doit être comestible et préparée sur place. Des oranges, citrons verts et jaunes sont mis à disposition par l'organisateur. Tout autre élément que vous nécessitez pour votre décoration doit être amenée par vous-même. La décoration peut être préparée dans l'Office pendant 15 minutes, et ne doit pas comporter d'éléments déjà préparés à l'avance.

La décoration ne doit pas donner d'indice sur l'identité du participant.

Selon le règlement actuel de l'IBA, tout élément de la décoration touchant la partie liquide du drink est considérée comme un ingrédient de la recette (garnish), et non comme décoration.

Uniquement les jus de citrons verts ou jaunes sont acceptés comme jus fraîchement pressés. Les seuls produits laitiers acceptés sont le lait, la crème et les œufs.

Des ingrédients élaborés par le participant ainsi que les sprays sont interdits.

9. Le participant/la participante doit emporter son propre matériel de travail avec soi, ainsi que les verres. Le verre de mesure et le mixer électrique sont acceptés.

Il n'est pas permis d'utiliser des sous-verres, ni de tablettes, ou autre support de présentation.

10. Produits utilisés:

Seuls les produits des partenaires officiels de la SBU (sponsors et supporters) 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](http://www.barkeeper-union.ch) (sous la rubrique des sponsors).

Uniquement des produits disponibles en Suisse peuvent être utilisés.

S'il devrait s'avérer qu'un Sponsor mentionné pour un produit est incorrecte: La SBU corrige une éventuelle erreur. Or, une mauvaise attribution du sponsor a un produit aura par conséquent des points de pénalité sur la note technique. La SBU s'attribue le droit de changer la marque du produit si nécessaire.

Le compétiteur doit amener les bouteilles dépassant un prix d'achat de CHF 100.- soi-même.

11. 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 complète et totalement correcte, bénéficie de 3 points sur la note technique. Les recettes contenant des erreurs ne seront pas renvoyés au participant/à la participante, mais directement corrigés par la SBU.

12. 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