



RÈGLEMENT

Swiss Cocktail Championship 2020

FLAIRTENDING

1. **Le concours est ouvert aux membres actifs, Flair actifs ou aspirants/es.**
2. La recette doit être présentée en ligne à l'adresse www.barkeeper-union.ch Il n'y a pas d'autre moyen de l'envoyer. La recette doit être nouvelle et non publiée.
3. Les participant/es doivent se présenter au concours dans une tenue propre. Cette tenue ne doit présenter **aucune** publicité ou logo de sociétés (ceux de la SBU et IBA sont autorisés).
4. Les compétiteurs/trices travaillent avec leurs propres verres. Des plateaux de présentation sont autorisés. Sur demande, le SBU fournit des verres à long drink, des verres à cocktail ou des flutes à mousseux.

Chaque recette peut comporter au maximum sept ingrédients (y compris les dashes).

Il y a quatre cocktails à mixer, dont trois sont destinés au jury de dégustation.

Les compétiteurs/trices travaillent avec leurs propres verres. Des plateaux de présentation sont autorisés. Le cocktail peut comporter au maximum sept ingrédients, y compris les dashes.

La recette peut contenir 7 cl d'alcool au maximum.

Les ingrédients chauds ne sont pas autorisés. Des flammes nues ne doivent pas être intégrées dans le spectacle.

5. Seuls les produits des **sponsors et supporters** de la SBU peuvent être utilisés. Les produits des « partenaires SBU » ne font pas partie du portfolio des produits pour les championnats suisses.

Pour plus de détails, voir www.barkeeper-union.ch (sous la rubrique Sponsors).

Seuls les produits qui sont **disponibles en Suisse** peuvent être utilisés.

Les produits de la société Silverbogen, dont cette société même n'est pas l'importateur suisse officiel, et qui ne sont pas inclus dans la gamme de produits suisses des autres sponsors de la SBU, ne sont pas autorisés.

6. Seules les décorations comestibles préparées sur place seront acceptées. La SBU fournira des oranges, des citrons, des citrons verts, des olives et des cerises de cocktail. Les autres fruits doivent être apportés par les participants/tes. Les décorations peuvent être préparées dans l'office pendant 15 minutes peu avant l'appel et ne doivent pas contenir d'éléments décoratifs apportés.

Les décorations ne doivent donner aucune indication sur les auteur/es des cocktails.

Les jus de citron, de limette, d'orange et de pamplemousse sont autorisés en tant que jus frais.

L'utilisation de produits laitiers non sucrés et non aromatiques et de sprays est autorisée.

7. Parmi les ingrédients d'un cocktail, il peut y avoir **un** "ingrédient fait maison", c'est-à-dire un ingrédient qui a été produit par le concurrent lui-même ou qui est produit pendant le temps de préparation. Dans le cas où des spiritueux sont utilisés pour l'élaboration de cet ingrédient, le spiritueux doit figurer dans le portfolio des sponsors et supporters SBU. La production de l'ingrédient fait maison doit être décrite exactement dans la recette. La proportion de l'ingrédient fait maison ne doit pas dépasser 30 % de la quantité de la recette.
Toute information incorrecte entraînera une déduction dans la note technique.
8. Les matériaux de travail et les ustensiles de travail utilisés ne peuvent porter **aucun** logo ou slogan publicitaire. Les participant/es sont équipés de leur propre matériel. Sur demande, le SBU peut fournir des ustensiles de travail neutres.
9. Le gobelet doseur ainsi que le mixeur électrique sont autorisés.
10. Les matériaux de travail et les ustensiles de travail utilisés ne peuvent porter **aucun** logo ou slogan publicitaire hormis les logos de la SBU et de la IBA. Les participant/es sont équipés de leur propre matériel. Sur demande, le SBU peut fournir des ustensiles de travail neutres.
11. Les participants/tes remplissent les bouteilles des sponsors avec les quantités de spiritueux requises ou travaillent avec des bouteilles pleines. Les bouteilles des sponsors sur scène doivent être neuves et propres. Les spiritueux et les sirops ne peuvent être utilisés que dans la bouteille d'origine. Les bouteilles qui ne répondent pas à ces exigences ne sont pas autorisées et seront retirées par le jury.

Les participants sont priés d'apporter suffisamment de bouteilles vides de leurs produits pour leur show.

Si les jus sont transvasés dans des bouteilles en verre, celles-ci ne doivent pas contenir d'étiquettes ou d'autres publicités.

Toutes les bouteilles doivent être de la taille originale, les versions plus petites ne sont pas autorisées.

Les bouteilles vides ne doivent pas être incluses dans le concours. Chaque bouteille doit contenir **au moins 3 cl** du liquide correspondant.

Les bouteilles pour le Flairtending peuvent être équipées de free pourers ou de tops.

Les gestes sexuels offensants et les actes de toute nature raciste sont strictement interdits.

Les participants doivent apporter leur propre musique de fond sur un CD ou un stick, sur lequel se trouve uniquement le morceau en question. Le nom du ou de la concurrent/e doit figurer sur le support sonore de manière lisible.

Seules les bouteilles des sponsors partenaires de la SBU sont autorisées sur scène. Les différentes composantes du flair seront évaluées. Les juges se déplacent librement sur scène afin de pouvoir juger la performance sous le plus grand nombre de points de vue possible.

Le cocktail sera également évalué par un jury de dégustation. Ces juges ne sont pas autorisés à voir le show des participants et se contentent de juger le cocktail. Les participants disposent de cinq minutes pour se préparer après avoir nettoyé le bar (table). Après ce temps, les cinq minutes du spectacle commenceront automatiquement. Peu importe si le ou la participant/e est prêt/e ou non.

Le concours dure cinq minutes et commence lorsque la musique commence, ou après l'expiration des cinq minutes de préparation. Si le temps fixé est dépassé, des points seront déduits en conséquence.

12. Délai d'envoi/Corrections

Le délai d'envoi pour les recettes est à **23:59 le 18 septembre 2020**. Les concurrent/es qui soumettent une recette correcte en tous points et conforme au règlement avant cette date recevront trois points supplémentaires sur leur note technique. Les recettes comportant des erreurs ne seront pas renvoyées, mais seront corrigées par le SBU. Il en résultera une déduction de trois points.

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

14. La décision du jury est incontestable.

15. Les recettes et les droits de commercialisation restent en possession de la Swiss Barkeeper Union.

Juin 2020

Swiss Barkeeper Union