



Règlement SCC | Swiss Cocktail Championship 2019

BARTENDERS CHOICE

1. La compétition est ouverte aux membres actifs et aux aspirants de la Swiss Barkeeper Union (SBU). La compétition permet aux aspirants de se mesurer, en vue de remporter la Coupe des Aspirants.

2. Chaque participant/e est tenu/e de présenter sa **propre nouvelle recette originale**, qui lui permettra de créer un nouveau cocktail.

3. La recette doit être écrite de manière lisible sur la fiche de recette puis adressée à la Swiss Barkeeper Union ou inscrite en ligne sur www.barkeeper-union.ch.

Les compétiteurs travaillent avec leurs propres verres. Les plateaux de présentation sont permis.

Sur demande, la SBU met à disposition des verres longdrink, cocktail ou sparkling.

Chaque recette sera composée d'un maximum de 7 ingrédients (dashes et garnish inclus).

4. Le/la participant/e (membre actif/ve) doit se présenter au concours dans la tenue officielle de la SBU (les éléments faisant partie de cette tenue comme notamment le pin SBU et le badge personnel et pour les messieurs la cravate SBU doivent être portés de manière visible).

Le badge, le pin et la cravate sont mis à disposition gratuitement pendant le briefing.

La tenue des compétiteurs n'a le droit présenter aucune autre publicité ou logo que celle/celui de la SBU ou de l'IBA.

5. Si un/e participant/e (membre actif/ve) ne peut être présent/e à la compétition pour des **raisons professionnelles**, un/e collègue travaillant dans le même établissement que le/la participant/e absent/e pourra présenter le cocktail à sa place.

Les aspirants ne peuvent pas se faire remplacer.

6. Un jury technique, un jury de dégustation et un jury d'office, désigné par la SBU, se chargeront de l'évaluation des candidats.

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.

7.

a. Chaque candidat/e dispose de six 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. Le résultat le plus bas parmi les quatre notations du jury sera supprimé.

L'ordre d'apparition des candidats ainsi que le choix du jury seront définis par tirage au sort ou par la Swiss Barkeeper Union.

b. Les Championnats Suisses se déroulent en **trois** tours.

Tous les participants mixent durant le premier tour (qualification).

Les 12 participants ayant remporté le plus grand nombre de points durant le premier tour (dégustation et technique) se mesurent durant un deuxième tour (demi-finale).

Les six participants dont le nombre de points a été le plus élevé au premier et au deuxième tour se mesurent durant un troisième tour (finale).

Il est interdit de placer tout élément lié à la décoration ou au garnish sur ou dans le verre avant la préparation des cocktails sur scène (notamment avant le chronométrage).

Dès le deuxième tour, un seul cocktail sera décoré.

Chaque participant à la finale de la catégorie 'Classique Actif' doit présenter son cocktail au jury et au public oralement. Il explique l'inspiration de sa création pendant une minute avant de débiter avec le travail. Cette minute ne fait pas partie du temps de travail de six minutes.

Le classement des six premiers rangs est déterminé par le total de tous les points remportés durant les trois tours.

En cas d'égalité des points pour le 1er rang, un nouveau tour permettra de départager les candidats.

c. La coupe des aspirants se disputera en **un** manche.

8. Seules les décorations comestibles et préparées sur place seront acceptées.

L'organisateur met à disposition des oranges, citrons, limes, olives et cerises cocktail. Les participants devront apporter les autres sortes 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.

En accord avec le règlement actuel de l'IBA, les jus de citrons, de citrons verts, d'orange ou de pamplemousse frais pressés sont autorisés.

L'utilisation des produits laitiers non sucrés ou non-aromatisés et des sprays est autorisée.

Les produits dont Paul Ullrich et Silverbogen ne sont pas l'importateur Suisse officiel et qui ne font pas partie du sortiment d'un autre sponsor SBU, ne sont pas admis.

Un des ingrédients faisant partie du cocktail peut être «fait-maison». Ceci veut dire que cet ingrédient peut être élaboré par le compétiteur/-trice même à l'avance ou sur place pendant le temps de préparation. Dans le cas où des spiritueux doivent être utilisés pour l'élaboration de cet ingrédient, un produit du portfolio des sponsors et supporters SBU doit être utilisé. L'élaboration exacte de l'ingrédient fait-maison doit être indiqué dans la recette.

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

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 (sous la rubrique des sponsors).

Uniquement des produits **disponibles en Suisse** peuvent être utilisés.

Si le sponsor mentionné pour un produit n'est pas correct, la SBU corrigera l'erreur. La SBU s'attribue le droit de changer la marque du produit si nécessaire.

Des points de pénalité seront attribués sur la note technique lors de données fausses.

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 24 août 2019**.

Chaque compétiteur/compétitrice qui inscrit sa recette complète et totalement correcte dans les délais, bénéficie de 3 points sur la note technique. Les recettes contenant des erreurs ne sont pas retournées, mais seront corrigées par la SBU et pénalisées de 3 points.

Le/la lauréat/e des Championnats Suisses représentera la Suisse au Championnat du monde WCC et devra, si nécessaire, créer une nouvelle recette répondant au règlement de l'IBA (International Bartenders Association).

Les structures et règlements du WCC IBA sont complexes et importants. Chaque année, ils sont soumis à des mises à jour.

La SWISS BARKEEPER UNION engage les vainqueurs dans les catégories Classique Actif et Flair Actif à se confronter IMMÉDIATEMENT après leur qualification aux exigences qui sont demandées par rapport à eux-mêmes, à leur recette et à leur performance.

Le comité se réserve le droit de déléguer la participation au WCC à d'autres compétiteurs s'il devrait s'avérer que le vainqueur n'est pas en mesure ou pour d'autres raisons pas prêtes à fournir la préparation nécessaire mentionnée ci-dessus.

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

30. La décision du jury est incontestable.

31. Les droits de commercialisation restent en possession de la Swiss Barkeeper Union.

Mai 2019

Swiss Barkeeper Union