



Règlement Swiss MOCKTAIL Championship 2019

1. La compétition est ouverte aux membres actifs et aux aspirants de la Swiss Barkeeper Union (SBU).

2. Chaque participant/e est tenu/e de présenter sa **propre nouvelle recette originale**.

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.

3. La quantité totale de la recette doit se trouver entre 6 cl et 39 cl.

4. Chaque recette se composera d'un maximum de 6 ingrédients (dashes et garnish inclus).

5. 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 badge personnel, le pins SBU 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.

6. 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.

7. 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.

8. Chaque candidat/e dispose de six minutes pour la préparation de son Mocktail. 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.

9. Le Swiss Mocktail Championship se déroule en **deux** tours.

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).

Un seul cocktail sera décoré pendant la finale.

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

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

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 sprays, de produits laitiers non sucrés ou non-aromatisés est autorisée. Les ingrédients préparés soi-même sont interdits.

10. Le/la participant/e doit être équipée/e de son propre matériel, et, de ses propres verres. 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 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).

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

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.

12. 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 pénalisés de 3 points.

Le/la lauréat/e des Championnats suisses représentera la Suisse dans une compétition internationale et devra, si nécessaire, créer une nouvelle recette répondant au règlement de l'IBA (International Bartenders Association).

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.

Môtier, Mai 2019

Swiss Barkeeper Union