



Règlement SCC | Swiss Cocktail Championship 2019

FLAIRTENDING

1. Le/la participant/e doit se présenter au concours dans une tenue propre. La tenue des compétiteurs n'a pas le droit de présenter aucune publicité, écriture ou logo d'une marque ou d'une entreprise (ceux de la SBU et de l'IBA sont permis) .
2. Toutes les méthodes de préparation sont autorisées.
3. Parmi les 4 cocktails qui doivent être mixés, 3 sont utilisés pour le jury tasting.
4. Les compétiteurs travaillent avec leurs propres verres ; des plats de présentation sont permis. Sur demande, la SBU met à disposition des verres à Longdrink, verres à cocktails ou des verres Sparkling (flûtes).
5. Le cocktail ne doit pas contenir plus de sept ingrédients, dashes y compris.
6. Votre recette doit contenir un maximum de sept (7) cl d'alcool.
7. Les ingrédients chauds ne sont pas autorisés. Il est interdit d'utiliser du feu/des flammes ou de la glace carbonique.
8. Vous n'êtes pas autorisés à utiliser de la glace aromatisée.
9. La décoration peut être préparée sur place directement à l'office ou à la minute au moment du concours. Tous les éléments nécessaires pour l'élaboration de votre décoration doivent être amenés par vous-même. Il est interdit d'utiliser une décoration préparée à l'avance. Le temps à disposition dans l'office pour la préparation de la décoration est de quinze (15) minutes.
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).
10. 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.
11. La décoration ne doit donner aucune indication quant à l'identité du/de la participant/e.
12. 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.

13. L'utilisation de produits laitiers non sucrés ou non-aromatisés est autorisée. 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.

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. La part de l'ingrédient fait-maison ne doit pas dépasser 30% de la quantité totale de la recette.

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.

14. Le/la participant/e doit être équipé/e de son propre matériel de travail et de verres. Sur demande, la SBU peut mettre à disposition des verres.

15. Les participant/-es remplissent soit les doses nécessaires dans les bouteilles des sponsors ou utilisent des bouteilles pleines. Les bouteilles du sponsor utilisées sur scène doivent être neuves et propres. Uniquement des bouteilles originales peuvent être utilisées pour les spiritueux et sirops. Les bouteilles ne répondant pas à ces critères ne sont pas autorisées et seront confisquées par le jury.

16. Nous vous remercions au fait qu'il est de votre ressort de vous fournir en bouteilles vides de vos produits et que c'est aussi à vous d'en prévoir suffisamment.

17. Si vous décidez de mettre vos jus de fruits dans des récipients en verre, il est interdit de leur coller une étiquette ou d'utiliser un récipient publicitaire.

18. Toutes vos bouteilles doivent être de taille originale. Les bouteilles de plus petite taille ne sont pas acceptées.

19. Vous ne devez pas utiliser de bouteille vide lors de la compétition, chaque bouteille doit contenir **au minimum 3 cl** du produit en question.

20. Les bouteilles utilisées peuvent comporter un free-pourer ou un bouchon.

21. Les gestes graveleux à connotation sexuelle ou raciste sont strictement interdits.

22. Les participants doivent apporter leur propre musique. Elle doit se présenter sous forme d'un disque compact (CD). Veuillez inscrire lisiblement votre nom sur le CD et y indiquer quelle piste vous nécessitez pour votre show.

23. Vous devez impérativement utiliser des bouteilles des sponsors de la SBU.

24. Les différents composants du Flairtending seront évalués par le jury. Le jury peut se promener librement le long de la scène, dans le but d'observer au mieux la technique du concurrent.

25. Non seulement le show sera jugé, mais également le goût du cocktail. Par le fait que le jury de dégustation n'est pas présent lors du show, il jugera uniquement l'apparence et la saveur du drink.

26. Une fois que le bar (la table) a été nettoyé, le concurrent bénéficie de cinq (5) minutes de préparation. Après ce laps de temps, les cinq (5) minutes de show débutent automatiquement, le participant devant être prêt à commencer son show.

27. Le concours dure cinq (5) minutes. Il commence immédiatement lors du début de la musique ou dès que les cinq (5) minutes de préparation sont écoulées. Si le participant dépasse le temps, il sera pénalisé au niveau de ses points.

28. 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 prêt 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.