



Championnat suisse Reglement 2026

MIXAGE CLASSIQUE : LOW-ABV

1. Les membres du SBU titulaires des statuts Active Classic et Flair sont admis au SCC Swiss Cocktail Championship 2026 CLASSIC MIXING LOW-ABV.

2. La recette peut être téléchargée depuis la fiche de recettes SCC 2026 sous forme Pfd. à president@barkeeper-union.ch
D'autres formes de soumission d'ordonnance (par exemple, e-mail sans pièces jointes, WhatsApp ou Facebook Messenger ne peuvent malheureusement pas être envisagées).

Chaque recette peut contenir un maximum de 7 ingrédients (y compris les titres). La quantité maximale d'alcool est de 10 % en volume selon la formule de calcul de la VA
Quantité maximale sans eau de fonte : 15 cl

Ils sont **AUCUN** Ingrédients faits maison autorisés.
Les conditions du Speed Challenge (demi-finales) seront annoncées lors du briefing.

3. Les participants doivent participer à l'événement officiel SBU Tenü 2026 : SBU Bar Jacket (disponible dans la boutique SBU) www.barkeeper-union.ch) ou des vêtements de travail avec cravate SBU ou foulard SBU.

Les composantes obligatoires du Tenüs 2026 sont également l'épingle SBU et l'écusson personnel.

Les badges nominatifs et les épingles seront remis gratuitement lors du briefing.

La participation ponctuelle au briefing à 10h00 est obligatoire pour tous les concurrents.

Les vêtements, équipements, matériaux de travail ou tatouages visibles des concurrents sur scène ne doivent pas porter de publicité ou de logo autres que ceux de la SBU ou de l'IBA.

4. Il n'y a aucune possibilité de représentation.

5. Un jury technique, un jury de dégustation, deux jurys de bureau (bureau arrière et bureau ouvert) et un jury final de présentation sélectionné par le SBU examineront les participants. Les participants auront également la possibilité de gagner trois points à l'avance lors de leur évaluation technique en soumettant une recette correcte et complète dans TOUS les points avant la date limite.

Les critères : La préparation du concurrent et de son travail, la présentation de la boisson, le goût, le goût final, la précision du travail, l'apparence et le discours de présentation du concurrent sont exprimés en notes.

6. Il y a SEPT minutes disponibles pour la production de la boisson à faible teneur en alcool. Le cocktail est au tour préliminaire de Version à cinq volets un verre pour la table de cocktail pour que le public puisse le voir, quatre longs verres pour le jury de dégustation. Le pire résultat des quatre évaluations du jury est supprimé. L'ordre des candidats, ainsi que la sélection du jury, sont déterminés par tirage au sort, respectivement par le SBU.
7. Le Championnat suisse SCC 2026 Classic se tiendra à **trois** Tournées.
Tous les participants s'affrontent lors du premier tour (Qualification Classique de Mixage + Test Sensoriel + Test de Connaissances).
Les 8 participants ayant obtenu le meilleur score lors de toutes les évaluations du premier tour (moins le résultat à scratch lors de la dégustation) prépareront le SPEED CHALLENGE (demi-finale), un cocktail spécifié par le SBU, en trois copies lors du second tour.
Les cinq participants ayant marqué le plus de points lors des premier et deuxième tours accéderont au troisième tour (Super Finale).

Lors de la Super Finale, 7 cocktails sont préparés, mais en 7 minutes, un seul cocktail est décoré.

Lors du SCC 2026 du SBU, les cocktails de la Super Final seront jugés par le « jury spécialiste » devant la scène ainsi que par un jury de dégustation classique (dégustation à l'aveugle en arrière-plan). La technique de travail sera évaluée de la même manière qu'au tour préliminaire.

En finale de la catégorie Classique Active à faible alcool, chaque participant présentera son cocktail oralement au jury et au public lors d'un discours en anglais pendant un MAXIMUM d'une minute.

Le profil mixologique du cocktail, ses produits utilisés et l'inspiration de la création sont expliqués.

La minute de discours ne fait PAS partie des sept minutes de travail.

La somme totale de TOUS les points marqués lors des trois manches détermine le classement 1 à 5.

En cas d'égalité en première place, le vainqueur doit être déterminé lors d'un tour supplémentaire.

Il est interdit d'attacher tout élément décoratif ou de garniture sur ou dans le verre avant de préparer le cocktail, c'est-à-dire avant que le temps ne soit mesuré sur scène.

8. Seules les décorations comestibles préparées sur place sont acceptées. Le SBU fournit des oranges, des citrons verts et des citrons verts. Les autres fruits doivent être apportés par les participants. Les décorations peuvent être préparées dans le bureau concerné pendant 15 minutes peu avant l'appel. Les décorations ne doivent pas donner de conclusions sur les originateurs des cocktails.
Le jus de citron, citron vert, orange et pamplemousse est autorisé comme jus frais.
L'utilisation de produits laitiers et de sprays est autorisée.
9. Toute préparation est autorisée. La méthode de préparation et les ustensiles utilisés doivent être indiqués dans la recette.

L'utilisation de notes manuscrites et d'appareils électroniques (fiches de triche, téléphones portables, etc.) sur scène est interdite.

10. Produits utilisés :

Seuls les produits des sponsors officiels de la SBU ; soutiens et partenaires. Pour plus de détails, voir www.barkeeper-union.ch (Catégories : Sponsors ; soutiens et partenaires).

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

Si un mauvais sponsor est assigné aux produits lors de l'envoi de la recette, il le sera

Informations corrigées du SBU ; si nécessaire, la marque sera échangée contre une autre.

Une information incorrecte entraînera une déduction de la note technique.

Si le prix d'achat d'un produit dépasse 100 CHF, vous devez apporter votre propre bouteille.

11. Lunettes

Chaque concurrent apporte ses propres lunettes.

Aussi assez pour la Super Finale

12. Date limite/Corrections

La date limite pour les recettes est à **23h59 le 9 mars 2026**. Les concurrents qui soumettent une recette correcte à tous les points et conforme au règlement à ce moment-là recevront 3 points supplémentaires en plus de la note technique. Les ordonnances avec des erreurs ne sont pas retournées, mais corrigées par le SBU.

13. Le syndicat suisse des bartenders s'inquiète du respect de la réglementation.

Toute plainte et objection doit être présentée directement au président du jury immédiatement le jour de la compétition.

La décision du jury n'est pas sujette à appel.

14. Les recettes et leurs droits de commercialisation restent sous la responsabilité de l'Union suisse des barmans.

Exemples de formules de calcul ABV :

Lillet à baies sauvages

4 cl Lillet Blanc	x	17 Vol %	(4 x 17 = 68)
+ 10 cl Wild Berry	x	0 Vol %	+(10 x 0 = 0)
+ 2 cl d'eau de fonte	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
= 16 cl			= 68
Calcul GPS			68 : 16 = 4.25 Vol%

Aperol Spritz

4 cl Aperol	x	11 Vol%	(4 x 11 = 44)
+ 6 cl Prosecco	x	12 Vol%	+(6 x 12 = 72)
+ 2 cl de soda	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 2 cl d'eau de fonte	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
= 14 cl			= 116
Calcul GPS			116 : 14 = 8.28 Vol%

Exemple de cocktail 1

Vermouth 2 cl	x	20 Vol%	(2 x 20 = 40)
+ 2 cl Liqueur	x	20 Vol%	+(2 x 20 = 40)
+ 2 cl d'acidité	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 1 cl de sirop	x	0 Vol%	+(1 x 0 = 0)
+ 5 cl Tonic Water	x	0 Vol%	+(5 x 0 = 0)
+ 2 cl d'eau de fonte	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
=14 cl			= 80
Calcul GPS			80 : 14 = 5.71 Vol%

Exemple de cocktail 2

6 cl de vin blanc	x	11 Vol%	(6 x 11 = 66)
+ 2 cl Liqueur	x	20 Vol%	+(2 x 20 = 40)
+ 2 cl d'acidité	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
+ 1 cl de sirop	x	0 Vol%	+(1 x 0 = 0)
+ 2 cl d'eau de fonte	x	0 Vol%	+(2 x 0 = 0)
=13 cl			= 104
Calcul GPS			104 : 13 = 8 Vol%