



Championnat Suisse Reglement Mocktail 2026

1. La compétition est ouverte aux membres de la SBU en statut actif.
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).

Les concurrents utilisent leurs propres lunettes. Les plaques de présentation sont autorisées.

Chaque recette peut contenir un maximum de 7 ingrédients (y compris les titres).
La quantité de remplissage d'un mocktail peut contenir de 7 à 29 cl.

3. Les participants doivent participer à la SBU Tenü officielle 2026 :

Veste SBU Bar (disponible dans la boutique SBU) ou vêtements de travail avec cravate SBU ou écharpe SBU

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

Les badges et les insignes seront remis gratuitement lors du briefing.

Tous les nouveaux participants recevront gratuitement une nouvelle cravate SBU ou une nouvelle écharpe SBU lors du briefing.

La présence ponctuelle au briefing 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.

Il n'y a aucune possibilité de représentation.

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, l'arrière-goût, la précision du travail, la présentation du travail, l'apparence et le

discours de présentation (uniquement en finale) des concurrents sont exprimés en notes.

- 4a. Sept minutes sont disponibles pour la production des mocktails. Le mocktail est en jeu Version à cinq fois. Un cocktail pour le public lors de la présentation, quatre cocktails 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 au sort, respectivement par le syndicat suisse des barmans.
- 4b. Le Championnat suisse de mocktails 2026 se tiendra à **deux** Tournées. Tous les concurrents s'affrontent au premier tour (qualification). Les 6 participants ayant obtenu le meilleur score au premier tour se mélangeront à nouveau en finale.

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 le chronométrage sur scène.

Dans le final, un seul mocktail est décoré. En finale de la catégorie Classic Active et Mocktail, chaque participant présentera oralement son cocktail au jury pendant un MAXIMUM d'une minute dans un discours de présentation en anglais. La composition du cocktail, ses produits utilisés et l'inspiration de la création sont expliquées. La minute de discours ne fait PAS partie des sept minutes de travail.

La somme totale de TOUS les points marqués lors des deux manches détermine le classement 1 à 6.

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

5. 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 ouvert peu avant l'appel, pendant 15 minutes. 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.

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

6. **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 **disponibles en Suisse peuvent être** utilisés.

Si un mauvais sponsor ou soutien est assigné aux produits lors de l'envoi de l'ordonnance, ces informations seront corrigées par le SBU ; si nécessaire, la marque sera échangée contre une autre.

Une information incorrecte entraînera une déduction de la note technique.

7. **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.

8. Le syndicat suisse des bartenders s'inquiète du respect de la réglementation. Toute plainte et objection doit être présentée au président du jury IMMÉDIATEMENT le jour du concours.

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

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

Février 2026

Union suisse des barmans