



## Association des Professeurs Enseignant en Bar

### CHARTRE A.P.E.B. DES CONCOURS DE BAR

- Tous les élèves, apprentis, candidats doivent être en **mention complémentaire employé barman**
- Tous les élèves, apprentis, candidats doivent être impérativement accompagnés, de préférence de leur professeur de bar ou à défaut d'un représentant de l'établissement
- Les candidats ne devront pas être âgés de plus **de 23 ans dans l'année du concours ( pour l'édition CNJTB 2017 les candidats nés en 1994 maximum sont donc autorisés).**
  
- Les candidats doivent porter pour l'ensemble des concours la tenue professionnelle des T.P. Bar (sauf règlement spécifique) et quel que soit le concours la cravate M.C.B et la pince à cravate (pour les garçons)
  
- La société partenaire ou la profession établit son propre règlement, ses grilles d'évaluation et envoie l'ensemble aux professeurs au moins trois mois avant le concours (raison des vacances scolaires, stages des élèves, alternances...).
- Par conséquent aucune modification ne pourra intervenir le jour du concours ni dans le contenu des épreuves, ni dans le barème de notation.
  
- Quel que soit le concours les règles de l'I.B.A. doivent être scrupuleusement respectées (pas + de 6 ingrédients solides/liquides, pas + de 7 cl d'alcool).
- Le flair n'est pas accepté mais les techniques de verse sont libres.
- Sauf pour le CNJTB, l'utilisation des jiggers est autorisée.**
- Aucun produit « fabriqué maison » ne sera accepté
- Seules les décorations comestibles réalisées sur place devant un jury dans un temps imparti, sont acceptées et sont posées sur le verre (pas de Perfect Serve).
  
- Les jurys d'exécution doivent être composés obligatoirement de deux personnes de préférence d'un professionnel et d'un professeur
- Les jurys de dégustation (préférence de sexe différent) doivent être en nombre suffisant de manière à effectuer une rotation, et surtout apprécier objectivement la qualité d'un cocktail
  
- Dans un souci d'impartialité tout jury (professeur ou professionnel) connaissant le candidat est tenu de se retirer
  
- Les fiches techniques doivent être obligatoirement visées par le professeur responsable de la section, si des erreurs devaient subsister les organisateurs se réservent le droit de disqualifier le candidat.
- Compte tenu de la saisonnalité des fruits, seuls ces éléments de décoration peuvent être changés le jour d'une finale et doivent être par conséquent modifiés sur la fiche technique.
- Les accompagnateurs restent responsables du comportement de leurs élèves jusqu'à la fin de la manifestation