



## REGLEMENT CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR 2019

- ⇒ Ce concours organisé par l'A.P.E.B. est exclusivement réservé aux lycées, C.F.A. et Greta affiliés à cette association (les professeurs doivent être à jour de leur cotisation) pour les élèves ou apprentis en Mention Complémentaire Employé Barman.
- ⇒ Les candidats et accompagnateurs se conforment aux conditions générales établies par la « Charte APEB des Concours » mise à disposition sur le site (<http://www.apeb-mcb.fr/medias/files/charte-apeb-concours.pdf>) et aux spécificités du présent règlement.
- ⇒ Dans un souci d'équité, les candidats devront être âgés de **23 ans maximum** (nés en 1996). Ils devront se munir de leur **carte d'identité** ou autre document officiel, une vérification sera effectuée.
- ⇒ Les candidats apporteront leur matériel de bar (possibilité d'emprunter la mallette de bar du lycée organisateur).
- ⇒ Les candidats porteront la tenue habituelle de leur établissement sans signe distinctif permettant d'identifier ce lycée. Toutefois ils devront respecter les consignes suivantes :  
Costume ou tailleur de couleur bleu, noir ou gris – chemise blanche ou noire – gilet noir ou gris accepté – cravate (et pince) ou foulard MCB obligatoire.
- ⇒ Les **mesures (jiggers) ne seront pas utilisées, mais la verse est libre** lors des épreuves pratiques de réalisation de cocktails.
- ⇒ Les candidats seront évalués par un jury mixte : un professeur et un professionnel

***Les accompagnateurs restent responsables du comportement de leur élève ou apprenti tout au long de la manifestation, et apportent la plus grande vigilance au niveau de la consommation d'alcool.***

## Déroulement des épreuves :

### **Mercredi 3 avril 2019 APRES MIDI**

Arrivée à l'hôtel..... à partir de 14H (lieu à déterminer)  
**Toutes les délégations devront être arrivées pour 15H**

### **Jeudi 4 avril 2019**

#### **Matinée :**

##### **→ Epreuve écrite + identification d'un produit de bar à l'aveugle 60 points :**

Questionnaire portant sur la connaissance des produits de bar, la législation, les cocktails, la culture générale, l'actualité et l'anglais. Durée 1h30

50 points pour le questionnaire – 5 points pour l'identification du produit - 5 points l'anglais = **60 points**

##### **→ Test de verse :**

4 verres différents (2 verses sans pourer, 2 verses avec pourer (bec verseur))

Durée 5 mn environ

**20 points** (soit 5 points par bon dosage)

#### **Après midi :**

##### **→ Atelier pratique :**

Réalisation de **deux cocktails contemporains** en trois exemplaires soit :  
un short drink et un long drink avec **deux techniques** différentes.

(Les cocktails seront issus de la liste réduite présente sur le site de l'APEB)

Le choix des cocktails est étroitement lié à la présence de nos partenaires

Durée 20 mn environ

Notation 2 fois 60 points = **120 points**

##### **→ Atelier oral :**

A partir d'une série de questions pré-déterminées, le candidat sera interrogé sur un produit générique du bar.

Durée 10 minutes

Notation **30 points**

La notation finale portera sur **230 points**