



REGLEMENT CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR

- ⇒ 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)
- ⇒ Dans un souci d'équité, les candidats devront être âgés de **23 ans maximum** (nés en 1993. A ce propos, ils devront se munir de leur **carte d'identité** ou autre document officiel et une vérification sera effectuée lors de l'épreuve écrite).
- ⇒ Les candidats porteront leur matériel de bar (possibilité d'emprunter la mallette de bar du lycée organisateur) la tenue habituelle de l'établissement lors des séances de travaux pratiques de bar (pour les garçons : cravate MCB, pince à cravate, chemise blanche ou noire, costume bleu, noir, gris ; pour les filles : pantalon, jupe, foulard MCB ou non) mais aucun signe distinctif permettant d'identifier le lycée.
- ⇒ Pour cette année, les mesures (jiggers) ne seront pas utilisées lors des épreuves pratiques de réalisation de cocktails
- ⇒ Les candidats seront évalués par un jury mixte : 1 professeur et un professionnel

Déroulement des épreuves

Mercredi 9 mars 2016 APRES MIDI

→ **Epreuve écrite + identification d'un produit de bar à l'aveugle** : questionnaire portant sur la connaissance des produits de bar, la législation, les cocktails, la culture générale, l'actualité et l'anglais.
Durée 1h30 84 points pour le questionnaire – 6 points pour l'identification du produit - 10 points l'anglais

→ **Test de verse** : 4 verres (2 verses sans rien, 2 verses avec pourer (bec verseur))
Durée 5 mn environ 20 points (soit 5 points par bon dosage)

Jeudi 10 mars 2016 MATIN

Deux groupes seront organisés

1er groupe : **atelier réalisation de cocktails classiques** pour **trois verres** à partir de la liste jointe, **un short et un long avec deux techniques différentes**

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

Les candidats passeront par 3.

Durée 20 mn environ

Notation 2 fois 60 points

2^{ème} groupe : **atelier oral** : à partir d'une série de questions pré-déterminées, le candidat sera interrogé sur un produit générique du bar

Durée 10 minutes

Notation 40 points

En tout, les candidats seront notés sur donc sur 280 points



LISTE DES COCKTAILS DU CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR



Direct			Au shaker			Au verre à mélange			
	Court		Long		Court		Long		Court
				16	Alexander				
1	Black Russian	5	Americano (Stick)	17	Alaska	31	Gin & vodkaFizz (chalumeau)	35	Dry Martini
2	Bourbon & Cognac Old Fashioned	6	Champagne Cocktail	18	Blue Lagoon	32	Pick Me Up Champ	36	Manhattan
3	Caïpirinha	7	Garibaldi (Stick)	19	Bronx	33	Pina Colada (stick + chalumeau)	37	Rob Roy
4	Rusty Nail	8	Bloody Mary (Stick)	20	Cosmopolitan	34	Barbottage	38	Rose
		9	Macca (Stick)	21	Daïquiri			39	Dubonnet cocktail
		10	Mojito (Stick + chalumeau)	22	Jack Rose			40	Vodkatini
		11	Negroni (stick)	23	Margarita			41	Tequini
		12	Tampico (stick)	24	Paradise				
		13	Téquila Sunrise (stick)	25	Red Lion				
		14	Tom Collin's (stick + chalumeau)	26	Bourbon & Scotch Sour				
		15	Summit (stick)	27	Side Car				
				28	Stinger				
				29	Bacardi				
				30	Pink et White Lady				