



REGLEMENT DU CHALLENGE PERNOD JUNIOR FINALE NATIONALE ECOLES HÔTELIÈRES / APEB 2019

Le CONCOURS est ouvert aux élèves et apprentis des lycées et UFA recevant une formation bar (Mention Complémentaire Employé Barman).

1. Chaque concurrent dont l'ordre de passage dépendra d'un tirage au sort présentera
 - a) Une HAVANA CANCHA en un seul exemplaire (selon la recette officielle ci-jointe)
 - b) Une création long drink en 3 exemplaires (long drink = de 12 à 25 cl).
A ce propos, la verrerie sera exclusivement fournie par la société PERNOD.
2. Les créations seront exprimées en cl. Les droits des recettes et des cocktails seront abandonnés à la Société Pernod, à l'APEB.
3. Toutes les recettes doivent contenir au moins **3 cl de gin PLYMOUTH ou de 3 cl de Ron HAVANA CLUB 7 ans ou 3 cl de SUZE (version classique)**. (Pernod et Havana Club sont considérés comme alcools de base, 2 alcools de base ne se mélangent pas)
4. Les produits utilisés **impérativement manufacturés** en complément pour l'élaboration des cocktails sont laissés à l'appréciation des élèves.
Hors les marques Pernod, les autres produits seront apportés par les concurrents.
Il va de soi que le candidat privilégiera en complément de sa recette les marques du portefeuille Pernod : Havana Club, Ballantine's Gin Plymouth, Wodka Wyborowa, Tequila Altos, champagne Mumm

Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de 6 ingrédients y compris les sirops, jus de fruits, gouttes et traits et ne doivent pas contenir plus de 7 cl d'alcool (le sucre en poudre est considéré comme ingrédient). L'utilisation des jiggers est autorisée.
5. Seules les décorations comestibles préparées sur place par les concurrents sont acceptées, elles ne devront pas excéder 15 minutes pour les décorations et seront apportées par les concurrents.
6. Les concurrents se présenteront vêtus de leur tenue de travail.
7. Deux jurys notent les concurrents :
 - ⇒ Un JURY « EXECUTION » sur la création du Mojito (pas de dégustation)
 - ⇒ Un JURY « EXECUTION & DEGUSTATION » sur la création du cocktail long drink.
8. En cas de nécessité (ex aequo) la note de dégustation prime et si nécessaire, il sera procédé à un re-shake.
9. Les décisions du jury sont sans appel
10. Le vainqueur de chaque école participera à la finale nationale.
11. L'élève déclaré VAINQUEUR laissera à l'école où il a été formé le trophée PERNOD.
Les 3 premiers recevront un mini trophée les récompensant pour leurs résultats.
12. Un voyage récompensera le vainqueur et son Professeur (à défaut, un représentant de son école) et suivant le nombre de lycées le second lauréat et son professeur. (1 voyage par tranche de 10 participants)

Secrétariat Prestige National
Direction Régionale Paris
Direction Régionale Lyon
Direction Régionale Marseille
Direction Régionale Bordeaux
Direction Régionale Nantes

☎ : 01 49 81 58 72
☎ : 01 49 81 51 01
☎ : 04 78 38 51 51
☎ : 04 96 17 66 51
☎ : 05 56 01 51 51
☎ : 02 51 82 51 51