

Cette chartre est exclusivement applicable aux concours partenaires et membres de l'Association des Professeurs Enseignant en Bar. Elle a pour but d'établir des règles communes à travers les différents concours.

- ➡ Art 1. : Tous les élèves, apprentis, candidats doivent être en **Certificat de spécialisation Métiers du Bar - C.S.M.D.B.**
 - ➡ Art 2. 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. Le professeur accompagnateur peut être appelé à justifier.
 - ➡ Art 3. : Les professeurs accompagnant doivent **être à jour de leur cotisation**.
Pour le CNJTB ne peuvent concourir que les établissements ayant une **ancienneté d'au moins 3 ans** au sein de notre association.
 - ➡ Art 4. : Les candidats ne devront pas être âgés de plus **de 23 ans dans l'année du concours** (pour l'édition CNJTB 2026 les candidats nés en 2003 maximum sont donc autorisés).
Ils devront présenter leur carte d'identité.
 - ➡ Art 5. : 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 C.S.M.D.B. et la pince à cravate**.
Dans tous les concours, la présentation du candidat est évaluée.
 - ➡ Art 6. : L'organisateur du concours établit son propre règlement, ses grilles d'évaluation et l'envoi à l'ensemble des professeurs membres de l'APEB 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.
- ➡ Art 7. : Tous les concours en partenariat avec l'A.P.E.B doivent scrupuleusement respecter le guide des bonnes pratiques du socle des cocktails de référence, une attention particulière est portée sur :
 - le respect de 6 ingrédients solides/liquides (hors décoration - ne pas confondre une décoration qui n'a qu'un intérêt visuel avec une garniture déposée dans le verre ou aromatique qui est essentielle à la recette du cocktail)
 - une consommation responsable limitée à 70 ml d'alcool pour les créations (le Champagne ne sera pas pris en compte)
 - le flair n'est pas accepté
 - l'utilisation des jiggers est autorisée
 - le produit « fabriqué maison » est accepté selon les mentions spécifiées par l'organisateur.

- ➡ Art 8. : Les décorations doivent être réalisées sur place devant un jury dans un temps imparti, comestibles et posées sur le verre (pas de Perfect Serve).
- ➡ Art 9. : Les jurys d'exécution doivent être composés obligatoirement de deux personnes de préférence **d'un professionnel et d'un professeur**.

Les jurys de dégustation doivent être en **nombre suffisant** de manière à effectuer une rotation, et surtout apprécier objectivement la qualité d'un cocktail.

- ➡ Art 10. : Dans un souci d'impartialité tout jury (professeur ou professionnel) connaissant le candidat est tenu de se retirer.
- ➡ Art 11. : 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.

Celles-ci doivent tenir compte de la saisonnalité en date du jour de l'épreuve et non du rendu de la fiche technique, y compris les décorations même si elles peuvent être changées le jour d'une finale avant le début des épreuves si le règlement l'autorise.

Lors de sélections par fiche technique, une photographie, un croquis ou autres représentations du cocktail ne doit pas être pris en compte dans la notation.

La verrerie est fournie par l'organisation et est commune à tous les candidats sauf mention spécifiée par l'organisateur (par exemple pour l'œuvre du concours MAF)

- ➡ Art 12. : Les accompagnateurs restent responsables du comportement de leurs élèves jusqu'à la fin de la manifestation. Une attention toute particulière est portée sur la consommation de boissons alcoolisées. Tout manquement peut entraîner une disqualification de l'établissement tant au concours présenté qu'aux échéances à venir.
- ➡ Art 13. : Une autorisation de droit à l'image sera donnée à l'organisation. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre de concours liés à cette charte.
- ➡ Art 14. : les résultats sont sans appel, l'organisateur s'engage à fournir au plus vite le détail des notes à tous les candidats et/ou accompagnateurs.

→ **Coordonnées de l'élève**

NOM : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Ville : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

→ **Coordonnées de l'établissement de formation**

NOM : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Ville : _____

→ **Coordonnées de l'enseignant(e) / formateur(trice)**

NOM : _____

Prénom : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

Je soussigné(e), certifie que :

☐ Ce/ces cocktails ont été créés et exécutés par mes soins.

☐ J'accepte le règlement du concours ainsi que les décisions du jury.

Signature du candidat(e)

Signature du professeur / formateur(trice)

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

CANDIDAT		PROFESSEUR / FORMATEUR	
Établissement de formation :			
Nom :		Nom :	
Prénom :		Prénom :	
Signature :		Signature :	

Nom du cocktail : _____

☐ Short drink

☐ Long drink

Quantité en ML	Ingrédients	Marques commerciales des produits

Mode d'élaboration : ☐ Shaker ☐ Verre à mélange ☐ Direct au verre

Type de verrerie : _____

Décoration : _____

Argumentation commerciale	Technique de réalisation

Nom du produit maison : _____

COMPOSITION	Quantité en ML	MÉTHODE DE RÉALISATION

Je soussigné(e), certifie que :

☐ Ce produit a été confectionné par mes soins.

Signature du candidat(e)

Signature du professeur / formateur(trice)