

Chers collègues,

Décembre est là et bien là, et comme tous les ans l'inscription au CNJTB arrive.

La prochaine édition, comme vous le savez aura lieu du **mercredi 3 au vendredi 5 avril 2024** au Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie de La Rochelle

Vous trouverez ci-joint le règlement (attention il y a des petits changements), la liste des cocktails, la charte APEB, ainsi que le programme et les bons de participation.

Vous serez également destinataire de l'appel à questions pour l'épreuve écrite et 6 collègues auront la chance d'être sollicités, en plus, pour un questionnaire oral.

Joël centralise les écrits (et travaillera dessus avec André), Franck centralise les questionnaires pour l'épreuve orale.

Comme l'an passé les inscriptions se dérouleront en 2 temps :

1/ PAR RETOUR DE MAIL, AVANT LE 20 DÉCEMBRE 2023.

Nous vous demandons de nous indiquer si **votre établissement participera – ou – ne participera pas** à l'Édition 2024.

2/ AVANT LE 17 JANVIER 2024

Les établissements qui seront inscrits renverrons ensuite le bon de participation à retourner par mail,

et devront indiquer :

Le nom et prénom de votre candidat(e)

Le sexe en cas de prénom prêtant à confusion (Ex. Dominique...) afin d'affecter les chambres

Le nom du professeur accompagnateur. (Ne pas oublier le certificat de scolarité !)

Le respect de cette date est impératif.

Merci beaucoup pour votre précieuse collaboration.

Nous vous souhaitons une belle fin d'année civile avec de beaux menus de décembre et de savoureux cocktails hivernaux !

Amitiés

Laurent Agar
Président

Amélie Boulanger
Vice - Présidente



RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR 2024 LA ROCHELLE

- ➡ Ce concours est organisé par l'A.P.E.B. est exclusivement réservé aux lycées, C.F.A. et Greta affiliés à cette association **depuis au moins 3 années** (les professeurs **doivent être à jour** de leur cotisation) pour les élèves ou apprentis en **Mention Complémentaire Employé Barman** et en **1ère année de Brevet Professionnel Employé Barman**.
(Un établissement peut donc présenter 2 candidats : 1 MCEB, 1 BPEB)
- ➡ 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 2001).
Ils devront se munir de leur carte d'identité ou autre document officiel, une vérification sera effectuée.
En cas de demande de tiers temps supplémentaire, le justificatif produit lors de l'inscription à l'examen doit être obligatoirement joint à l'inscription du candidat.
Ce tiers temps ne s'appliquera que pour la partie écrite (questionnaire écrit, anglais, correction d'une carte et reconnaissance de produits à l'aveugle) ce qui portera l'épreuve à un maximum de 120 mn.
Les épreuves pratiques et orales ne seront pas impactées par cet aménagement.
- ➡ 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 / Chaussure de ville.
 - Chemise blanche ou noire
 - Gilet noir ou gris accepté (en lieu et place d'une veste)
 - Cravate (et pince) ou foulard MCB obligatoire.
 - les cheveux longs sont attachés, les bijoux et les maquillages sont discretsLa présentation du candidat est évaluée.
- ➡ Les mesures (jiggers) et le flair ne seront pas autorisés, mais la verse est libre lors des épreuves pratiques de réalisation de cocktails (pourer)
- ➡ Les candidats seront évalués par un jury mixte : un professeur et un professionnel, un partenaire peut compléter ce jury si une épreuve le nécessite.

Par conséquent aucune modification ne pourra intervenir le jour du concours ni dans le contenu des épreuves, ni dans le barème de notation.

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.



Règlement suite - DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Mercredi 03 avril 2024 - Après-midi

Toutes les délégations devront être arrivées pour 15 h, heure de départ pour les visites de l'après-midi.

Les hôtels se situent entre la gare de La Rochelle et le Lycée Hôtelier - cf. programme

(Vos bagages devront être tous identifiés - l'hôtel nous mettra à disposition soit une salle soit 2 ou 3 chambres pour les stocker), pour les professeurs :

Les tenues pour l'après midi et pour la soirée seront précisées ultérieurement.

Si rien n'est précisée se sont les tenues APEB pour les accompagnateurs et tenues MCB pour les accompagnateurs qui font foi.

Jeudi 04 avril 2024 - Matinée

→ Épreuve écrite + identification de produits 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

Correction d'une carte de bar

Identification de produits de bar à l'aveugle

Durée : 1 h 30

60 points = 50 points pour le questionnaire, 5 points l'anglais, 5 points pour la carte et 10 points pour l'identification du produit

→ Test de verse :

4 verres identiques dans 4 contenants différents (2 verses sans puerer, 2 verses avec puerer (bec verseur)) *Le candidat peut utiliser son propre puerer.*

Durée : 5 minutes environ

20 points = soit 5 points par bon dosage)

Jeudi 05 avril 2024 - Après-midi (composition de deux groupes par alternances)

→ 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 jointe).

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

Durée : 20 minutes environ

120 points : 2 x 60 points

→ Atelier oral :

À partir d'une série de questions prédéterminées, le candidat sera interrogé sur un produit générique du bar.

Durée 10 minutes

30 points

→ La notation finale portera sur **230 points**.

Le candidat lauréat sera celui qui aura le plus de points au total, toutes épreuves confondues.

En cas d'égalité voici l'ordre dans lequel devront être considérés les épreuves pour départager les candidats : Épreuve écrite (hors anglais, carte et reconnaissance des produits), épreuve technique (note globale des 2 cocktails) et enfin épreuve orale. Si à l'issue de ces 3 épreuves les candidats sont toujours à égalité alors ils seront tous deux déclarés vainqueurs.



LISTE DES COCKTAILS DU CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR



NB : Stick et paille en matériau éco responsable

Direct		Au shaker		Au verre à mélange	
Court	Long	Court	Long		Court
1 Black Russian	7 Americano (stick)	16 Amaretto Sour (old fashioned)	29 Barbotage	37 Dry Martini-Tequini Vodka	
2 Bourbon & Cognac Old Fashioned	8 Bloody Mary (stick/paille)	17 Bacardi Cocktail	30 Bonneveine (stick/paille)	38 Manhattan	
3 Caipirinha (paille)	9 Champagne Cocktail	18 Bronx	31 Clin d'oeil (stick/paille)	39 Martinez	
4 Negroni	10 Mojitos (stick/paille)	19 Corpse Reviver n°2	32 Corsica (stick/paille)	40 Presidente	
5 Bramble (stick/paille)	11 Mojito (stick/paille)	20 Cosmopolitan	33 French 75	41 Roselin	
6 Summit (paille)	12 Tampico (stick)	21 Daiquiri	34 Gin Fizz (paille)		
	13 Ti Punch Contemporain (stick/paille)	22 Hemingway Special	35 Pina Colada (stick/paille)		
	14 Tequila Sunrise (stick/paille)	23 Last Word	36 Sunset Boulevard (Sex on the Beach) (stick/paille)		
	15 Spritz Veneziano (stick)	24 Margarita			
		25 Paradise			
		26 Red Lion			
		27 Scotch Sour (verre à cocktail)			
		28 Side Car			



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

Mise à jour le 1/12/23

Cette chartre est exclusivement applicable aux concours partenaires et membres de l'Association des Professeurs Enseignants 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 **mention complémentaire employé barman**. Les apprentis en **1ère année de Brevet Professionnel Barman sont autorisés à partir de 2024 à participer au concours CNJTB**.
- ➡ 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 2024 les candidats nés en 2001 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 ou foulard M.C.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'envoie à l'ensemble aux professeurs membres de l'APEB au moins trois mois avant le concours (raison des vacances scolaires, stages des élèves, alternances...). Si les fiches d'évaluation sont spécifiques au concours, celles-ci sont transmises aux lycées candidats en amont du concours. 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. Quel que soit le concours les règles de l'I.B.A. doivent être scrupuleusement respectées, à savoir :
 - **pas + de 6 ingrédients solides/liquides (hors éléments de décoration posés sur le verre)**
 - **pas + de 7 cl d'alcool**
 - **1 seule eau de vie de base (une eau de vie utilisée comme bitter concentré est autorisée)**.
 - les verses sont libres
 - le flair n'est pas accepté
 - l'utilisation des jiggers est autorisée (excepté pour le CNJTB)
 - aucun produit « fabriqué maison » ne sera accepté sauf mention spécifiée par l'organisateur.

➡ Art 8. : 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).

➡ 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 (préférence de sexe différent) 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.

Compte tenu de la saisonnalité des fruits, seuls les éléments de décoration peuvent être changés le jour d'une finale et seront par conséquent modifiés sur la fiche technique avant le début des épreuves.

Lors de sélections par fiche technique, une photo, croquis ou autre représentation du cocktail ne doit 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 lié 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.



PARTICIPATION AU CNJTB 2024

Par retour de mail (date limite au 20/12/23)

Nom du lycée/ CFA :

Représentée par :

Participera au CNJTB 2024 oui non

Si vous n'avez pas encore sélectionné votre candidat, merci de faire un second envoi avec son identité avant le 17/01/24



INSCRIPTION AU CNJTB 2023

Avant le 17 janvier 2024

Nom du lycée/CFA :

Professeur accompagnateur :

Nom et prénom de l'élève candidat :
(Merci de préciser Garçon ou fille pour les logements) :

Joindre impérativement un certificat de scolarité

Attention : merci de faire l'envoi à ces 4 adresses mail :

laurent.agar@icloud.com

boulangier.amelie76@gmail.com

Marc.George@ac-poitiers.fr

nicolas.bouey@lycee-hotelier-biarritz.com