

REGLEMENT DU CONCOURS

KAMOK

Ce concours est organisé par le lycée Edouard BRANLY, en partenariat avec la Société VRIGNAUD et la Maison des Vins MOURAT. Ce concours aura lieu sous l'égide des Barmen de Bretagne Pays de la Loire.

Article 1 :

Peuvent participer à ce concours, tous les élèves de Mention Complémentaire Employé Barman.

Article 2 :

Deux candidats par école pourront participer au concours final qui aura lieu au lycée EDOUARD BRANLY à la ROCHE SUR YON.

Article 3 :

Les candidats se présenteront dans la tenue officielle de leur établissement. Ils seront munis de leur matériel (shaker, passoire, cuillère à mélange et verre à mélange...).

Article 4 :

a) Le concours se déroulera de la manière suivante :

Création d'un cocktail **LONG DRINK** à base de **KAMOK** :

- Avec au minimum 3 cl de **KAMOK**
- Les cocktails ne pourront comprendre plus de **6 ingrédients tous confondus** (liquides et solides)
- Un seul alcool de base sera accepté.

Un premier jury appréciera la technique de réalisation.

Un second jury en appréciera la qualité gustative.

b) Chaque cocktail devra avoir une décoration consommable préparée sur place. Les PERFECT SERVE ne seront pas autorisés.

c) La réalisation doit être exécutée pour 3 verres.

Article 5 :

Le jury sera composé des professionnels Barmen de Bretagne et Pays de Loire et de professeurs de Bar

Article 6 :

Chaque concurrent disposera de 7 minutes pour la confection du Long drink.

Article 7 :

L'ordre du passage des concurrents sera tiré au sort.

Article 8 :

Les participants devront employer la verrerie correspondante à la confection d'un Long Drink (Tumbler). La verrerie sera fournie par l'établissement organisateur.

Article 9 :

Les concurrents recevront une note sur 60 pour la technique. La note de technique sera calculée sur la base des grilles d'évaluation communes à tous les concours de barmen.

Les concurrents recevront une note sur 40 pour la dégustation, sur trois postes de dégustation. Il y aura un cumul des points obtenus en dégustation (Total : 120 pts)

DEGUSTATION	APPARENCE	AROMES	GOUT
Excellent	12	8	20
Très bon	9	6	16
Bon	6	4	12
Passable	3	2	6
Médiocre	1	1	2

Article 10 :

En cas d'ex aequo, la note de dégustation l'emporte sur la note d'exécution. En cas de nouvelle égalité, les candidats devront ré-effectuer la préparation du même cocktail.

Article 11 :

Position des juges et des compétiteurs :

Trois candidats passeront en même temps derrière le bar pendant que les membres du jury noteront séparément chaque candidat suivant un numéro attribué au départ.

Trois autres candidats prépareront en office leur décoration et matériel.

Le président du jury veillera à ce qu'aucun membre du jury n'ait à juger un candidat qu'il connaît.

Un classement sera établi par rapport au nombre de points obtenus par les candidats. Celui ayant le nombre de points le plus élevé sera classé premier.

Article 12 :

Un trophée réalisé par un artiste local sera remis au lycée gagnant. Ce trophée sera remis en jeu chaque année. De nombreux lots seront attribués aux concurrents.

Article 13 :

Un des Barmen professionnels de Bretagne et Pays de Loire présidera le jury. Les décisions du jury seront sans appel.

Article 14 :

Ce concours aura lieu le **Lundi 21 janvier 2019**.

Un programme du déroulement du concours vous sera adressé ultérieurement.

Remarque :

Si vous souhaitez faire participer vos élèves de MCB à l'édition 2018 du concours KAMOK, faites le nous savoir en adressant votre engagement à l'une des deux adresses mails suivantes :

- engerbeaudfamily@wanadoo.fr
- patrice.deslauriers@orange.fr

Une bouteille de Kamok vous sera alors envoyée pour faire votre sélection.