



REGLEMENT CONCOURS NATIONAL DES JEUNES TALENTS DU BAR 2019

- ⇒ 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) pour les élèves ou apprentis en Mention Complémentaire Employé Barman.
- ⇒ 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 1996). Ils devront se munir de leur **carte d'identité** ou autre document officiel, une vérification sera effectuée.
- ⇒ 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 – chemise blanche ou noire – gilet noir ou gris accepté – cravate (et pince) ou foulard MCB obligatoire.
- ⇒ Les **mesures (jiggers) ne seront pas utilisées, mais la verse est libre** lors des épreuves pratiques de réalisation de cocktails.
- ⇒ Les candidats seront évalués par un jury mixte : un professeur et un professionnel

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.

Déroulement des épreuves :

Mercredi 3 avril 2019 APRES MIDI

Arrivée à l'hôtel..... à partir de 14H (lieu à déterminer)
Toutes les délégations devront être arrivées pour 15H

Jeudi 4 avril 2019

Matinée :

→ Epreuve écrite + identification d'un produit de bar à l'aveugle 60 points :

Questionnaire portant sur la connaissance des produits de bar, la législation, les cocktails, la culture générale, l'actualité et l'anglais. Durée 1h30

50 points pour le questionnaire – 5 points pour l'identification du produit - 5 points l'anglais = **60 points**

→ Test de verse :

4 verres différents (2 verses sans pourer, 2 verses avec pourer (bec verseur))

Durée 5 mn environ

20 points (soit 5 points par bon dosage)

Après midi :

→ 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 présente sur le site de l'APEB)

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

Durée 20 mn environ

Notation 2 fois 60 points = **120 points**

→ Atelier oral :

A partir d'une série de questions pré-déterminées, le candidat sera interrogé sur un produit générique du bar.

Durée 10 minutes

Notation **30 points**

La notation finale portera sur **230 points**