

REGLEMENT DU CONCOURS CHARTREUSE

ECOLES HOTELIERES/APEB 2022-2023

Ce concours est exclusivement réservé aux élèves ou apprentis en Mention Complémentaire Employé Barman de Lycées, CFA et Greta affiliés à l'APEB (les professeurs doivent être à jour de leur cotisation).

Ceci implique l'acceptation des conditions générales établies par la « charte APEB des concours (<http://www.apeb-mcb.fr/medias/?iles/charte-apeb-concours.pdf>) et les spécificités du présent règlement

Dans un souci d'équité, les candidats devront être âgés de 25 ans maximum (nés au plus tard en décembre 1997). Ils devront fournir une copie de leur carte d'identité ainsi qu'un certificat de scolarité. Les candidats représentent leurs établissements d'origine. Si, dans un cas de force majeure, un candidat sélectionné ne peut être présent lors de ce concours, et après acceptation de l'organisateur du concours, son établissement se réserve le droit de le remplacer par un autre représentant de sa classe qui respectera les conditions d'inscription. L'établissement gèrera la totalité des formalités concernant ce remplacement.

Ce concours sera limité à **15 participants**

Calendrier du concours :

Fin septembre à mi-octobre 2022

- Envoi dans les établissements du présent règlement et des produits disponibles
- Envoi de la fiche technique aux établissements
- Envoi de la verrerie en photo

Début novembre 2022

- Retour de principe d'inscription des Lycées

14 janvier 2023

- Dernier jour de réception par Chartreuse Diffusion de la fiche technique et recette, des inscriptions individuelles et certificat de scolarité

21 janvier 2023

- Réponse de Chartreuse Diffusion des candidats retenus

13 mars 2023

- Finale du concours au site des caves de la Chartreuse à Voiron

Modalités de participation :

- Chaque école sélectionne un candidat et enverra une fiche recette long drink ou short drink (création)
- Chartreuse Diffusion sélectionnera 15 candidats sur la base de sa recette pour participer à la finale qui se tiendra sur le site touristique de Chartreuse, 10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron France). Les frais de transport du candidat et son accompagnateur seront pris en charge par Chartreuse Diffusion (Billet SNCF seconde classe)

- les informations sur le déroulement de la finale seront envoyées aux candidats sélectionnés à partir du 21 janvier 2023

Déroulement du Concours :

Les 15 candidats retenus se retrouveront lors de la finale le 13 mars 2022.

Les épreuves se dérouleront en 2 parties :

1 - Epreuve écrite (30 points)

Un écrit sous forme de QCM de 30 questions sur la liqueur chartreuse

2 - Epreuve pratique (60 points technique + 80 points dégustation)

- Chaque candidat dont l'ordre dépendra d'un tirage au sort présentera un cocktail création Chartreuse, Long drink ou Short drink en 3 exemplaires. La recette du cocktail sera en tout point identique à la fiche technique envoyée, seule la décoration pourra évoluer, dans ce cas l'organisateur et le jury devra en être informé.

- Le candidat disposera de 5 minutes pour la réalisation d'un Short drink et de 7 minutes pour la réalisation d'un long drink

- le candidat disposera de 15 minutes pour la réalisation de la décoration. La décoration doit être réalisée sur place, le candidat apportera les éléments nécessaires à sa réalisation.

Concernant les fiches et la réalisation des cocktails lors de la finale :

1/ Les fiches techniques utilisées sont uniquement celles jointes au présent règlement. Les créations seront exprimées en cl.

Les droits de recettes et cocktails seront abandonnés à la société Chartreuse Diffusion, et à l'APEB.

Il est à noter que les photos qui accompagnent les fiches techniques (décoration, mise en situation, choix de la verrerie) ne seront pas valorisées par le jury lors de la sélection de recettes.

2/ Toutes les recettes doivent contenir au moins 2cl de Chartreuse, verte ou jaune, et de l'elixir végétal de la grande chartreuse (en spray, en gouttes, rinçage des verres ou glaçons)

3/ Mise à disposition des produits Chartreuse Diffusion :

- Gentiane des pères chartreux 22,7°

- Noix des pères chartreux 23°

- Vodka Vertical 43°

- Gin du Mont Blanc 43,6°

- Gin ADN 43°

- Marasquin Luxardo 32°

- Tonic et Ginger London Essence

à l'exception de ces marques les candidats apporteront les autres produits nécessaires à l'élaboration de leur recette. Une préférence sera bien entendu mise sur les produits distribués par Chartreuse Diffusion.

Les produits maison ne seront pas acceptés.

4/ Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de 6 ingrédients (solide et liquide) y compris les sirops, jus de fruits, gouttes et traits. Ils ne doivent pas contenir plus de 7cl d'alcool (le sucre en poudre est considéré comme un ingrédient)

5 / L'utilisation des jiggers est autorisée

6/ Seules les décorations comestibles préparées sur place par les concurrents sont acceptées. Le candidat apportera les éléments nécessaires à sa réalisation. Cette préparation ne devra pas excéder 15 minutes.

7/ La verrerie sera fournie par Chartreuse Diffusion (Modèle envoyé par mail)

8/ Les candidats se présenteront dans la tenue classique de Mention Complémentaire Employé Barman (veste et/ou gilet noir, chemise noire ou blanche et cravate/foulard APEB). Les candidats seront munis de leur matériel (mallette de bar complète et linceuls).

Aucun matériel ne sera mis à disposition, le candidat ne pourra pas nettoyer son matériel pendant l'épreuve pratique.

Concernant le jury :

Le jury sera composé de professionnels et de professeurs de bar.

Il sera complété de salariés Chartreuse Diffusion pour la partie « dégustation ».

Les décisions du jury sont sans appels.

En cas de nécessité (ex aequo) la note de dégustation prime, puis vient la note de l'épreuve écrite.

Si il y a toujours ex æquo après ces 2 notes, il sera procédé à un re-shake.

Résultats :

- Les résultats seront proclamés lors du dîner de clôture qui se déroulera dans le site touristique de la Chartreuse,

- un trophée sera remis au gagnant ainsi qu'à son école,

- le gagnant se verra remettre un repas gastronomique et une nuit d'hôtel pour deux personnes plus visite personnalisée de l'établissement (Valeurs 500€),

(Chartreuse Diffusion déterminera avec le lauréat, en fonction de sa région et des partenariats CHR de l'organisateur, quel sera l'établissement désigné)

- un lot Chartreuse sera remis à chaque participant.

Contacts Chartreuse:

- Seuzaret Olivier seuzaret@chartreuse.fr 0608951861

- Dell'Accio Vincent v.dellaccio@chartreuse.fr 0608951897