

RÈGLEMENT DU CHALLENGE MONIN

DES MENTIONS BARMAN 2023

Cette année 2023 marque le grand retour du Challenge Monin ! Le thème de cette année est :

CUISINE-NOUS UN COCKTAIL !

Le Challenge Monin est un concours de cocktail destiné aux élèves des Mentions Complémentaires Barmans des lycées hôteliers de France Métropolitaine. Ce concours a pour objectif de mettre en avant la prochaine génération de bartenders à travers leur génie créatif et leurs techniques élaborées.

À travers le thème « **Cuisine-nous un cocktail !** », les jurés évalueront la capacité des candidats à faire vivre une expérience gustative au cours de la dégustation d'un cocktail. Votre objectif est simple, faire frémir les papilles aiguisées des membres du Jury, en proposant **un cocktail qui fait écho à un plat** de la gastronomie française ou internationale. Sucré, salé ou épicé, faites-nous découvrir votre plat préféré !

1^{ère} étape : Les Sélections

- 1- Sélection des 10 meilleurs fiches techniques. À envoyer pour le **vendredi 10 mars 2023**. Vous trouverez la fiche technique à envoyer pour candidater en pièce jointe de l'email envoyé aux professeurs.

2^{ème} étape : La Finale

- 1- La Finale du Challenge Monin 2023 aura lieu le **lundi 27 mars 2023** au Studio Monin à Paris. Les 10 candidats sélectionnés, accompagnés de leur professeur, présenteront leur création aux membres du Jury
- 2- Les 3 meilleurs candidats de la finale se départageront lors d'une ultime épreuve surprise !

À vos shakers !

L'équipe MONIN

RÈGLEMENT DU CHALLENGE MONIN 2023

Table des matières

I.	ORGANISATEUR DU CONCOURS	3
II.	PARTICIPANTS	3
III.	MODALITÉS DE PARTICIPATION	3
IV.	DÉROULÉ DE LA COMPÉTITION	3
V.	JURY	5
VI.	LOT(S)	6
VII.	PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS	6
VIII.	RESPONSABILITÉ	6
IX.	RÈGLEMENT	6
X.	INFORMATIONS RELATIVES A L'ALCOOL	6
XI.	DONNÉES PERSONNELLES	7
XII.	LITIGES	7

I. ORGANISATEUR DU CONCOURS

La Société GEORGES MONIN SAS (ci-après « MONIN »), société par actions simplifiée au capital de 568 000 euros, immatriculée au RCS de BOURGES sous le numéro 573721370, dont le siège social se trouve 5, rue Ferdinand de Lesseps à Bourges (18000), organise le 27 Mars 2023, un concours gratuit et sans obligation d'achat intitulé «CHALLENGE MONIN 2023 ».

II. PARTICIPANTS

Ce concours est ouvert aux élèves des 44 établissements hôteliers de France Métropolitaine (Lycée, Greta, C.F.A....) recevant une formation Mention Complémentaire Barman adhérents à l'A.P.E.B. (Association des Professeurs Enseignants en Bar). Pour participer, les élèves ne devront pas être âgés de plus de 26 ans au 27 Mars 2023.

III. MODALITÉS DE PARTICIPATION

Chaque établissement souhaitant participer doit envoyer la fiche technique permettant la réalisation d'un cocktail avec alcool (long-drink ou short-drink) du candidat qu'il aura préalablement sélectionné. Cette fiche devra être envoyée **avant le vendredi 10 mars 2023** sous format informatique aux adresses mails suivantes : hadescamps@monin.com et en copie brichard@monin.com

Tout dossier envoyé incomplet et/ou en dehors des délais impartis ne sera pas pris en compte. Chaque candidat s'engage à participer à la totalité des étapes du concours. Il est rappelé que, conformément aux dispositions du Code de la propriété intellectuelle, les recettes et méthodes ne sont pas protégées en tant que telles par le droit d'auteur. Dans ces conditions, les candidats ne pourront solliciter aucune rémunération pour l'utilisation par MONIN des recettes créées par eux dans le cadre du concours.

IV. DÉROULÉ DE LA COMPÉTITION

La sélection des gagnants se fera en plusieurs étapes suivant les épreuves du concours :

4.1. Sélection des 10 participants au Challenge MONIN 2023

Parmi l'ensemble des candidatures reçues (1 candidat par établissement), un jury interne de la société MONIN aura pour charge de déterminer les 10 candidats qui participeront au Challenge MONIN 2023 le lundi 27 mars 2023. Cette sélection s'opèrera sur le respect de la thématique, la qualité et la cohérence de la recette ainsi que le respect des ingrédients imposés mentionnés dans la section 4.1.2.

4.1.1 Thème

Les concurrents de chaque établissement devront rédiger dans un premier temps un cocktail avec alcool sur le thème « Cuisine-nous un cocktail ».

4.1.2 Ingrédients

Les cocktails seront réalisés avec au minimum 10 ml de produit MONIN (choix parmi l'ensemble de la gamme Le sirop de MONIN, Le Fruit de MONIN et PARAGON uniquement). Il est rappelé que les ingrédients de la recette qui existent dans les gammes MONIN devront être choisis exclusivement dans ces gammes par les candidats. Par exemple l'utilisation d'une liqueur devra se faire parmi la gamme La Liqueur de MONIN mais ne sera pas comptabilisée dans les 10ml de produit MONIN.

Deux ingrédients produits de manière artisanale (maison) sont autorisés au maximum.

4.1.3 Garnitures et décorations

Les garnitures et décorations doivent pouvoir être préparées en 15 minutes avant d'entrer sur scène. Les garnitures doivent également être comestibles.

4.2. La Finale : Challenge MONIN 2023 à Paris le 27 mars.

4.2.1 Épreuve 1

Le ou la finaliste représentant son établissement réalisera le cocktail présélectionné : un cocktail avec alcool sur la thématique « Cuisine-nous un cocktail ». Les recettes proposées devront être rédigées sur les fiches techniques jointes, exprimées en millilitres et devront respecter les règles d'élaboration suivantes :

- Sera exprimé en millilitre
- Le cocktail ne devra pas comprendre plus de 7 ingrédients.
- Les décorations doivent être comestibles, réalisées sur place et posées sur les verres.
- La présentation en « PERFECT » est exclue.
- Le nom du cocktail devra apparaître.

4.2.2 Ingrédients

L'ensemble des produits MONIN utilisés vous seront fournis ainsi que les alcools de base. Les alcools spécifiques ou de marque particulière sont à la charge des candidats.

4.2.3 Garnitures et décorations

La décoration sera réalisée sur place pour 4 verres (temps imparti 10 minutes, le dépassement, l'hygiène et la propreté seront notés et pris en compte sur la réalisation technique). La décoration sera fournie pour les fruits traditionnels et de saison, le reste étant à la charge des candidats.

4.2.4 Verrerie

Toute verrerie ou produit spécifique devra être apporté par le candidat et correspondre au mieux à la catégorie du cocktail.

4.2.5 Déroulé Épreuve 1

Le jour de la compétition, les candidats devront suivre avec exactitude la recette de cocktail création avec laquelle ils ont candidaté. Tout changement pourra entraîner une disqualification. Quatre (4) cocktails identiques devront être préparés devant le jury. Les participants devront se présenter en tenue professionnelle classique ou adaptée au thème et avec leur matériel de bar. Les candidats auront 10 minutes pour leur performance (mise en place, présentation et préparation du cocktail) et 3

minutes pour nettoyer le bar. L'ordre de passage des participants sera déterminé aléatoirement. Seul un reshake sera autorisé pour les Long Drink, sinon, la note sera divisée par deux.

4.2.6 Évaluation

Les candidats seront évalués par : 1 jury exécution et 1 jury dégustation. Les jurés professionnels ou professeurs doivent se retirer du jury dès lors qu'ils connaissent le candidat. À l'issue de l'épreuve de qualification, seront retenus les 3 premiers qui participeront à l'épreuve 2. En cas d'ex aequo, seule la note de dégustation sera prise en compte.

4.2.7 Épreuve 2

Les 3 finalistes de l'épreuve 1 participeront à une nouvelle épreuve. Cette épreuve sera présentée en détail le jour de l'épreuve afin de tester la créativité des candidats. Le déroulé de l'épreuve et les délais impartis seront les mêmes que pour la première épreuve. L'ensembles des produits MONIN utilisés vous seront fournis ainsi que les alcools de base. La décoration sera fournie pour les fruits traditionnels et de saison. Les pailles seront fournies par l'organisateur.

4.2.8 Évaluation

Les candidats seront évalués par : 1 jury exécution et 1 jury dégustation. Les jury professionnels ou professeurs doivent se retirer du jury dès lors qu'ils connaissent le candidat. À l'issue de l'épreuve finale :

- Classement individuel des trois premiers du Challenge MONIN

V. JURY

Le jury du CHALLENGE MONIN 2023 sera composé de professionnels de la société MONIN, et de professionnels du monde du bar et/ou ou tout expert reconnu capable de juger la compétition. Le jury sera chargé de noter la technique, le goût et la performance pendant les deux étapes de la compétition. Le jugement prendra compte des éléments suivants :

- La présentation du candidat : présentation du cocktail, art de la mise en scène, organisation de son plan de travail.
- La zone de compétition : la propreté de la zone de compétition sera évaluée au début et à la fin du temps de performance.
- Compétences techniques : basées sur les connaissances et compétences techniques du compétiteur.
- L'évaluation du goût.
- La présentation de la boisson : la présentation visuelle des boissons comprenant les tasses, verres et accessoires, la consistance des boissons, la créativité et le style de présentation.

Des pénalités seront appliquées en cas de non-respect du temps imparti et de la propreté du plan de travail.

VI. LOT(S)

Le candidat sélectionné par le jury à la suite de cette Finale remportera :

- Une visite du Bar Convent Berlin 2023 avec les équipes MONIN
- Une qualification automatique à la Monin Cup France 2024

VII. PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS

Lors de la finale du Challenge MONIN, le transport, le repas et l'hébergement des participants et de leur professeur accompagnant seront pris en charge par la société MONIN pour la journée du 27 Mars 2023.

VIII. RESPONSABILITÉ

La responsabilité de MONIN ne pourra en aucun cas être engagée en cas d'éventuel dysfonctionnement du mode de participation au présent concours. Dans ces cas, les participants ne pourront prétendre à aucune contrepartie de quelque nature que ce soit. MONIN ne saurait encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, elle était amenée à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger, le reporter ou en modifier les conditions. Elle se réserve dans tous les cas la possibilité de prolonger ou de reporter ou de réduire la période de participation.

IX. RÈGLEMENT

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Le règlement peut être obtenu gratuitement sur simple demande écrite à l'adresse de la société MONIN figurant en tête du présent règlement (timbre remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande à cette même adresse). Toutes les difficultés pratiques d'interprétation ou d'application du présent règlement seront tranchées souverainement par la société MONIN dont la décision s'imposera immédiatement.

X. INFORMATIONS RELATIVES A L'ALCOOL

Le présent concours porte sur la réalisation de cocktails avec alcool par des participants inscrits dans un établissement de formation dédié et dans le cadre de leur future activité professionnelle. En aucun cas l'organisation de ce concours par MONIN n'a pour but de mettre en avant l'alcool, ou d'inciter les participants à consommer de l'alcool. MONIN rappelle que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'il doit être consommé avec modération.

XI. DONNÉES PERSONNELLES

Les données personnelles collectées par MONIN sont : Nom, prénom, adresse, code postal, ville, date de naissance, numéro de téléphone, établissement scolaire. Ces données seront traitées informatiquement et seront conservées pendant 3 an maximum. Elles sont utilisées par MONIN pour l'organisation du concours et le cas échéant, dans le cadre de campagnes marketing, quel que soit le media utilisé, réalisées par MONIN pour informer les participants de ses offres et services. Les participants consentent aux traitements de leurs données personnelles pour les finalités décrites ci-avant. Conformément aux lois et règlements en vigueur, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement des données personnelles le concernant sur simple demande écrite à l'adresse dpo@monin.com. Des informations supplémentaires peuvent être consultées sur le site web de la CNIL (www.cnil.fr).

XII. LITIGES

Le concours et le présent règlement sont soumis à la loi française. Tout litige concernant la portée, l'existence, la validité, l'interprétation et l'application du présent règlement sera réglé amiablement entre les parties ou, à défaut, par les tribunaux compétents.