

REGLEMENT DU CONCOURS SPIRIBAM-CARTRON ECOLES HÔTELIÈRES / APEB 2023-2024

Ce concours est exclusivement réservé aux élèves ou apprentis en Mention Complémentaire Employé Barman de lycées, C.F.A. 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/files/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 1998). 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 la finale, et **après acceptation** par 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 d'origine gèrera **la totalité des formalités** concernant ce remplacement.

Calendrier du concours :

07/09/23

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

⇒ Demande de produits : **4 bouteilles maximum de Rhums (panachage), 2 bouteilles de Liqueurs (panachage), 2 bouteilles de Crème dont 1 de Double Crème de CASSIS, et 4 jus maximum (panachage) auprès de la société Spiribam-Cartron.**

15/12/23 => dernier jour de réception par Spiribam-Cartron des fiches techniques et recettes, des inscriptions individuelles et certificat de scolarité.

12/01/24 => communication par Spiribam-Cartron aux écoles des candidats retenus.

02/02/24 => finale au Lycée et CFA Belliard, 135 rue Belliard 75018 Paris.

Entre le 20 avril et le 10 juin 2024 => voyage à la Martinique pour les 3 lauréats et leurs professeurs.

Modalité de participation :

- Chaque école enverra 2 fiches recettes complétées pour le **15 décembre 2023** maximum à dominique.delaguignera@gbh.fr :
- 1. « **Ti Punch contemporain revisité** »
- 2. « **Make the Crème de Cassis cool again** » (création libre)
- Spiribam-Cartron sélectionnera 15 candidats sur la base de ces recettes pour participer à la finale nationale qui se tiendra au Lycée et CFA Belliard, 135 rue Belliard 75018 Paris le **vendredi 2 février 2024**. Les frais de transport du candidat et son accompagnateur seront pris en charge par Spiribam-Cartron (billet SNCF seconde classe sur justificatif).
- Les informations sur le déroulement de la finale seront envoyées aux candidats sélectionnés à partir du **12 janvier 2024**

Les épreuves se dérouleront en 2 parties :

1 – Épreuve écrite (20 points) :

Un écrit sous forme de QCM de 20 questions portant sur les rhums Clément, JM et Chairman's ainsi que sur les liqueurs et crèmes de fruit Joseph Cartron.

Durée 30 minutes.

2 – Épreuves pratiques (60 points réalisation + 120 points dégustation) :

Chaque candidat dont l'ordre de passage dépendra d'un tirage au sort présentera :

- Un « **Ti Punch contemporain revisité** » en 3 exemplaires (maxi 11 cl).
- Un cocktail « **Make the Crème de Cassis cool again** » (création libre - Double Crème de cassis Joseph Cartron imposée) en 3 exemplaires (long drink = de 12 à 25 cl).

Les deux cocktails réalisés devront être identiques aux recettes envoyées en décembre pour la sélection – seules les décorations peuvent évoluer à condition de prévenir la personne référente des épreuves le jour du concours.

⇒ Le candidat enchainera la présentation et la réalisation de ses 2 cocktails (ordre précisé par le jury) et disposera au total de 15 mn de réalisation et de 5 mn de mise en place.

⇒

1. Les éléments pour les décorations seront apportés par le candidat. Les créations seront exprimées en cl. Les fiches techniques utilisées sont uniquement celles jointes au présent règlement. Les droits des recettes et des cocktails seront abandonnés à la société Spiribam-Cartron, et à l'APEB. Il est à noter que les photos qui accompagnent les fiches techniques : décoration, mise en situation, choix de verrerie ne seront pas valorisées par le jury pour cette sélection de recettes.
2. Toutes les recettes doivent contenir au moins **3 cl** de Rhum Clément ou JM ou Arcane ou Beach House ou Chairman's (ces rhums sont considérés comme alcools de base, **2** alcools de base ne se mélangent pas).
Les liqueurs/crèmes doivent être issues de la gamme Joseph Cartron. Les jus de fruit doivent être issus de la gamme Patrick Font.
3. Une liste complète des produits disponibles sera envoyée en **septembre 2023**. Chaque établissement candidat a la possibilité de demander jusqu'à 4 bouteilles maximum de Rhum (panachage), 2 bouteilles de Liqueurs (panachage) maximum, 2 bouteille de Crème, dont 1 bouteille de Double Crème de Cassis, et 4 jus (panachage) issus de la liste des produits jointe au règlement. La demande sera faite auprès de la société Spiribam-Cartron au plus tard le 28 septembre 2023 auprès de Chloé Thétiot: chloe.thetiot@gbh.fr
4. Hors les marques précisées au point 3, les autres produits seront apportés par les concurrents (sirop...). Les produits utilisés en complément pour l'élaboration des cocktails sont laissés à l'appréciation des élèves.
5. Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de **6** ingrédients (solides et liquides) y compris les sirops, jus de fruits, gouttes et traits et ne doivent pas contenir plus de **7 cl** d'alcool (le sucre en poudre est considéré comme un ingrédient). L'utilisation des jiggers est autorisée.
6. Seules les décorations comestibles préparées sur place par les concurrents sont acceptées. Les décorations seront apportées par le candidat. Cette préparation ne devra pas excéder 15 minutes (pour les 2 recettes). La verrerie sera fournie, de type classique, et identique à tous les candidats.
7. Hors les marques précisées, les autres produits utilisés en complément pour l'élaboration des cocktails sont laissés à l'appréciation des candidats, et apportés par le candidat lors de la finale.
8. Les candidats se présenteront dans la **tenue classique de Mention Complémentaire Employé Barman** (costume noir, chemise noire et cravate ou foulard de l'APEB ou cravate noire). 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.
9. Le jury sera composé de professionnels et de professeurs de bar :
 - a. Un jury « réalisation » pour la présentation et l'exécution des 2 recettes.
 - b. Un jury « dégustation » pour la décoration et la dégustation des 2 recettes.
10. **Les décisions du jury sont sans appel. En cas de nécessité (ex aequo) la note de dégustation prime, et si nécessaire, il sera procédé à un re-shake.**
11. **Le vainqueur de chaque école participera à la finale nationale le vendredi 2 février 2024 au Lycée et CFA Belliard, 135 rue Belliard 75018 Paris accompagné de son professeur.**

Résultats

1. Les résultats seront proclamés dès la fin des épreuves.
2. Les 3 premiers recevront un Trophée Spiribam-Cartron les récompensant pour leurs résultats, et seront invités en Martinique par la société Spiribam-Cartron.
3. Un voyage à la Martinique récompensera **les 3 premiers vainqueurs et leurs professeurs** (à défaut, un représentant de son établissement d'origine).
 - a. A la Martinique, les vainqueurs devront réaliser leur cocktail « gagnant » à l'Habitation Clément ou dans un bar partenaire.

Modalités du voyage :

1. Durée : 4 nuits, 5 jours sur place.
2. Aller/retour en avion classe économique.
3. **Date du voyage : entre le 20 avril et le 10 juin 2024.**
4. Prestations sur place :
 1. Hôtel : chambre individuelle et demi-pension.
 2. Activités sur place :
 - a. Visite de la Rhumerie JM et de l'Habitation Clément.
 - b. Un programme détaillé sera remis avant le départ.
 3. Déplacements :
 - a. Mise à disposition d'un véhicule « van » pour 6 personnes.