



Règlement du concours Rest'Hôtel & Métiers de Bouche Caen 2025

Alliance Expo et Epicure Bar Académie vous propose de participer au Concours de Cocktail qui se déroulera lors du salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche de Caen 2025

le mardi 7 octobre de 15h à 17h.

PREAMBULE

Thème : La Normandie en cocktail

Nous attendons de la part des candidats qu'ils mettent en avant notre belle région au travers de leur savoir-faire, savoir être, professionnalisme et de leurs connaissances et en utilisant au minimum 2 produits normands dans la réalisation de leur cocktail.

Produits

Chaque candidat devra apporter l'ensemble des alcools, jus et softs nécessaires à la bonne réalisation de leur cocktail.

REGELEMENT

Article N°1 – Participants

Barman professionnel travaillant en Normandie.

L'expérience peut être en CDD, CDI ou saisonnière.

Tout travail derrière un bar justifiable permettra au candidat de participer.

Article N°2 – Cocktail & fiche technique

Le cocktail proposé sera réalisé en deux exemplaires.

Il sera compris en 70 ml et 110 ml, ce sera donc un short drink.

Il faut fournir la fiche technique (voir document ci-joint) remplie pour le cocktail création du candidat. La fiche devra être informatique et remise 6 jours avant la journée du concours soit au plus tard le 1er octobre par mail à : j.nouger@alliance-expo.fr

Aucune modification ne sera tolérée.

La méthode de réalisation devra être la plus précise possible.

Pour les préparations maisons, il faut fournir une fiche technique la plus détaillée possible, avec grammage, temps d'infusion, de cuisson... ainsi que fournir l'origine des produits.

Article N°3 – Matériel

Aucun matériel ne sera fourni pas l'organisation !

Shaker, passoire, passoire fine, cuillère de bar... Planche à découper, couteau, torchon, gant, essuie-tout... verrerie ne seront pas fournis. C'est à vous de les apporter.

Il sera mis à votre disposition le matériel suivant :

Le bar de 1.60 mètre de long sur 0.50 mètre de profondeur, avec tablette ainsi qu'un bac à glace, avec des glaçons pleins (2*2*2) et également un évier



Lors de votre préparation et après votre passage, une table inox sera également à disposition pour poser vos affaires.

Article N°4 – Organisation timing

Travail d'office et remise au propre 10 minutes

Attente avec équipement micro 3 minutes

Installation du poste de travail 2 minutes

Présentation et remise au propre 5 minutes

Débarrasser 2 minutes

Rangement nettoyage 5 minutes

Article N°5 – Sélection

Le nombre de place est de 12. Une sélection sera réalisée sur fiche technique par une commission.

Article N°6 – Cotation

Une attention sera portée à l'hygiène. Le jury tiendra compte de la démarche de responsabilité sociétale et environnementale RSE aussi bien au travers des produits faits maison que lors du concours (déchet...)

ACCEPTATION

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Je certifie que ce cocktail a été élaboré et sera exécuté par _____ .

J'accepte et je respecte le règlement du concours pour la réalisation et la confection de ma recette. Je me soumetts à toutes les décisions du comité d'organisation qui seront définitives et sans appel. Je déclare abandonner tous les droits de cette recette à l'organisation

Signature :