Dernière modification
14.11.2016

Règlement

1. Le Concours est uniquement réservé aux élèves d'écoles d'hôtellerie âgés de 23 ans maximum.
2. Les épreuves se dérouleront le vendredi **28 janvier 2022** dans nos installations (Athénée Royal et Ecole d'Hôtellerie de SPA – site Hôtellerie 250, Avenue Reine Astrid, 4900 Spa) et ce dès 10H00 précises.
3. Le concours portera sur 4 épreuves relevant du travail du barman :
   a. Le débit et service au bar
      i. d'une Jupiler (bière basse fermentation) au fût
      ii. d'une Hoegaarden Rosée (bière haute fermentation) au fût
      iii. d'une Leffe Brune (bière de haute fermentation) en bouteille

      Le temps imparti pour réaliser cette épreuve est de 6 minutes (1 point de pénalité toutes les 5 secondes au-dessus du temps imparti).

      Pour cette épreuve, tout le matériel sera mis à la disposition du candidat.

   b. La préparation, présentation au bar de deux cafés « Espresso » servi en petite tasse.
      La préparation, présentation au bar de deux cafés "Cappuccino".

      Le café étant préparé à l'aide d'une machine de type « Espresso », pour cette épreuve, tout le matériel et les ingrédients seront mis à la disposition du candidat.

   c. La réalisation de deux cocktails :
      I. Un cocktail classique
         Tiré au sort le jour même (pris dans la liste ci-jointe) par le comité exécutif de l'Union des Barmen de Belgique.

         Pour cette épreuve l'ensemble des ingrédients, les décorations ainsi que la verrerie seront fournis par nos soins.

         Le temps imparti pour réaliser les **2 verres** est de **5 minutes**.

      II. Un cocktail création

         1 alcool de base
         Maximum de 6 produits incluant les traits, dashes, gouttes
         Les cocktails chauds ne sont pas autorisés
         Le temps imparti pour réaliser les 3 verres identiques est de 6 minutes.

Règlement

a. Le candidat apportera tous les produits (décorations comprises) entrant dans la composition du cocktail création.
b. Tous les produits entrant dans la composition du cocktail seront des produits manufacturés.
c. **Un et un seul produit « fait maison » sera accepté. La recette de ce produit « fait maison » devra être expliquée clairement. Et ce produit devra avoir été réalisé avec des produits manufacturés disponibles dans le commerce**
d. Les décorations seront préparées et assemblées sur place **durant le temps de préparation des garnitures** avant la réalisation du cocktail. **Elles devront être comestibles, exception faite des fanes et des feuilles**.
e. **Toute décoration en contact avec le cocktail sera considérée comme un ingrédient.**
f. **Les décorations seront positionnées pendant le temps d'exécution « sur la scène »**
g. **L'utilisation de pics en bois, en métal ou en plastique est autorisée pour assembler les décorations de manière professionnelle.**
h. Toute décoration assemblée et préparée au préalable ne pourra être utilisée pour le concours.
i. **Les verres utilisés pour les deux cocktails (classique et création) seront libres mais ceux-ci seront apportés par les candidats**

Les candidats seront jugés selon le règlement de l'Union des Barmen de Belgique

d. La présentation, le débouchage et le service d'une demi-bouteille de Champagne destinée à deux personnes assises au bar.

Pour cette épreuve, le Champagne et tout le matériel nécessaire à sa présentation, son débouchage et son service seront mis à la disposition du candidat.

Règlement

4. La recette originale du cocktail, mentionnant le nom de l'école participante, le nom du candidat ainsi que sa date de naissance, sera dactylographiée et devra parvenir au plus tard **le 14 janvier 2022** sur la fiche UBB ICI à l'adresse suivante :

   Athénée Royal et Ecole d'hôtellerie de Spa
   Concours Barman Junior Européen
   A l'intention de Monsieur Patrick Geron
   Avenue Reine Astrid, 250
   B-4900 SPA
   TEL : +32 (0) 87 79 21 93
   FAX : +32 (0) 87 77 24 80
   MOBILE : +32 (0) 497 67 14 60
   E-mail : ecole.hotellerie.spa@hotmail.com

   D'autre part, le comité se réserve le droit d'effectuer une éventuelle présélection en fonction de l'originalité et de la qualité des recettes et ce afin de limiter le nombre d'écoles participantes.

5. Les candidats se présenteront en tenue de salle. Aucun signe distinctif ne sera toléré (insigne, badge, ...).

6. Le jury sera constitué par des représentants de chacun des organismes ou firmes partenaires et de spécialistes propres à chacune des disciplines.

7. La remise des prix se tiendra en nos locaux dès la fin du concours, après délibération du jury. A cette occasion, un brevet de participation sera remis à chaque candidat. Cette cérémonie de clôture sera agrémentée d'une collation.

8. L'épreuve concernant le service du café se verra récompensé par l'attribution du challenge « CAFE LIEGEOIS », remis pour une durée d'un an ainsi que d'autres prix.

9. Chacun des organismes ou firmes partenaires se réserve le droit de publication du nom des participants ainsi que des recettes originales.

10. Le Comité organisateur sera seul habilité à trancher en cas de litige.

11. Chaque épreuve sera comptabilisée sur un total de 100 points, soit sur un total de 400 points.

12. Quant aux épreuves de débit de bière et de préparation de café, seuls les ingrédients et le matériel mis à la disposition des concurrents par nos soins seront acceptés.