



Reglement

1. De wedstrijd is uitsluitend gereserveerd voor leerlingen van maximum 23 jaar uit Hotelscholen.
2. De proeven zullen plaats vinden op vrijdag 26 januari 2018 in de Hotelschool, Avenue Reine Astrid 250, 4900 SPA en dat, stipt vanaf 10H00 uur. De deelnemer wordt verzocht aanwezig te zijn in geschikte kledij om 10 u 00.
3. De wedstrijd zal uit 4 proeven bestaan
 - a. In a bar, flowing and pouring of:
 - i. een "Jupiler" (lage gisting) van het vat
 - ii. een "Hoegaarden Rosée" (hoge gisting) van het vat
 - iii. een "Leffe Bruin" (hoge gisting) uit de fles

De vooropgestelde tijd voor de wedstrijd « bier » is 6 minuten met één strafpunt per 5 seconden boven deze tijd.

Voor deze proef zal al het materiaal ter beschikking gesteld worden van de deelnemer.

- b. De bereiding en presentatie van twee koffie "espresso", geserveerd in een kleine kop. De bereiding en presentatie van twee koffie "cappucino".

Deze koffie zal met een machine type "espresso" voorbereid worden. Ook voor deze proef zal het materiaal, net als de ingrediënten, ter beschikking van de deelnemer gesteld worden.

- c. Bereiding van 2 cocktails :

- i. klassieke cocktail

Geloot de dag van de wedstrijd ([binnen de bijgevoegde lijst](#)) door het uitvoerend comité van de Vereniging van de Belgische Barmen (l'Union des Barmens de Belgique).

Voor die proef zullen alle ingrediënten, versieringen en glazen door de organisatie geleverd.

De duur voor de bereiding van de drie glazen is beperkt tot 5 minuten.

- ii. originele cocktail

Binnen de categorie van Fancy Drink :



Reglement

- 1 basis alcohol
- Maximum 6 producten, scheutjes, dash en druppels inbegrepen
- Warme cocktails worden niet toegelaten
- De duur voor de bereiding van de drie glazen is beperkt tot 6 minuten.

Elke kandidaat moet alle producten in de samenstelling van de originele cocktail meebrengen (versieringen inbegrepen).

Alle andere producten in de samenstelling van de cocktail moeten gemanufactureerd producten zijn, geen voorbereiding 'van het huis' zal toegelaten worden.

In partnerschap met Durobor, zijn de 2 geselecteerde glazen voor de bereiding van de cocktail de volgende : - te bepalen door Durobor - een long drink en een Martini glas.

[Durobot glazen lijst](#)

De kandidaten zullen door het reglement van de Vereniging van de Belgische Barmen gewaardeerd worden.

- d. De presentatie, het ontkurken en het serveren van een halve fles Champagne voor 2 personen (die aan de bar zitten).

Voor deze proef zal de champagne, net als het nodige materiaal voor het presenteren, het ontkurken en de bediening, ter beschikking van de deelnemer gesteld worden.

4. Het recept van de originele cocktail ([HIER](#)), met de naam en geboortedatum van de deelnemer, alsook de naam van de school, zal getypt en gestuurd worden ten laatste voor 8 januari 2018 op het volgende adres:

A.R. 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



Reglement

Al de cocktails die voorgesteld worden moeten een originele naam dragen. U moet ook weten dat het comité zich het recht voorbehoudt een voorselectie te organiseren op basis van de originaliteit en kwaliteit van de ontvangen recepten als het aantal deelnemende scholen hoger was dan 30.

5. De kandidaten moeten zich in geschikte kledij voorstellen. Geen enkel onderscheidingsteken zal toegelaten worden.
6. De jury bestaat uit vertegenwoordigers van de "Sponsor" firma's of organisaties en specialisten in elk vak.
7. Op het einde van de wedstrijd, na de beraadslaging van de jury, zullen de prijzen uitgereikt worden in onze lokalen. Bij deze gelegenheid zal elke deelnemer een deelnemingsbrevet ontvangen. Na deze plechtigheid wordt U vriendelijk uitgenodigd voor een drink.
8. De koffieproef zal beloond worden met de trofee van CAFE LIEGEOIS voor een periode van 1 jaar en andere prijzen.
9. De "Sponsor" firma's en organisaties behouden zich het recht voor de naam van de deelnemers, alsook de cocktailrecepten, te publiceren.
10. Een twistpunt zal altijd en alléén door het comité geregeld worden.
11. Een cijfer op een maximum van 100 punten voor elke proef (dus op 400 punten voor de 4 proeven) wordt gegeven. Het klassement wordt door de computer verricht.