

EUROCUP, Hotelová akadémia Prešov, SLOVAQUIE,

le 12 novembre 2015

Règles et règlements pour la compétition FLAIR:

1. Le concours est ouvert aux étudiants des écoles secondaires et des écoles de formation professionnelles. L'âge limite de participation est de 21 ans. Le nombre maximum de participants est 12.
2. Le cocktail créé peut être de n'importe quelle catégorie. Les concurrents ont le choix entre un long drink, un short drink, before dinner cocktail, after dinner cocktail, sparkling cocktail ou le cocktail de choix de barman.
3. Pour la fabrication, l'étudiant peut utiliser n'importe quelle technique ; un verre mélangeur, un shaker ou un robot.
4. Trois (3) cocktails seront préparés et présentés pour la dégustation.
5. Le participant doit apporter son propre CD de musique de fond. Le nom du participant, son pays d'origine, le nom du morceau/chanson et la piste/numéro du morceau devront être visiblement marqués sur le CD.
6. Un comportement sexuel ou obscène est sévèrement prohibé.
7. Le nom du cocktail doit correspondre au cocktail présenté pour obtenir le plus points possible.
8. Le participant est encouragé à vêtir un costume à thème pour améliorer sa présentation et le spectacle et pour ainsi recevoir le maximum de points.
9. Aspects d'hygiène seront prises en considération - l'hygiène est primordiale.
10. LES ACCESSOIRES DE JONGLERIE NE SONT PAS PERMIS, notamment les bouteilles d'épingle, les bâtons, etc. sauf bouteilles, shakers, verres et glace.
11. Seulement un participant peut être sur la scène. Les assistants doivent se tenir hors de scène. Il est interdit de jeter des bouteilles au participant pendant sa présentation.
12. Après avoir signaler qu'il a terminé, le participant ne peut plus toucher de verres ou mettre des pailles ou de décoration, etc.
13. Le comité mesurera les ingrédients de recette et les mettra dans les bouteilles du participant et vérifiera la fermeture correcte des bouteilles. Dès que les bouteilles ont été vérifiées on n'autorisera plus aux concurrents de les toucher jusqu'à ce qu'ils soient sur la scène. Le participant aura besoin d'apporter des bouteilles supplémentaires pour pouvoir s'échauffer avant sa présentation.
14. Un comité technique observera chaque participant et toute infraction aux règles sera pénalisée de manière adéquate. Comité technique a le droit de déduire cent (100) points pour chaque infraction aux règles.

Recettes

1. Le nombre maximum des ingrédients est six (6), y compris les gouttes, pointes et les ingrédients solides comme fruits ou épices. Un fruit si mélangé devient un ingrédient, par exemple 2 fruits = 2 ingrédients.
2. La recette doit contenir au **moins 1,5 cl de BACARDI CARTA BLANCA 37,5%** et au moins un **SIROP MONIN**.
3. On ne peut pas utiliser plus de 7 cl d'alcool dans la recette. Le volume minimum d'alcool est 4 cl.
4. Chaque jus doit être présenté sur la scène séparément.
5. Aucun ingrédient pré-mélangé n'est autorisé.
6. Les colorants artificiels ne doivent pas être utilisés.
7. On ne peut pas utiliser la glace ou des ingrédients chauffés.

Décoration de verre

1. Décoration de verre doit être préparée selon les règles IBA.
2. Décoration de verre doit être préparée soit à l'arrière ou sur scène. La décoration de verre ne peut pas être préparée en avance et apportée à la compétition.
3. La décoration ne peut pas être mise dans les verres sur la scène pendant la préparation.
4. Il est interdit de mettre des glaçons dans les verres avant le commencement de la présentation.
5. La décoration doit être simple, mangeable et disponible dans la plupart des bars.
6. Flammes nues ne sont pas permis sur la scène.

Evaluation

1. Le style flair et la qualité /aspects du cocktail seront pris en considération.
2. Il y aura trois (3) juges techniques. Les juges bougeront autour de la scène en observant tous les aspects de la performance du participant. Les juges resteront les mêmes pendant toute la compétition et noteront chaque performance.
3. Il y aura trois (3) juge qui dégusteront pour évaluer les cocktails
4. Les juges peuvent évaluer positivement les efforts du participant à utiliser des ingrédients qui se prêtent difficilement au flairing d'un point de vue de l'ingrédient lui-même ou de son goût.
5. Les fiches d'évaluation pour les juges techniques et les juges de dégustation se trouvent ci-jointes.

Flair équipement et bouteilles

1. Le participant doit fournir son propre équipement pour l'utilisation sur la scène.
2. Le participant peut verser de l'alcool dans ses bouteilles ou utiliser les bouteilles pleines comme fournies.
3. Le participant doit apporter des bouteilles vides des produits qu'il souhaite utiliser d'après sa recette. Elles seront utilisées en cas de casse de bouteilles.
4. Les jus peuvent être mis dans les bouteilles sans étiquette (p.e. les étiquettes peuvent être enlevées).
5. Les bandes décoratives colorées sont permises sur les bouteilles avec du jus.
6. Aucune publicité sur les bouteilles n'est permise.
7. Les bouteilles fournies par les sponsors doivent être nouvelles, propres et avec ses propres étiquettes.
8. Toutes les bouteilles doivent être de taille 70cl ou 75cl.
9. Les bouteilles autres que ceux fournis par les sponsors officiels (Bacardi et Monin) ne doivent porter aucune étiquette.
10. L'utilisation de bouteilles vides est interdite sur la scène. Les concurrents qui utiliseront des bouteilles vides pour le flairing seront pénalisés.
11. Chaque bouteille doit contenir au moins 3 cl de produit.
12. Pendant la performance, des verseurs libres ou des bouchons pour les bouteilles peuvent être utilisés. Cependant, la fixation de verseurs de vitesse (speed pourers) sur les bouteilles est interdites.
13. Le cou de la bouteille NE peut être ni rempli, ni couvert de gomme pour prévenir le déversement pendant la performance de flairing.
14. Après avoir vider une bouteille, elle NE PEUT PLUS être utilisée lors de la performance.
15. Tout versement du produit doit être réalisé après le flairing. Il N'est PAS permis de verser du liquide des bouteilles de flairing avant le Flair.
16. Les bouteilles de flairing en plastique peuvent SEULEMENT être utilisées pour les jus de fruits.
17. Les bouteilles de marque autres que celles des sponsors officiels ne sont pas autorisées.

Format

1. Les participants doivent préparer leur mise en place en remplissant les bouteilles pour le flairing.
2. L'ordre des participants sera tiré au sort.
3. Le participant installera sur scènes ensemble avec son équipement les verres avant de commencer à mélanger ses cocktails.
4. Chaque participant doit mélanger seul sur la scène, mais un poste/table de mixage sera à la disposition au concurrent suivant pour se préparer.
5. La limite de temps est cinq (5) minutes. La performance commence à partir du début de la musique. Si un concurrent dépasse la limite de temps de 5 minutes, il / elle sera pénalisé(e) par dix (10) points par cinq (5) secondes dépassées.
6. Le participant doit ranger le bar dans les 4 minutes suivant la fin de sa performance. Des 'Bar-backs (assistants de barman)' seront à votre disposition pour vous aider.
7. Le participant suivant aura 5 minutes pour terminer sa préparation après que le concurrent précédent ait débarrassé ses verres de la table.