

L'École Hôtelière de Prešov
Association des Barmen de Slovaquie
L'AEHT- Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de
Tourisme
La Région de Prešov

Organisent

EUROCUP 2015

**La 23ème édition du Concours International
des Jeunes Barmen**

Prešov, Slovaquie

OFFICIELLEMENT SPONSORISÉ

par

KOFT, Ltd.

RUDOLF JELÍNEK Slovakia, Ltd.

FFH – La Fondation pour La Formation Hôtelière, Genève

Instructions et programme du concours:

Date: 11 – 13 novembre 2015
Lieu: Hall sportif de l'École Hôtelière de Prešov, Rue Baštová
Candidatures à envoyer à: **Mgr. Marek Sotak**
Hotel Academy, Baštová 32, 080 01 Prešov, SLOVAQUIE
tel.: +421 907 623 817, +421 51 7732 701
fax: +421 51 7732 679
e-mail: sotak@hapresov.edu.sk

Équipes en compétition : Équipes de 2 personnes provenant des écoles de formation professionnelle. L'âge maximum des participants est 21 ans. Le nombre d'équipes en compétition est limité. L'organisateur se réserve le droit de sélectionner les participants dans l'ordre de réception des fiches de candidature.

Directeur du concours : MVDr. Jozef Senko; directeur de l'Ecole Hôtelière de Presov.

Directeur honorifique : MVDr. Milan Pribula

Jury: l'Association des Barmen de Slovaquie.

Concours sponsorisé par : **KOFT, Ltd.**
RUDOLF JELÍNEK Slovakia, Ltd.
FFH - La Fondation Pour La Formation Hôtelière

Frais d'inscription : 10, -- EUR par participant

Frais de participation : voir le Formulaire Ecole A

Hébergement :

Hotel Lineas, Budovateľská 14, Prešov, www.lineas.sk

Repas: sur les lieux d'hébergement de compétition

La présentation de tous les participants aura lieu à la réception de l'Hotel Lineas. Les participants recevront leur carte nominative et les bons le jour de l'arrivée, après paiement des frais d'inscription. Vous êtes priés de porter des cartes nominatives pendant toute la durée de la compétition. Les repas seront servis sur présentation des bons-repas.

Vous êtes priés de bien vouloir libérer les chambres avant 10h le jour de votre départ. Merci d'informer la réception dès votre arrivée au cas où vous souhaiteriez quitter la chambre plus tard.

Le programme:

Mercredi, le 11 novembre 2015

à partir de 13h00

Arrivée des équipes en compétition et des invités; accueil à la réception de l'Hotel Lineas, www.lineas.sk
Hébergement

16h00

Réunion des chefs d'équipe avec les organisateurs et le président du Jury; Etablissement de l'ordre de passage des concurrents par tirage au sort (Hotel Lineas, Congress Centre).

18h00

Test (examen écrit pour les concurrents (Hotel Lineas, Congress Centre)

18h30-19h30

Dîner (Hotel Lineas)

à partir de 19h30

Présentation et ateliers (Hotel Lineas, Congress Centre)
Les dernières tendances de barman par Tomáš Gyén, Martin Hudák – le barman à l'American Bar à l'Hotel Savoy, Londres
Rast'o Kubáň – London Dry Gin Bombay Sapphire

Jeudi, le 12 novembre 2015

7h00 - 8h00

Petit-déjeuner (Hotel Lineas)

8h00 – 8h30

Briefing des juges (Hall sportif de l'École Hôtelière de Prešov)

8h45

Ouverture du concours (Hall sportif)

9h00

Concours (Hall sportif)

11h30 – 14h00

Déjeuner (Hall sportif, département A)

17h00

Cérémonie de remise des Prix du 23ème Concours annuel EURO CUP 2015: remise des médailles, certificats de participation, prix et souvenirs (Hall sportif de l'École Hôtelière de Prešov)

19h00

Soirée (Hall sportif, département C)

Vendredi, le 13 novembre 2015

7h00 – 9h00

Petit-déjeuner

à partir de 10h00

Excursion pendant toute la journée
Présentation des vins slovaques
Visite de l'Ambassade Cognac à Košice
Visite guidée de Prešov

Samedi, le 14 novembre 2015

À partir de 07h00

Petit-déjeuner (au restaurant du lieu d'hébergement)

Libération des chambres, départ de l'hôtel.

REGLEMENT DU CONCOURS:

Catégories de boissons:

1 ^{ère} catégorie– Before dinner cocktail	3 portions
2 ^{ème} catégorie - Soft drink	3 portions

Déroulement:

Chaque participant devra établir sa propre recette suivant les conditions ci-dessous et la faire valider avant le 28 octobre 2015.

Before dinner cocktail:

Ingrédients obligatoires :

1. 2 cl de LONDON DRY GIN BOMBAY SAPPHIRE 40% au moins

Soft drink

Ingrédients obligatoires:

1. Sirop MONIN, 1 cl au moins
2. variété de jus de fruits, boissons non-alcoolisées, eau gazeuse ou non gazeuse.

Les recettes déposées pour le concours doivent être suivies et ne peuvent pas être changées.

L'obligation d'utiliser certains ingrédients doit être respectée. Les ingrédients doivent facilement être identifiables (de sorte qu'on puisse identifier les marques), **attention à bien distinguer parmi les sirops et les liqueurs**. Seuls les sirops MONIN sont autorisés. Recettes pour Before dinner cocktail ne doivent pas contenir plus de quatre (4) boissons alcooliques. Une partie obligatoire de la recette est aussi caractéristique de la boisson qui doit être rempli. Toutes les recettes resteront la propriété de l'Académie Hôtelière, Bastova 32, Presov.

Ingrédients:

Les ingrédients obligatoires doivent être utilisés comme spécifié plus haut. L'utilisation des ingrédients mentionnés dans la demande est facultative ; cependant, ces ingrédients doivent correspondre à ceux inscrits dans les recettes. Le montant total des ingrédients doit être exprimé en centilitres (cl), ou gouttes comme la quantité la plus petite. L'usage des cruches graduées est obligatoire; le volume maximum de la mesure est de 10 cl. Le maximum des ingrédients utilisés est six (6), gouttes incluses. **Les recettes pour Before dinner cocktail ne doivent pas contenir plus de quatre (4) ingrédients alcoolisés.** Les produits laitiers peuvent comprendre seulement du lait, de la crème ou des oeufs. Les ingrédients faits main, préparés ou mélangés à l'avance, comptés comme un seul ingrédient, ne sont pas autorisés. L'usage d'ingrédients chauffés et/ou de glace n'est permis que dans le soft drink. Les recettes pour Before dinner cocktail doivent contenir **au moins 4 cl d'un ingrédient alcoolique**. Jus de fruits frais ne peuvent être préparés que sous la supervision du Jury technique dans la zone affectée derrière la scène dans le délais de 20 minutes consacré à la préparation de décorations.

Volume des boissons:

Before dinner cocktail	7 cl - 10 cl
soft drink	10 cl – 30 cl

Contenu en alcool:

Au maximum 7 cl de boissons alcoolisées y compris bière et / ou vin ne sont autorisées dans l'Before dinner cocktail. Dans le Soft drink aucune goutte d'alcool n'est autorisée.

Verres:

Les participants doivent apporter leurs propres verres, selon leur choix.
Les organisateurs ne fourniront aucun verre ni plateaux.

Nombre de portions:

3 portions de chaque type de boisson mentionnée dans le paragraphe : “Catégories de boissons”, devront être réalisées en même temps.

Temps de préparation :

La préparation aura lieu 30 minutes avant le début du concours, dans une pièce désignée à l’arrière du bar, selon l’ordre préalablement établi.

Temps de réalisation :

Le travail de chaque participant se déroulera comme suit:

4 minutes – préparation du poste de travail au bar.

5 minutes – fabrication de Before dinner cocktail

6 minutes – fabrication de Soft drink

3 minutes – nettoyage du poste de travail.

Le participant qui dépasse le limite de temps de 5 minutes pour le before dinner cocktail et/ou 6 minutes pour le soft drink de plus de 2 minutes sera disqualifié par le jury. Le temps de réalisation sera mesuré individuellement pour l’before dinner cocktail et pour le soft drink.

S’il ne se présente pas au bar dans la minute qui suit son appel, il sera disqualifié.

Modalité de présentation:

Comme indiqué plus haut, les participants devront préparer les deux boissons en 3 portions dans un limite de temps de 5 minutes pour le before dinner cocktail et 6 minutes pour le soft drink, selon l’ordre établi par le tirage au sort.

Chaque participant doit apporter ses propres ustensiles et ingrédients nécessaires à la préparation des deux boissons. Après avoir réalisé et présenté au jury ses cocktails, le participant doit rester sur la scène et attendre les instructions données par le Jury. Tous les trois portions de chaque boisson seront remises au Jury de dégustation. Après avoir terminé sa performance, le participant doit emporter tous les ingrédients et ustensiles amenés à l’exception des ingrédients fournis par les sponsors, qui devraient être redéposés sur la table prévue à cette fonction et disposée sur la scène. En cas d’incidents lors du transport de boissons au Jury de dégustation, un accord sera conclu entre le juré en chef et le concurrent acceptable pour les deux parties.

Ingrédients:

Tous les ingrédients fournis par les sponsors (London Dry Gin Bombay Sapphire and Monin syrups) seront mis à la disposition des concurrents sur la scène. Quant aux sirops, seulement le sirop MONIN est permis. Les autres marques ne sont pas autorisées. Les autres ingrédients qui ne sont pas sur la liste ci-jointe devront être apportés par les participants eux-mêmes et les frais seront à leur propre charge.

Glaçons:

Des glaçons et la glace pilée seront fournis par les organisateurs. Tout autre type ou forme de glace devra être apporté par les participants eux-mêmes.

Ustensiles de travail:

Chaque participant devra apporter ses propres ustensiles de bar, y compris les accessoires de décoration (chalumeaux, pailles et cuillers à mélange). Seuls les ustensiles nécessaires à la réalisation des boissons seront autorisés sur le poste de travail.

Décoration:

Elle doit correspondre au type et à la sorte de cocktail, décrit par la recette. Elle doit être mangeable, à l'exception des bâtonnets, parasols et/ou chalumeaux. Elle est préparée à l'arrière du bar et apportée au bar pour la finition de la décoration du cocktail. Toutes les décorations doivent être préparées à l'arrière par les concurrents eux-mêmes (**aucune aide n'est permise**). Le temps imparti à la préparation des décorations et garnitures est de vingt (20) minutes. **Le concurrent qui essayera d'utiliser une garniture préparée à l'avance ou une décoration faite ailleurs, risquera une pénalité de 20 points.** La garniture doit être indiquée dans la recette, e. g. *jus fantaisie aux fruits* n'est pas accepté, il doit être précisé quel genre de fruit va être utilisé. **Seules les fleurs comestibles sont autorisées. Aucune fleur toxique ou à effets narcotiques ne sera tolérée.** Seuls les condiments comme sel, sucre, poivre, muscade, cannelle, chocolat (uniquement si préparé à l'arrière), et ceux qui sont utilisés au niveau international, seront permis. **Les recettes ne peuvent contenir ni bonbons, ni arômes artificiels, ni colorants. L'utilisation d'une soi-disant «garniture d'accompagnement» ou de «cocktails mis en scène» (cocktails servis sur de petites assiettes ou plateaux avec garnitures supplémentaires disposées à côté du verre à cocktail) est interdite.**

Uniformes:

Uniformes de l'Ecole, portant le sigle de l'Ecole ou tout autre tenue adéquate. Les uniformes ne doivent pas porter de marques de producteurs de boissons. Les T-shirts, les chaussures de sport (baskets), des coiffures ou du maquillage extravagants ne sont pas autorisés.

Ordre de passage:

Selon le tirage au sort. Aucun changement ne sera autorisé.

Evaluation:

Les membres du Jury noteront la réalisation de chaque candidat, son poste de travail, ses techniques de préparation, le goût, l'odeur, l'aspect et l'impression générale dégagée par la boisson selon les règles et règlements de l'I.B.A.-W.C.C.. Un exemplaire des fiches d'évaluation est joint au dossier. **Les règlements furent adaptés à l'Eurocup 2015.**

Test:

Épreuve écrite sera basée sur le format à choix multiples et se compose des sujets suivants: histoire de barman, cocktails classiques IBA, équipement bar, barman procédures, produits conscience de London Dry Gin Bombay Sapphire et entreprises Monin.

Instructions:

Seront données aux chefs de chaque équipe lors de la réunion avec les organisateurs et le Président du Jury le mercredi 11 novembre 2015.

Réclamations:

Elles peuvent être adressées au Président du Jury et/ou au Directeur du concours dans l'heure qui suit la fin du concours. Le coût de la réclamation est de 20,00 EUR.

Informations:

Pour toute information, contactez

Mgr. Marek Sotak
Hotel Academy
Bastova 32
SK-080 01 Presov
SLOVAQUIE
Tel:+421 51 7732 701; mobile: +421 907 623 817
E-mail: sotak@hapresov.edu.sk

Candidatures:

Date limite de candidature préliminaire (**Application A**) est le **16 octobre 2015**.

Les candidatures couplées pour des équipes de 2 membres de la même école doivent être faites sur le **formulaire B** ; les **formulaires d'inscription** pour l'enregistrement des **recettes** des boissons présentées au concours ainsi que les **questionnaires individuels** des concurrents doivent être envoyés par courrier ou email (documents MS WORD comme annexes, pas des documents scannés) à l'adresse de l'Ecole Hôtelière de Presov mentionnée plus haut avant le **28 octobre 2015**.

Prix

A. COMPETITION EN SOLO:

Classement absolu des individus: (*points obtenus par les concurrents de Before dinner cocktail + Soft drink + Test*) :

- 1^{ère} place
- 2^{ème} place
- 3^{ème} place

Le gagnant absolu est récompensé par la Coupe du 'Challenge' du Directeur de l'Ecole Hôtelière de Presov

Classement général:

- 1^{er} niveau – médaille d'or
- 2^{ème} niveau – médaille d'argent
- 3^{ème} niveau – médaille de bronze

Catégorie – Le meilleur Before dinner cocktail medium drink

Catégorie – Le meilleur Soft drink

Catégorie – Le meilleur test

Catégorie – Le meilleur Performance Technique

B. COMPETITION EN EQUIPES:

Classement absolu des équipes (*points obtenus par les concurrents de Before dinner cocktail + Soft drink + Test*) :

- 1^{ère} place
- 2^{ème} place
- 3^{ème} place

L'équipe gagnante de l'ensemble de la compétition sera récompensée par la Coupe du Président de la Région de Presov et par la Coupe du 'Challenge' du Maire de Presov.

Classement général des équipes:

- 1^{er} niveau – médaille d'or
- 2^{ème} niveau- médaille d'argent
- 3^{ème} niveau- médaille de bronze

Tous les participants et toutes les équipes recevront un diplôme selon le classement obtenu.

FORMULAIRE ECOLE- A

Par la présente, je vous soumetts la candidature d'une équipe de 2 étudiants de mon École pour le Concours de Jeunes Barmen EUROCUP 2015, qui aura lieu le 12 novembre 2015 à Presov, Slovaquie.

Ecole:

Adresse:

Ses coordonnées sont très importants! S'il vous plaît, écrivez lisiblement.

Personne à contacter :		Fonction:	
Téléphone:		Fax:	
E-mail:			

Notice :

Notez le nombre de personnes pour lesquelles vous désirez réserver l'hébergement. Indiquez le type de logement que vous souhaitez réserver. Les frais d'inscription comprennent le logement et tous les repas servis pendant toute la durée du concours (le premier repas - dîner le 11 novembre et le dernier repas – le petit-déjeuner le 14 novembre), l'excursion et les visites incluses dans le programme. Les dépenses personnelles (appels téléphoniques, minibar, boissons, sauf celles qui sont offertes par l'organisateur) sont à la charge des participants.

Frais de participation	Prix pour unepersonne	Nombre de personnes	Prix total
HotelLineas – chambre à 1 lit	145,00 EUR		
Hotel Lineas – chambre double	115,00 EUR		
Total:	Xxx		

En cas de départ le 13 novembre 2015 après le petit déjeuner, une réduction des frais de participation sera calculée comme suit:

Frais de participation	Prix pour unepersonne	Nombre de personnes	Prix total
HotelLineas – chambre à 1 lit	78,00 EUR		
Hotel Lineas – chambre double	59,00 EUR		
Total:	Xxx		

Les prix pour les nuits et/ou repas supplémentaires sont disponible sur demande.

Date:

Signature du Directeur de l'Ecole

Cachet de l'établissement

Envoyer par courrier, fax ou e-mail. Dans le cas du courrier électronique, joignez la formulaire de demande en document MS Word, pas de documents numérisés, s'il vous plaît.

Date limite: le 16 octobre 2015

FORMULAIRE-ECOLE - B

Par la présente je vous sou mets la candidature d'une équipe de 2 étudiants (obligatoirement) de mon Ecole pour le Concours de Jeunes Barmen EURO CUP 2014 qui aura lieu le 12 novembre 2015 à Presov, Slovaquie.

Ecole:
Adresse:

Equipe en compétition:

	Prénom	Nom	Date de naissance	Femme	Homme
1.					
2.					

Accompagnateurs:

	Prénom	Nom	Date de naissance	Femme	Homme
1.					
2.					
3.					
4.					

Les données de contact sont très importantes ! Nous vous prions d'écrire lisiblement.

Personne à contacter:		Fonction:	
Téléphone:		Fax:	
E-mail:			

	Date	Heure d'arrivée	Moyen de transport
Arrivée à Presov			
Départ de Presov			

Date:

Signature du Directeur de l'Ecole
Cachet de l'établissement

Envoyer par courrier, fax ou e-mail. Dans le cas du courrier électronique, joignez la formulaiere de demande en document MS Word, pas de documents numérisés, s'il vous plaît.

Date limite: le 28 octobre 2015

FORMULAIRE POUR LA RECETTE PRESENTEE AU CONCOURS

Ecole et ville:

Nom du participant:

Nom de la boisson:

Catégorie (veuillez cocher SVP)

1. Before dinner cocktail
2. Soft drink

Ingrédients (6 maximum) Avec les produits Monin, veuillez spécifier s'il s'agit d'une liqueur ou d'un sirop!	Marque/Producteur	Quantités en cl
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Décoration du verre (précisez SVP):

Technique de préparation (cochez SVP)

directement dans le verre dans un verre mélangeur au shaker au robot

Réalisation technique:

Goût et parfum:

Clientèle visée :

Date:

Signature du participant:

Signature du Directeur de l'Ecole :

Envoyer par courrier, fax ou e-mail. Dans le cas du courrier électronique, joignez la formulaiere de demande en document MS Word, pas de documents numérisés, s'il vous plaît.

Date limite: le 28 octobre 2015

Données personnelles du participant:

Prénom:	Nom:
Date de naissance:	

Nom et adresse de l'Ecole:

Diplômes obtenus:

Loisirs:

Formation professionnelle (pas seulement en bar) :

Connaissances en langues étrangères (actives, passives):

Cocktail préféré:

Date:

Signature du participant:

Signature du Directeur de l'Ecole :

Envoyer par courrier, fax ou e-mail. Dans le cas du courrier électronique, joignez la formulaiere de demande en document MS Word, pas de documents numérisés, s'il vous plaît.

Date limite le 28 octobre 2015

INGREDIENTS FOURNIS PAR LES SPONSORS DU CONCOURS :

Assortiment de KOFT, Ltd.

LONDON DRY GIN BOMBAY SAPPHIRE 40%

Assortiment des sirops MONIN

MONIN Cafe / Coffee

MONIN Pur Sucre de Canne / Sugar Cane

MONIN Myrtille / Blueberry

MONIN Sweet&Sour concentrate

MONIN Chocolat / Chocolate

MONIN Curacao Triple Sec

MONIN Tiramisu

MONIN Fruit de la Passion / Passion Fruit

MONIN Cerise / Cherry

MONIN Noix de Macadamia / Macadamia nut

MONIN Banane / Yellow Banana

MONIN Figue / Fig

MONIN Saveur Gin / Gin Flavour

MONIN Pumpkin Spice

MONIN Spicy (cannelle – chilli) / Spicy (cinnamon – chilli)

MONIN Apple Pie

MONIN Cannelle / Cinnamon

MONIN Caffé Frappé

MONIN Liqueur Vanilla

Les concurrents peuvent également utiliser d'autres produits de portfolio MONIN. Le cas échéant, ils doivent apporter les produits eux-mêmes.