

REGLEMENT DU CONCOURS CHARTREUSE

ECOLES HOTELIERES/APEB 2024-2025

Ce concours est exclusivement réservé aux élèves ou apprentis en Mention Complémentaire Employé Barman de Lycées, CFA et Greta affiliés à l'APEB (les professeurs doivent être à jour de leur cotisation).

Ceci implique l'acceptation des conditions générales établies par la « charte APEB des concours ([Http://www.apeb-mcb.fr/medias/?iles/charte-apeb-concours.pdf](http://www.apeb-mcb.fr/medias/?iles/charte-apeb-concours.pdf)) et les spécificités du présent Règlement (oui je peux contrôler les idées et les fiches techniques en adéquation avec le règlement. En revanche seul le jury sélectionne les candidats sur les critères définis par Chartreuse Diffusion. Je présente un jeune, je souhaite être neutre dans la sélection)

Dans un souci d'équité, les candidats devront être âgés de 25 ans maximum (nés au plus tard en décembre 1999). Les candidats représentent leurs établissements d'origine. Si, dans un cas de force majeure, un candidat sélectionné ne peut être présent lors de ce concours et après acceptation de l'organisateur du concours, son établissement se réserve le droit de le remplacer par un autre représentant de sa classe qui respectera les conditions d'inscription. L'établissement gèrera la totalité des formalités concernant ce remplacement.

Ce concours sera limité à **15 participants**

Calendrier du concours :

Novembre 2024

- Envoi dans les établissements du présent règlement et de la liste des produits disponibles
- Envoi de la fiche technique aux établissements
- Envoi de la verrerie en photo

15 janvier 2025

- Dernier jour de réception par Chartreuse Diffusion de la fiche technique et recette, des inscriptions individuelles du certificat de scolarité et de la carte d'identité du candidat

26 janvier 2025

- Réponse de Chartreuse Diffusion des candidats retenus

13 mars 2024

- Finale du concours au site des caves de la Chartreuse à Voiron

Modalités de participation :

- Chaque école sélectionne un candidat et enverra une fiche recette long drink

(Création)

- Chartreuse Diffusion sélectionnera 15 candidats sur la base de sa recette pour participer à la finale qui se tiendra sur le site touristique de Chartreuse (10 boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron France). Les frais de transport du candidat et son accompagnateur seront pris en charge par Chartreuse Diffusion (Billet SNCF seconde classe) Pour les transports en voiture, seuls les frais de péage et les frais de carburant seront pris en charge sur présentations des tickets de péage et facture de carburant. **Attention pas de remboursement en frais kilométriques**
- Chartreuse Diffusion prendra en charge l'hébergement (en chambre double) des participants et accompagnants (les divers frais, boissons, en-cas, pris à l'hôtel seront à votre charge)
- les informations sur le déroulement de la finale seront envoyées aux candidats sélectionnés à partir du 26 janvier 2025

Déroulement du Concours :

Les 15 candidats retenus se retrouveront lors de la finale le 13 mars 2025.

Les épreuves se dérouleront en 2 parties :

1 - Epreuve écrite (25 points)

Un écrit sous forme de QCM de 25 questions sur l'histoire de la liqueur chartreuse et de sa gamme

2 - Epreuve pratique (60 points technique + 25 points argumentation commerciale + 90 points dégustation)

- Chaque candidat dont l'ordre dépendra d'un tirage au sort présentera un cocktail création Chartreuse, Long drink en 3 exemplaires. La recette du cocktail devra être en tout point identique à la fiche technique envoyée mais seule la décoration pourra évoluer, dans ce cas l'organisateur et le jury devra en être informé.
- Le candidat disposera de 7 minutes pour la réalisation d'un long drink
- le candidat disposera de 15 minutes pour la réalisation de la décoration. La décoration devra être réalisée sur place, le candidat apportera les éléments nécessaires à sa réalisation.
- Le candidat devra argumenter sur son cocktail (produits utilisés)
- L'argumentation commerciale se fera auprès du jury technique et après la réalisation du cocktail (5 minutes maximum)

Concernant les fiches et la réalisation des cocktails lors de la finale :

1/ Les fiches techniques utilisées sont uniquement celles jointes au présent règlement. Les créations seront exprimées en cl.

Les droits de recettes et cocktails seront abandonnés à la société Chartreuse Diffusion, et à l'APEB. Il est à noter que les photos qui accompagnent les fiches techniques (décoration, mise en situation, choix de la verrerie) ne seront pas valorisées par le jury lors de la sélection de recettes.

2/ Toutes les recettes doivent contenir au moins 2cl de Chartreuse, verte ou jaune, et de l'élixir végétal de la grande chartreuse (en spray, en gouttes, rinçage des verres ou glaçons...)

3/ Mise à disposition des produits Chartreuse Diffusion :

- Gentiane des Pères Chartreux 22,7°
- Noix des Pères Chartreux 23°
- Vodka Vertical 43°
- Gin du Mont Blanc 43,6°

À l'exception de ces marques les candidats apporteront les autres produits nécessaires à l'élaboration de leur recette, une préférence sera bien entendu mise sur les produits

distribués par Chartreuse Diffusion.

Les produits maison ne seront pas acceptés.

4/ Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de 6 ingrédients (solide et liquide) y compris les sirops, jus de fruits, gouttes et traits et spray. Ils ne doivent pas contenir plus de 7cl d'alcool (le sucre en poudre est considéré comme un ingrédient)

5 / L'utilisation des jiggers est autorisée

6/ Les décorations seront préparées et assemblées sur place durant le temps de préparation de 15 minutes avant la réalisation pratique. Elles devront être comestibles, pas de « perfect serve »
Le candidat apportera les éléments nécessaires à sa réalisation. Cette préparation ne devra pas excéder 15 minutes.

Toutes décorations en contact avec le cocktail sera considérée comme un ingrédient. Les décorations seront positionnées pendant le temps de réalisation pratique

7/ La verrerie sera fournie par Chartreuse Diffusion (modèles envoyés par mail)

8/ Les candidats se présenteront dans la tenue classique de Mention Complémentaire Employé Barman (veste et/ou gilet noir, chemise noire ou blanche et cravate/foulard APEB).
Les candidats seront munis de leur matériel (mallette de bar complète et litemix).

Aucun matériel ne sera mis à disposition, le candidat ne pourra pas nettoyer son matériel pendant l'épreuve pratique.

Concernant le jury :

Président du jury : Maxime Farnet du Château de la Gaude Aix en Provence (ancien élève du lycée hôtelier de Marseille 2013-2014 et vainqueur du CNJTB 2014, Mandarin Oriental Paris, Prince de Galles Paris, Mandarin Oriental Genève, Ritz Paris, Château de la Gaude Aix en Provence)
Le jury sera composé de professionnels et professeurs de bar pour la partie technique.
Le jury sera composé professionnels et de salariés Chartreuse Diffusion pour la partie dégustation.

Les décisions du jury sont sans appels.

En cas de nécessité (ex aequo) la note de dégustation prime, puis vient la note de l'épreuve écrite. S'il y a toujours ex æquo après ces 2 notes, il sera procédé à un re-shake.

Résultats :

- Les résultats seront proclamés lors du dîner de clôture qui se déroulera dans le site touristique de la Chartreuse,
- un trophée sera remis au gagnant ainsi qu'à son école,
- le gagnant se verra remettre un repas gastronomique et une nuit d'hôtel pour deux personnes ainsi qu'une visite personnalisée de l'établissement étoilé « le Château de la Gaude » à Aix en Provence (Valeur 750E)
- un lot Chartreuse sera remis à chaque participant.

Contacts Chartreuse :

- Seuzaret Olivier o.seuzaret@chartreuse.fr / 0608951861
- Dell'Accio Vincent v.dellaccio@chartreuse.fr / 0608951897