

# Règlement général

## Concours du meilleur barman de Guyane 2019

### 3<sup>ème</sup> édition

#### Article I

Les épreuves du présent concours ont pour but :

- De valoriser les métiers du barman,
- De valoriser les produits locaux,
- De développer la passion pour cette filière professionnelle,
- De montrer les connaissances des candidats pour les produits du bar,
- De développer la créativité des candidats,
- De faire se surpasser les candidats pour affirmer leur personnalité et augmenter leurs compétences et leur esprit d'initiative.

#### Article II

Organisation du concours :

Sont admis au concours, tous les candidats volontaires de la section professionnelle d'hôtellerie restauration de l'académie de Guyane. Celui-ci doit obligatoirement être issu de la spécialité « restaurant » du CAP au BTS.

Les élèves intéressés peuvent s'inscrire jusqu'au vendredi 21 décembre 2018.

Les 6 candidats finalistes s'opposeront selon la répartition suivante :

- ➔ 2 élèves issus de la mention complémentaire barman (MCB) du lycée Melkior et Garré,
- ➔ 2 élèves issus de la filière hôtellerie restauration, hors MCB, de l'académie de Guyane,
- ➔ 2 professionnels du monde du bar justifiant de moins de 5 ans d'expérience professionnelle au bar.

#### Article III

Le thème du concours sera le suivant :

*« Les rhums de Guyane »*

#### Article IV

Le déroulement du concours se présentera de la manière suivante :

1. Atelier de réalisation du cocktail création à base de rhum de Guyane. La verrerie, la décoration, le matériel ainsi que la méthode d'élaboration sont laissés à l'appréciation du candidat.
2. Réalisation d'un exposé oral devant le jury sur une thématique relative au rhum.
3. Réalisation d'un questionnaire de connaissances sur les produits du bar. Le livre des éditions BPI « Connaissance techniques du bar et des cocktails » étant la bibliographie de référence.

## Article V

### Epreuve qualificative :

Un dossier comprenant la fiche technique du cocktail valorisé (n'excédant pas 5€ de coût matière), devra être rendu au plus tard le vendredi 18 Janvier 2019, à 17h00. La fiche technique est envoyée par mail, sur demande, à l'adresse suivante et jointe au règlement général :

fabienne.desflots@ac-guyane.fr

Ce document devra être envoyé au chef de travaux du lycée Melkior & Garré à l'adresse mail suivante :

laurent.redlinger@ac-guyane.fr

A l'issue de la remise des dossiers, une sélection des candidats sera réalisée. Le jury se réunira afin de sélectionner les candidats qui seront qualifiés pour les épreuves finales.

**Les résultats seront annoncés le lundi 04 Février 2019.**

### Les critères d'évaluation :

La sélection des finalistes sera effectuée sur l'étude de la fiche technique selon les critères suivants :

| <b>CRITERES</b>                    | <b>NOTATION</b>  |
|------------------------------------|------------------|
| Originalité de la recette          | 18 points        |
| Rédaction de la fiche technique    | 10 points        |
| Argumentaire de vente              | 10 points        |
| Choix de produits et justification | 6 points         |
| Présentation du cocktail – Visuel  | 6 points         |
| <b>TOTAL</b>                       | <b>50 points</b> |

Tous les éléments supplémentaires ajoutés à la fiche technique, expliquant le travail, la réalisation, le choix des produits, sera valorisé dans la notation. Tous les types de supports peuvent être acceptés (papier, photo, vidéo).

### Epreuves finales :

Les épreuves seront réalisées selon l'Article IV, le lundi 11 mars à partir de 14h30 au complexe « Belova », à Rémire Montjoly.

Les 6 candidats qualifiés seront convoqués à 14h le jour de la finale et tireront au sort leur numéro de passage.

- Chaque candidat réalisera ses préparations préliminaires avant le début de la finale.

- A 14h30 les candidats réaliseront le questionnaire de connaissances.

A l'issue de cette épreuve les candidats pourront regarder la mise en place du bar et seront mis en loge.

- A partir de 15h, les candidats passeront successivement à tour de rôle au bar, devant le jury.

Chaque candidat disposera de 10 minutes devant le jury pour réaliser sa MEP, sa réalisation de cocktail pour 4 personnes, sa valorisation et répondre aux questions du jury

A l'issue de ce passage, une pause de 15 minutes sera donnée aux candidats

- 17h, les candidats passeront à tour de rôle devant le jury. Chaque candidat tirera au sort un thème relatif au rhum.

Chaque candidat disposera de 10 minutes pour réaliser un exposé et répondre aux questions du jury sur le thème. Après le tirage au sort d'un thème, celui-ci ne pourra pas être de nouveau représenté par un autre candidat.

Les thèmes à préparer sont les suivants :

- 1 - La distillation
- 2 - Dégustation du Rhum
- 3 - Les rhums AOC
- 4 - Les techniques de vieillissement des rhums
- 5 - les rhums du monde
- 6 - Les accords autour du rhum

Chaque candidat apportera le matériel nécessaire à la réalisation et la conception du cocktail. En cas de demande de matériel spécifique, vous devrez vous rapprocher du DDFTP, Laurent REDLINGER.

Les critères d'évaluation :

Lors de la finale, le jury observera les candidats et notera les candidats sur les critères suivants :

| <b>CRITERES</b>   | <b>NOTATION</b>   |
|---|-------------------|
| Technicité<br><i>(Maitrise du cocktail et de l'épreuve de créativité)</i> | 30 points         |
| Respect de la fiche technique   | 10 points         |
| Respect de la contrainte temps  | 10 points         |
| Argumentaire de vente   | 20 points         |
| Choix de produits et justification  | 10 points         |
| Présentation du cocktail - Valorisation                                   | 20 points         |
| Présentation orale sur le rhum  | 20 points         |
| QCM   | 30 points         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>150 points</b> |

## Article VI

## Organisation des Jurys :

Le jury sera composé de :

- Un président du jury – Membre des rhums saint Maurice
- Un vice-président de jury – Vice Présidente de la CTG – Déléguée à la culture – Madame Chalco Lefay
- Barman Professionnel – Alexandre Drago – Bar restaurant le Fiftie's – Remire Montjoly
- Barman Professionnel – Frederique Icaré – Bar Le TLounge, complexe Belova – Remire Montjoly
- Un enseignant en service et commercialisation - Laurent Redlinger – DDFPT Lycée Melkior & Garré -
- Partenaire – Fournisseur « Sideg Mortemard » – Renaud Mortemard

## **Article VII**

Le jour de la finale, la presse et des spectateurs seront autorisés à regarder le déroulement des épreuves.

## **Article VIII**

A l'issue de la finale, la proclamation des résultats sera faite par le président du Jury, tous les participants seront récompensés.

La remise des prix sera faite à l'issue de la proclamation des résultats, vers 18h30.

## **Article IX - Lots**

Un chèque de 1000€, offert par les Rhums Saint Maurice, sera remis au vainqueur du concours, par le président du jury à l'issue de la proclamation des résultats.

Tous les candidats seront récompensés par un lot.

Le vainqueur verra son nom apposé sur le trophée du meilleur barman de Guyane, au bar du restaurant pédagogique du lycée Melkior et Garré.

## **Article X**

Merci aux partenaires

