

EPREUVE

SPEED ROUND 2022

LE SPEED ROUND

- Le but du Speed Round est de réaliser toutes les boissons en un minimum de temps, le tout en respectant les recettes et les procédures classiques de bar.
- L'ordre de réalisation est laissé à l'appréciation de chaque candidat.
- Les boissons doivent être posées sur serviette de bar afin d'être considérées comme « terminé ».

Les règles

Le système de notation se fera comme tel:

Prise en compte du temps de réalisation des drinks.

Déduction des points négatifs du round sous forme :

- Spill (+2 secondes) :

Cela inclut tout jet sortant de la bouteille, tache, qu'il soit sur le bar ou sur le sol. Afin d'éviter les déductions, le Bartender pourra nettoyer son bar avant l'arrêt du chronomètre.

- Précision des dosages (+2 secondes) :

Les juges seront attentifs aux verses des concurrents. Le taux de remplissage des verres fera également parti du jugement.

- Procédure d'élaboration (+10 secondes) :

Chaque manquement dans la procédure d'élaboration du cocktail (refroidissement du verre, technique appropriée, étapes logiques, utilisation sanitaire de l'équipement) se traduira par une déduction de 5 points par manquement.

- Élément manquant/changé (+5 secondes):

Cela s'applique pour les produits présents dans la recette (alcools, soft...) mais également la décoration, les pailles et les serviettes.

- Élément du bar cassé (+30 secondes) :

Tout élément de bar (verre, bouteille) cassé durant le round entrainera une pénalité de 30 points par bris.

- Cocktail non réalisé :

Toutes boissons non réalisées pendant le temps imparti se traduiront par un score nul (0 points) sur la totalité du Speed Round.

- Pour Test:

+/- 2ml = + 2 secondes par test

+/- 5ml = + 5 secondes par test

Organisation

1. Chaque compétiteur aura 5 minutes pour faire son set up.
2. Deux Barbacks commenceront le nettoyage immédiatement après que le concurrent précédent ai quitté la scène.

Passage

1. Chaque concurrent aura un maximum de 10 minutes pour son round.
2. Chaque concurrent devra réaliser les cocktails imposés pendant son passage.
3. Le temps sera annoncé toutes les 30 secondes.
4. Pénalité
 1. Se référer au barème.
5. Le concurrent doit débarrasser la station au cours des 4 minutes suivant sa passage. Deux commis l'assisteront durant le nettoyage.

Mise-en-place

1. Tout l'Équipement et les bouteilles seront fournis par l'organisation.
2. Le concurrent peut utiliser son matériel si il le souhaite.
Metal Pour Inox fourni
3. Le concurrent peut utiliser pour les Jus de fruits soit la bouteille originale soit un autre contenant.
4. Le concurrent doit vérifier sa mise en place avant le commencement du chronomètre.

Résultats

Les résultats seront dévoilés après le passage du dernier candidat et les feuilles de notations remises sur demande.

Le Bartender qui aura réalisé le temps le plus rapide sera déclaré SPEED ROUND CHAMPION et recevra un prix spécial.

En cas d'égalité, nous nous référerons au temps initial (sans pénalités) pour départager les Bartenders.

QUALIFICATION

1 **décapsulage** de bière de marque **GWADA**

Décapsuler puis servir le verre (Gwada) à moitié.

1 **Shooter** de Téquila de marque **ALTOS**

Verre: Shooter Décoration: Tranche de Citron Vert

1 **NEGRONI**

Verre: Old Fashioned sur glace - Décoration: 1/2 Tranche d'Orange

Méthode : Direct au verre

Recette : - 30 ml Gin BEEFEATER
 - 30 ml CINZANO ROSSO
 - 30 ml CAMPARI

1 **Cocktail TI-RACOON**

Verre : Highball sur glace pilée - Décoration : Tête de Citronnelle

Méthode : Direct au verre

Recette : - 50 ml Rhum Vieux
 - 4 Wedges Citron Vert
 - 10/12 Feuilles de Citronnelle
 - 15 ml Sucre Liquide
 - Top Soda Water

1 **Cocktail COSMOPOLITAN**

Verre : Martini Glass sans glace - Décoration : Zeste d'orange

Méthode : Shaker

Recette : - 45 ml Vodka ABSOLUT CITRON
 - 15 ml Triple Sec MARIE BRIZARD
 - 15 ml jus de Citron Vert
 - 30 ml Jus de Cranberry

1 **Cocktail WHISKEY SOUR**

Verre : Old Fashioned sans glace - Décoration : Tranche d'orange + Cerise

Méthode : Shaker

Recette : - 60 ml Bourbon FOUR ROSES
 - 30 ml Jus de Citron Jaune
 - 15 ml Sucre Liquide
 - 3 Dashes Aromatic Bitters

1 **Cocktail TOMMY'S MARGARITA ON THE ROCK**

Verre : Old Fashioned sur glace - Décoration : Tranche de citron vert

Méthode : Shaker

Recette : - 60 ml téquila ALTOS
 - 30 ml Jus de Citron Vert
 - 15 ml Sirop d'Agave

POUR TEST : 2cl et 4cl.

PHASES FINALE (1/2 et Final)

1 décapsulage de bière de marque **GWADA**

Décapsuler puis servir le verre (Gwada) à moitié.

1 Shooter de Téquila de marque **ALTOS**

Verre: Shooter Décoration: Tranche de Citron Vert

1 NEGRONI

Verre: Old Fashioned sur glace - Décoration: 1/2 Tranche d'Orange

Méthode : Direct au verre

Recette : - 30 ml Gin BEEFEATER
 - 30 ml CINZANO ROSSO
 - 30 ml CAMPARI

1 Cocktail TI-RACOON

Verre : Highball sur glace pilée - Décoration : Tête de Citronnelle

Méthode : Direct au verre

Recette : - 50 ml Rhum Vieux
 - 4 Wedges Citron Vert
 - 10/12 Feuilles de Citronnelle
 - 15 ml Sucre Liquide
 - Top Soda Water

1 Cocktail COSMOPOLITAN

Verre : Martini Glass sans glace - Décoration : Zeste d'orange

Méthode : Shaker - double strain

Recette : - 45 ml Vodka ABSOLUT CITRON
 - 15 ml Triple Sec MARIE BRIZARD
 - 15 ml jus de Citron Vert
 - 30 ml Jus de Cranberry

1 Cocktail WHISKEY SOUR

Verre : Old Fashioned sans glace - Décoration : Tranche d'orange + Cerise

Méthode : Shaker - Strain

Recette : - 60 ml Bourbon FOUR ROSES
 - 30 ml Jus de Citron Jaune
 - 15 ml Sucre Liquide
 - 3 Dashes Aromatic Bitters

1 Cocktail TOMMY'S MARGARITA ON THE ROCK

Verre : Old Fashioned sur glace - Décoration : Tranche de citron vert

Méthode : Shaker - Strain

Recette : - 60 ml Téquila ALTOS
 - 30 ml Jus de Citron Vert
 - 15 ml Sirop d'Agave

1 Cocktail MAI-TAI CRÉOLE

Verre : High Ball sur glace pilée - Décoration : Ananas, Tête de Menthe

Méthode : Shaker - Strain

- Recette :
- 40 ml Rhum Agricole 50°
 - 10 ml Rhum Agricole Spicy
 - 15 ml Triple sec MARIE BRIZARD
 - 20 ml Jus de Citron vert
 - 10 ml Sirop d'Orgeat
 - 15 ml Sirop Falernum
 - Dash Jus d'Ananas

1 Cocktail PINA COLADA Frozen

Verre : High Ball - Décoration : Ananas, cerise

Méthode : Blender

- Recette :
- 50 ml Rhum Agricole Ambré 40°
 - 20 ml crème de Coco
 - 15 ml jus de Citron Vert
 - 90 ml Jus d'Ananas
 - 10ml Sirop de Vanille

1 Cocktail CAIPIRISSIMA

Verre : High Ball sur glace pilée

Méthode : Direct au verre

- Recette :
- 50 ml Rhum Agricole 40°
 - 4 Wedges Citron Vert
 - 2 Bar Spoon Sucre Blanc

POUR TEST 2cl et 4cl.

PS : Les Jus de Fruits, le jus de Citron vert seront soit en Store'n Pour, en Squeeze Bottle, en bouteille en verre ou bouteille originale.