

CONCOURS

2^{ème} édition

MEILLEUR BARMAN

AMATEUR DE GUYANE

Mercredi 07 Mars 2018

Guyane CONCOURS DE BAR

RHUM Savoir-faire LEMON

Mercredi 07 mars 2018

Dépassement de soi

SHAKER Ananas

Soft Technique

Cocktails

Papaye

Kiwi

LYCEE MELKIOR-GARRÉ

BAR

Tumbler Oranges

Bananes MELANGES



Règlement général

Concours de bar

Article I

Les épreuves du présent concours ont pour but :

- De valoriser les métiers de la salle et particulièrement celui de « 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 22 décembre 2017.

Article III

Le thème du concours sera le suivant :

« Les fruits, légumes et épices de Guyane »

Article IV

Le déroulement du concours se présentera de la manière suivante :

1. Atelier de réalisation du cocktail création. La verrerie, la décoration, le matériel ainsi que la méthode d'élaboration sont laissés à l'appréciation du candidat.
2. Réalisation d'un cocktail imposé. Voir article VIII
3. Réalisation d'une prestation "surprise".

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 19 Janvier 2018. 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 29 janvier 2018.

Les critères d'évaluation :

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

CRITERES	NOTATION
Originalité de la recette	12 points
Rédaction de la fiche technique	18 points
Argumentaire de vente	8 points
Choix de produits et justification	8 points
Présentation du cocktail	4 points
TOTAL	50 points

Epreuves finales :

Les épreuves seront réalisées selon l'Article IV, Le mercredi 07 mars 2018 à partir de 14h30 au restaurant pédagogique du lycée melkior et garré.

Les 6 candidats qualifiés seront convoqués à la même heure et mis en loge avant le début des épreuves.

Chaque candidat réalisera ensuite sa prestation selon les modalités données le jour du concours.

Le restaurant pédagogique du lycée Melkior et Garré mettra à disposition du candidat tous 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 ou apporter votre matériel.

Les critères d'évaluation :

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

CRITERES	NOTATION
Technicité <i>(Maitrise du cocktail et de l'épreuve de créativité)</i>	25 points
Respect de la fiche technique	15 points
Argumentaire de vente	10 points
Choix de produits et justification	10 points
Présentation du cocktail	20 points
Epreuve surprise	20 points
TOTAL	100 points

Article VI

Organisation des Jurys :

Le jury sera composé de :

- Un président du jury – Vice présidente de la CTG en charge de l'éducation – Rolande Chalco Lefay
- Un vice-président de jury – DDFPT Lycée Melkior & Garré - Laurent Redlinger
- Barmaid Professionnelle – Anne-Laure TAVERNY - Bar 1922, Cayenne
- Un professionnel de la restauration – Max Mesdouze – Restaurant La Marinière, Remire Montjoly
- Partenaire– auteur du livre « saveurs de Guyane » - Didier Bereau

Article VII

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 la Collectivité Territoriale de Guyane en avril, lors des journées goûts et saveurs.

Article VIII

La liste des cocktails imposés est issue des cocktails de la coupe Scott.

Bacardi	Tom Collin's
Harvey Wallbanger	Porto Flip
Daiquiri	Margarita