

REGLEMENT DU **CONCOURS BARMEN - AMBASSADEUR AYALA**

ART 1- La société organisatrice établit son propre règlement, en accord avec l'Association des Barmen de France dans le respect des règles suivantes :

ART 2- Le concours AYALA est ouvert à tous les barmen d'Ile de France.

ART 3- Le concours AYALA est parrainé par l'Association des Barmen de France qui sera représentée dans le jury.

ART 4- Les candidats se verront remettre un dossier de préparation.

ART 5- En cas d'absence le jour du concours, aucun concurrent ne peut se faire remplacer pour présenter son projet.

ART 6- Les candidats doivent se présenter en tenue correcte, munis de tous leurs produits et matériels nécessaires. Les ingrédients des cocktails classiques, les produits AYALA et les verres seront fournis par la Société ou par l'Association.

ART 7- Tout changement (de produit ou autres) suite à un quelconque problème doit être annoncé aux responsables (Jury et responsable des concours) avant le début des épreuves.

ART 8- Les concurrents seront notés sur les épreuves suivantes :

e. Réalisation d'un cocktail à base de Champagne, tiré au sort, à partir de recettes présentées dans le dossier. La réalisation se fera pour 3 verres et le temps imparti sera de 7 minutes.

f. « Perfect Serve » : valorisation d'un verre de Champagne selon l'imagination du concurrent et les tarifs qu'il propose. Le Champagne utilisé sera la même pour tous les candidats afin de ne pas induire de discrimination.

Un seul « Perfect serve » par candidat (pour 2 ou 3 verres).

Le candidat devra établir le prix de vente au public. Il devra justifier du coefficient appliqué. Il doit remplir une fiche technique détaillant les éléments du prix selon modèle en annexe et la remettre au jury.

Le jury doit estimer le prix de la prestation.

Le gagnant est celui dont le prix estimé par le jury est le plus proche de celui proposé par le candidat.

Le délai de préparation en office ne pourra excéder 15 minutes.

Le candidat peut apporter des éléments déjà préparés.

La présentation devant le Jury sera de 10 minutes environ.

g. Epreuve orale commerciale : pouvoir décrire une gamme de vins de Champagne (AYALA en l'occurrence) et justifier des tarifs auprès des clients.

h. La convivialité, la motivation et le charisme du candidat seront pris en compte

ART 9- Chaque Jury sera composé de 3 jurés :

1 barman professionnel

1 professionnel des vins de Champagne (de la maison AYALA)

1 journaliste.

Pour optimiser la mise en œuvre du concours, il y aura 3 jurys.

ART 10- Un tirage au sort sera effectué afin de définir l'ordre de passage des concurrents.

ART 11- Les décisions du Jury sont sans appel, en cas de litige, seul le comité organisateur est habilité à intervenir.

ART 12- En cas d'ex-æquo, le concurrent ayant obtenu la plus haute note au « Perfect serve » sera déclaré vainqueur. En cas de nécessité (ex-æquo), il sera procédé à une épreuve écrite composée de questions tirées du dossier.

ART 13- Les prix remis par AYALA seront les suivants :

5 000 € pour le grand gagnant du concours.

600 € de dotation pour chacune des épreuves.

Si le grand gagnant du concours obtient la meilleure note dans une ou plusieurs épreuves, la dotation sera décernée au candidat classé deuxième.

ART 14- La participation à ce concours implique l'abandon de tous les droits de la recette du « Perfect serve » à l'Association des Barmen de France et à la société AYALA qui pourront l'utiliser à leur convenance sans aucun droit à réserver.

ART 15- Inscriptions : auprès du bureau de l'Association des Barmen de France avant le 15 Octobre 2006. Dossier accompagné des documents requis.

ART 17- La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.