

# SIP BARTENDER SPEED ROUND 2017

## 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 « terminées »

## 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 versées 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

# SIP BARTENDER SPEED ROUND 2017

## Organisation

1. Chaque compétiteur aura 5 minutes pour faire son set up.
2. Deux Barbacks commenceront le nettoyage immédiatement après que le concurrent précédent ait 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 ODK 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.

## Résultat

Les résultats seront dévoilés après le passage du dernier candidat et les feuilles de notation remise 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**

# SIP BARTENDER SPEED ROUND 2017

## 1 **décapsulage** de bière de marque **DESPERADOS**

Décapsuler puis servir le verre (Déspé) à moitié

## 1 **Shooter** de Vodka de marque **SHOTKA**

Verre: Shooter                                  Décoration: Tranche de Citron Vert

## 1 **VODKA RED BULL**

Verre: High Ball sur glace                          Décoration: Tranche de Citron Vert

Servir en « Perfect serve » (sur serviette avec la canette)

- Recette :
- 4 cl Vodka SOBIESKI
  - Top RED BULL

## 1 **Cocktail STRAWBERRY MOJITO**

Verre : High Ball sur glace pilée - Décoration : Tête de Menthe, 2 Pailles

Méthode : Direct au verre

- Recette :
- 5 cl Ron HAVANA CLUB 3ans
  - ½ Citron Vert
  - 8/10 Feuilles de Menthe Fraîche
  - 4 cl Purée de Fraîse ODK
  - Top PERRIER

## 1 **Cocktail COSMOPOLITAN**

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

Méthode : Shaker

- Recette :
- 4 cl Vodka SOBIESKI
  - 1,5 cl Triple Sec MARIE BRIZARD
  - 1,5 cl jus de Citron Vert
  - 3 cl Jus de Cranberry ODK

## 1 **Cocktail WHISKY SOUR**

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

Méthode : Shaker

- Recette :
- 4 cl BALLANTINE'S
  - 6 cl Sweet'n Sour ODK

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

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

Méthode : Shaker

- Recette :
- 5 cl tequila ALTOS
  - 3 cl Jus de Citron Vert
  - 15ml Sirop d'Agave

**POUR TEST** : 2cl et 4cl.

**PHASES FINALE (1/2 et Final)**



# SIP BARTENDER SPEED ROUND 2017

## 1 **décapsulage** de bière de marque **DESPERADOS**

Décapsuler puis servir le verre (Désépé) à moitié.

## 1 **Shooter** de Vodka de marque **SHOTKA**

Verre: Shooter                            Décoration: Tranche de Citron Vert

## 1 **VODKA RED BULL**

Verre: High Ball sur glace            Décoration: Tranche de Citron Vert

Servir en « Perfect serve » (sur serviette avec la canette)

Recette :                                    - 4 cl Vodka SOBIESKI  
   - Top RED BULL

## 1 **Cocktail STRAWBERRY MOJITO**

Verre : High Ball sur glace pilée - Décoration : Tête de Menthe, 2 Pailles

Méthode : Direct au verre

Recette :                                    - 5 cl Ron HAVANA CLUB 3ans  
   - 1/2 Citron Vert  
   - 8/10 Feuilles de Menthe Fraîche  
   - 4 cl Purée de Fraîse ODK  
   - Top PERRIER

## 1 **Cocktail COSMOPOLITAN**

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

Méthode : Shaker

Recette :                                    - 4 cl Vodka SOBIESKI  
   - 1,5 cl Triple Sec MARIE BRIZARD  
   - 1,5 cl jus de Citron Vert  
   - 3 cl Jus de Cranberry ODK

## 1 **Cocktail WHISKY SOUR**

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

Méthode : Shaker

Recette :                                    - 4 cl BALLANTINE'S  
   - 6 cl Sweet 'n Sour ODK

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

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

Méthode : Shaker

Recette :                                    - 5 cl tequila ALTOS  
   - 3 cl Jus de Citron Vert  
   - 15ml Sirop d'Agave

## 1 **Cocktail LONG ISLAND ICE TEA**

Verre : High Ball sur glace - Décoration : Lemon Twist, 2 Pailles

Méthode : Direct au verre

# SIP BARTENDER SPEED ROUND 2017

- Recette :
- 1,5 cl Vodka SOBIESKI
  - 1,5 cl Tequila ALTOS
  - 1,5 cl Ron HAVANA CLUB 3ans
  - 1,5 cl Triple sec MARIE BRIZARD
  - 1,5 cl Gin OLD LADY'S
  - 2,5 cl Jus de Citron jaune
  - 3 cl Sucre de canne liquide ODK
  - Dash Coca Cola

## 1 Cocktail MANGO DAIQUIRI Frozen

Verre : Cocktail Glass - Décoration : 1 fraise, 2 pailles

Méthode : Blender

- Recette :
- 4 cl Ron HAVANA CLUB
  - 0,5 cl Sucre de canne liquide ODK
  - 2 cl jus de Citron Vert
  - 2 cl Purée de Mangue ODK

## 1 Cocktail CAIPIRINHA

Verre : High Ball sur glace pilée

Méthode : Direct au verre

- Recette :
- 5 cl Cachaça COPACAIBA
  - ½ Citron Vert
  - 2 cl sucre de canne Brun ODK

## 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.