





# WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP

IBA



**COMPÉTITION**

**RÈGLES ET RÉGLEMENTATION**



## LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE COCKTAILS

*Notre premier président de l'IBA en 1951 a réfléchi à l'impact qu'une association mondiale de barmen pourrait avoir sur la communauté des bars. Nous sommes inspirés par ses mots qui sonnent vrai encore aujourd'hui.*

*"La fondation de l'IBA est terminée. En ce moment historique pour les activités des barmen, nous sommes heureux de voir autour de la table des barmen de sept pays. Si seulement nous ne sommes pas trop prétentieux, les générations futures auront, avec l'aide des Associations, des motifs de satisfactions techniques positives et de prestige professionnel et de meilleures possibilités d'amitié et d'aide mutuelles."*

*James Billy Tarling*

*Torquay 26 Février 1951*

Le Championnat du Monde de Cocktails de l'IBA est l'occasion pour les concurrents de rencontrer d'autres barmen du monde entier et de participer à l'une de nos deux compétitions indépendantes. Le niveau de connaissances et de compétences professionnelles d'un barman sera vérifié et évalué lors de notre Le Championnat du Monde de Cocktails classique. Cette compétition présentera au monde le COCKTAIL IBA DE L'ANNÉE dans chacune des cinq catégories de cocktails, qui comprendront les produits des partenaires IBA. Le gagnant des trois niveaux deviendra le BARTENDER MONDIAL DE L'ANNÉE.

La deuxième compétition est notre Le Championnat du Monde de Cocktails Flair, cet événement se concentrera sur le meilleur divertissement et les compétences de barman en matière de flair. Le gagnant deviendra le BARTENDER FLAIR MONDIAL DE L'ANNÉE.

Le Championnat du monde de cocktails de l'Association internationale des barmen (IBA) est formalisé et organisé par le pays hôte conformément au RÈGLEMENT DES COMPÉTITIONS du WCC.



# LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE COCKTAILS CLASSIQUE

## INTRODUCTION

- Le Championnat du Monde de Cocktails Classique (WCC) se compose de trois niveaux.
- Le niveau I du WCC Classique (63 participants) - Tour préliminaire - est défini par cinq différentes compétitions de catégories de cocktails. Chaque association nationale membre de l'IBA sera assignée au hasard à une catégorie de cocktail respective et aura l'opportunité pour son barman sélectionné de montrer ses compétences et de présenter un cocktail. Les trois meilleurs concurrents de chaque catégorie de cocktail passeront au niveau suivant.
- WCC Classique Niveau II (15 participants) - Demi-finale - Est défini par trois défis différents que tous les participants doivent relever. Les quatre concurrents ayant obtenu les meilleurs résultats passeront au niveau suivant.
- WCC Classique Niveau III (4 participants) - Super Finale - Se définit par la présentation d'un nouveau cocktail lors du Gala du Cocktail de l'IBA.
- Le (WCC) Classique est géré par son président et son sous-comité respectifs.

## 1. SOUMISSION DES RECETTES

1.1 Chaque président de guilde soumet la recette d'un seul concurrent, il doit s'agir d'une création originale ;

1.2 Les recettes pour le World Cocktail Championship (WCC) Classique doivent être soumises avant la date limite annoncée par le Conseil d'administration de l'IBA.

1.3 Les recettes doivent être soumises sur le formulaire d'inscription officiel du World Cocktail Championship (WCC) Classique. Une photo portrait (pas une "photo d'action") du concurrent doit être jointe dans un fichier séparé : en couleur, haute résolution d'au moins 1MB.

1.4 Il est de la responsabilité de chaque président national de s'assurer que la recette est conforme à ces règles.

1.5 Les recettes soumises à temps et sans erreur se verront attribuer +3 points sur la feuille de notation technique.

1.6 Toutes les recettes soumises resteront la propriété de l'IBA et des membres associés de l'IBA.

## **2. COURS ET SÉANCES D'INFORMATION EN LIGNE**

- 2.1. Des cours en ligne seront organisés et programmés avant le COE. De brefs briefings seront organisés sur le site de la compétition. Les briefings et les cours en ligne ne sont pas un forum de discussion sur l'accord ou le désaccord sur les règles. Seuls les concurrents et la personne désignée de chaque guilde peuvent y participer.
- 2.2. L'objectif des cours en ligne est d'expliquer et de préparer les concurrents à la partie contrôle des connaissances du concours.
- 2.3. Les juges sont là pour expliquer les règles. Le but des briefings est de clarifier les règles pour le compétiteur.
- 2.4. Il y aura un tirage au sort sur place lors du briefing pour déterminer l'ordre de départ des concurrents.
- 2.5. Les concurrents doivent être prêts pour le briefing, au bon endroit et à la bonne heure (5 minutes avant l'heure du briefing).
- 2.6. Les concurrents doivent être informés et préparés concernant leurs propres questions.

## **3. RÈGLES DE BASE POUR LA PRÉPARATION DES COCKTAILS**

- 3.1. Toutes les marques d'alcool de la recette doivent être sélectionnées dans la liste des produits du COE.
- 3.2. Le sous-comité du World Cocktail Championship (WCC) Classique ne sera pas responsable des spiritueux, sirops, garnitures et/ou équipements de bar non disponibles pendant la compétition.
- 3.3. Le pays hôte fournira une liste de base de tous les fruits, herbes et légumes disponibles pendant l'événement. Tous les ingrédients des garnitures sont à la charge et sous la responsabilité des concurrents. Les éléments manquants dans la recette ne peuvent être modifiés qu'après approbation du sous-comité classique du World Cocktail Championship (WCC).
- 3.4. Le pays hôte fournira la glace et la glace pilée.
- 3.5. Les recettes ne peuvent contenir plus de 7 cl d'alcool par cocktail (à l'exception de deux traits d'amers sponsorisés, qui peuvent être utilisés en plus des 7 cl).

- 3.6. Les recettes doivent contenir : au moins 1,5 cl de produit tiré par les membres associés, sauf dans le cadre du concours Avant le dîner. Dans ce concours, un produit sucré ne peut dépasser 1 cl. Si un pays a tiré deux ou trois produits, son concurrent a le droit de restreindre tous les produits tirés au sort utilisés à 1 cl.
- 3.7. Les recettes doivent être exprimées en centilitre (cl), millilitre (ml), tiret (d). Une Barspoon n'est pas une mesure et ne sera pas acceptée.
- 3.8. Les verres à mesurer, les jiggers ou les versements libres sont autorisés.
- 3.9. Les cocktails ne doivent pas contenir plus de six ingrédients.
- 3.10. Les ingrédients faits maison sont autorisés et peuvent être utilisés dans n'importe quelle recette de cocktail. Les produits du sponsor assignés comme base ne peuvent pas être remplacés mais peuvent être utilisés comme produit supplémentaire pour produire des ingrédients faits maison. L'ingrédient maison doit être décrit dans une recette séparée. Son objectif principal est d'augmenter le niveau de goût et l'équilibre du cocktail.
- 3.11. Aucun alcool ou sirop/purée non sponsorisé n'est autorisé.
- 3.12. Aucun ingrédient ou colorant artificiel.
- 3.13. Pas de flamme ouverte - mode de préparation spécial uniquement après approbation du sous-comité du World Cocktail Championship (WCC) Classique.
- 3.14. Les concurrents sont responsables de la fourniture de leurs propres fruits. Si un jus de fruit spécifique de la liste de produits du WCC n'est pas disponible, les concurrents seront autorisés à acheter des fruits et à faire du jus frais dans les coulisses le jour de la compétition, immédiatement avant de préparer la garniture.
- 3.15. Les produits laitiers sont autorisés.
- 3.16. Les airs, les mousses et la sphérification sont autorisés dans toutes les compétitions. Tous les ingrédients utilisés pour réaliser des airs/mousses doivent être préparés sur scène et respecter la règle des six ingrédients maximum. Tous les ingrédients et techniques doivent être expliqués en détail sur le formulaire d'inscription.
- 3.17. Les pierres ou les produits alimentaires congelés, seuls ou dans la glace, ne seront pas autorisés.
- 3.18. Les méthodes de préparation des cocktails sont : construire (directement dans le verre), remuer (en mélangeant le verre), mélanger, secouer, mélanger, jeter ou toute combinaison de ces méthodes.

3.19. Les concurrents doivent utiliser leurs propres ustensiles de bar. Aucun outil de bar ne sera fourni par l'IBA ou le pays hôte. Le pays hôte fournira des récipients/carafes de base pour le versement des jus. Il est recommandé à chaque concurrent d'apporter tout ce dont il a besoin et de ne pas compter sur le pays hôte.

3.20. Les noms de cocktails comprenant des mots grossiers, choquants, sexuels, racistes, avec une association de narcotiques et des mots faisant allusion à des maladies physiques ou des handicaps sont interdits.

## **4. DÉCORATIONS ET GARNITURES**

### **DÉFINITION D'UNE DÉCORATION DE COCKTAIL**

Une décoration de cocktail est destinée à embellir une boisson sans avoir d'impact sur la saveur ou les ingrédients du cocktail. Il s'agit d'un produit alimentaire comestible (écorce de fruit, fruit, légume, racine, herbe, fleurs comestibles) utilisé pour compléter et améliorer la présentation visuelle de la boisson, et non pour en altérer la saveur. Une décoration est placée sur ou autour du verre.

### **DÉFINITION D'UNE GARNITURE DE COCKTAIL**

Une garniture de cocktail est constituée d'un produit alimentaire comestible (écorce de fruit, fruit, légume, racine, herbe.... mais pas un liquide) utilisé pour compléter la saveur d'une boisson mélangée. Elle peut le faire de manière visuelle, aromatique ou en influençant le goût du cocktail. Une garniture ne doit pas être le goût dominant de la boisson mélangée, mais plutôt offrir une saveur contrastée ou complémentaire à la recette. Une garniture de cocktail sera placée dans le verre/la boisson et/ou utilisée comme arôme.

4.1. Ni la décoration ni la garniture ne sont comptabilisées comme un ingrédient. Ils s'ajoutent aux six ingrédients autorisés.

4.2. Les décorations doivent être des produits alimentaires 100% naturels, à l'exception du pic/de la pince. Un juge est encouragé à prendre une bouchée de n'importe quelle partie de la décoration. Si la décoration entre en contact avec le liquide du cocktail, cela n'entraîne pas de pénalité.

4.3. Des pics ou des clips en bois, en métal ou en plastique peuvent être utilisés pour aider à construire la décoration mais ne doivent pas être le point central de la décoration. Les

objets manufacturés de grande taille ou multiples ne doivent pas dominer l'aspect visuel des éléments naturels de la décoration.

4.4. Les décorations et les garnitures doivent être préparées (découpées) dans les coulisses, à la table des garnitures, pendant le temps de préparation des garnitures (15 minutes), avant de monter sur scène. Aucune garniture pré-fixée ou préparée ne sera autorisée. Une fois le temps de 15 minutes écoulé, aucune modification ne pourra être apportée aux décorations ou aux garnitures.

4.5. Il est interdit de placer la garniture ou la décoration sur la verrerie avant de préparer le cocktail sur scène.

4.6. L'utilisation d'une "garniture latérale" et les cocktails servis sur de petites assiettes ou plateaux à côté du verre à cocktail ne sont pas autorisés.

4.7. Toutes les garnitures et tous les ingrédients de décoration doivent être indiqués sur le formulaire de participation.

4.8. Toute paille utilisée dans une boisson doit être biodégradable ou réutilisable, et non jetable.

4.9. Les décorations doivent être placées fermement sur le verre afin qu'elles puissent être transférées en toute sécurité au jury de dégustation.

## **5. VITRERIE**

5.1. Les concurrents ne peuvent pas utiliser leur propre verrerie.

5.2. La verrerie sera fournie par l'IBA et sera publiée sur le site Internet.

5.3. Les concurrents doivent utiliser la verrerie indiquée dans le document de soumission de la recette.

## **6. SÉQUENCES DE LA COMPÉTITION**

6.1. Tous les concurrents recevront leurs bouteilles d'ingrédients des magasiniers sur le plateau de compétition. Les concurrents ne doivent pas entrer dans la zone de compétition avant le temps qui leur est imparti.

6.2. L'utilisation de jus fraîchement pressés ou de préparations similaires doit être notifiée avant la compétition et être préparée dans la zone arrière sous surveillance.



6.3. Les concurrents auront deux minutes pour se préparer à la compétition (assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients, outils, fournitures, polir la verrerie, vérifier la glace, le seau de vidange, les bouteilles, etc).

6.4. La décoration et la garniture seront assemblées dans une zone désignée et les concurrents seront évalués par les juges de l'art des cocktails. Les décorations et garnitures préfabriquées ne sont pas autorisées, elles doivent toutes être préparées pendant 15 minutes dans la zone visée.

6.5. Les concurrents seront évalués par un juge technique dès leur entrée sur la scène. Les concurrents devront mettre en place et présenter les ingrédients et les bouteilles de la manière la plus efficace.

6.6. Il n'est pas permis d'utiliser les deux minutes de préparation pour remplir les verres, les verres à mélange ou les shakers avec de la glace, pour travailler sur les décorations ou les garnitures, et pour verser les ingrédients des bouteilles.

6.7. Avant le début de l'épreuve sur scène, les concurrents feront un discours d'une minute pour partager leur inspiration ou l'histoire de leur cocktail. Cela montre comment les concurrents s'engagent avec le public. Chaque discours sera évalué par le juge de la présentation personnelle en fonction de sa clarté et de son assurance, plutôt que de ses compétences en anglais. Aucun traducteur n'est autorisé, l'anglais étant la langue officielle de l'IBA. Un concurrent qui ne parle pas anglais doit être capable de mémoriser un court discours en anglais pour. Les téléphones, les discours écrits sur papier ou toute autre forme ne sont pas autorisés sur la scène.

6.8. Les concurrents doivent présenter leurs bouteilles au public pendant leur numéro.

6.9. Les concurrents peuvent verser les ingrédients dans l'ordre qu'ils souhaitent.

6.10. Lorsqu'ils versent le cocktail fini dans des verres, les concurrents doivent remplir partiellement le verre, puis passer au verre suivant. Ils doivent verser la moitié du verre vers la droite, puis revenir et verser l'autre moitié de gauche à droite.

6.11. Les concurrents doivent préparer cinq cocktails identiques. Quatre pour les juges de dégustation et un pour la présentation.

6.12. Les concurrents arrêteront le chronomètre en levant le cocktail terminé et en le présentant au public.

6.13. Les concurrents seront jugés sur l'hygiène, l'efficacité et le professionnalisme lors de la préparation du cocktail.

6.14. En cas d'accident inattendu pendant la préparation ou le transport des cocktails (sans faute du concurrent) vers le jury de dégustation, le sous-comité du World Cocktail Championship (WCC) Classique résoudra ce problème avec le jury. Le concurrent ne sera pas pénalisé.

6.15. Les juges techniques inscrivent leur note sur la feuille de notation. Les points sont déduits en fonction de leurs observations. Les points restants seront la note finale de leur performance technique. Si les concurrents ne préparent pas les cocktails comme indiqué dans la recette (ingrédient incorrect ou manquant), les juges techniques en informeront le sous-comité classique du World Cocktail Championship (WCC). Les points de pénalité seront déduits par les juges techniques. Les décisions des juges sont définitives.

## **7. TEMPS ET PÉNALITÉS**

7.1. La préparation des garnitures et des décorations sera limitée à quinze minutes. A l'issue de ce délai, les concurrents devront s'arrêter et utiliser ce qu'ils ont préparé jusqu'à ce moment de temps.

7.2. Si les concurrents modifient la recette ou la garniture de quelque manière que ce soit, ou ne suivent pas la recette/présentation originale, des points de pénalité seront déduits par les juges techniques selon les critères d'évaluation du formulaire.

7.3. Si les concurrents ne parviennent pas à réaliser les cinq cocktails, ils ne recevront que les notes du nombre de juges ayant reçu des cocktails. Les concurrents seront pénalisés pour ne pas avoir préparé tous les cocktails requis.

7.4. Les concurrents disposeront de sept minutes pour préparer leurs cocktails pendant l'épreuve préliminaire. Les concurrents dépassant le temps imparti seront pénalisés par les juges techniques (quinze points pour 1 à 15 secondes de plus que le temps imparti et quinze points supplémentaires pour chaque tranche de 15 secondes au-delà).

7.5. Le discours d'introduction d'une minute ne sera pas considéré comme faisant partie des sept minutes allouées pour mélanger les cocktails.

7.6. Les concurrents seront informés du début des sept minutes et devront commencer à mélanger leurs cocktails.

7.7. Pénalité discrétionnaire : le Président du World Cocktail Championship (WCC) Classique peut imposer une pénalité discrétionnaire à tout concurrent dont le Président de la Guilde Nationale ou leur(s) délégué(s) cause(nt) une nuisance aux juges, au comité de notation ou

aux concurrents pendant toute partie de la compétition. Les présidents des guildes nationales ne doivent pas pénétrer dans la zone de compétition sans y être invités par le président.

## **8. WWW CLASSIQUE NIVEAU 1 - TOUR PRÉLIMINAIRE**

8.1. Les concurrents de toutes les guildes officielles de l'IBA seront divisés et répartis au hasard dans cinq catégories de cocktails différentes.

8.2. Les concurrents du Championnat du Monde de Cocktail Classique participeront à un seul tour.

8.3. Les trois meilleurs concurrents (sur la base de la combinaison des notes techniques et de dégustation) de chacune des cinq catégories de cocktails seront désignés par le jury.

chacune des cinq catégories de cocktails seront qualifiés pour la demi-finale.

8.4. Les concurrents doivent se présenter dans l'uniforme de leur guildes. L'uniforme ne doit pas

L'uniforme ne doit porter aucune marque de fabricants de boissons autres que les membres associés d'IBA. S'ils ne respectent pas cette règle, ils pourront être pénalisés.

8.5. Ordre de passage des compétiteurs : 4 par temps en même temps.

### **CATÉGORIE DE COCKTAIL AVANT LE DÎNER**

- Une boisson destinée à stimuler l'appétit. Un apéritif est sec plutôt que sucré (par exemple : champagne, pastis, sherry, vermouth, Americano, Dry Martini et Negroni).
- Les juges favoriseront les cocktails plus secs et/ou amers plutôt que les cocktails sucrés lors de la notation du goût.
- Les cocktails avant le dîner ne doivent pas contenir plus de 1 cl de produits sucrés.
- Les produits suivants sont classés comme produits sucrés : cordiaux/liqueurs, vins doux fortifiés, xérès Pedro Ximenez/crème, porto (le marsala sec, le xérès sec et le vermouth sont autorisés), vins mousseux doux, vins de dessert et jus de fruits sucrés.

### **CATÉGORIE DE COCKTAIL LONG DRINK**

- Le Long Drink est servi dans un grand verre.

- Il peut être rafraîchissant, sucré, acide ou tropical.
- Il est servi dans un verre de grand volume fourni par les membres associés de l'IBA.

### **CATÉGORIE DES COCKTAILS PÉTILLANTS**

- Les cocktails pétillants doivent contenir un minimum de 7 cl de vin mousseux.
- L'alcool ajouté au vin mousseux ne doit pas dépasser 4 cl.

### **CATÉGORIE DE COCKTAIL APRÈS LE DÎNER**

- Le cocktail d'après dîner peut être considéré comme un cocktail de dessert ou un cocktail digestif (sucré ou spiritueux). Le cocktail digestif (spiritueux) est une boisson consommée après un repas pour faciliter la digestion, en complément d'un dessert.
- Le cocktail dessert est une boisson qui peut être consommée avec un dessert ou en remplacement d'un dessert.
- Il doit être clairement indiqué sur le formulaire de soumission de recette ce qui sera préparé - digestif ou dessert.
- Les juges notent négativement les boissons trop fortes ou trop sucrées et riches.

### **CATÉGORIE DE COCKTAIL À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL**

- Les cocktails à faible teneur en alcool répondent aux changements socioculturels du comportement de la société qui penche aujourd'hui vers les boissons à faible teneur en alcool. Non seulement pour des raisons pratiques ou de santé, mais aussi, de plus en plus, pour un simple sentiment de bien-être. En même temps, ces cocktails aident à maintenir un mode de vie sain d'une manière socialement divertissante.
- Les cocktails à faible teneur en alcool peuvent être créés avant ou après le repas, comme long drink ou comme concours de mousseux.
- Le type de catégorie doit être indiqué sur le formulaire de recette d'inscription.
- Le cocktail peut contenir un maximum de 8% d'alcool.
- La composition et la préparation détaillée du cocktail respecteront les règles générales de l'IBA comme toute autre catégorie.
- Le calcul du titre alcoométrique total du cocktail doit être ajouté à la recette lors de l'enregistrement.
- Les juges évalueront négativement les boissons trop fortes.

## 9. WWW CLASSIQUE NIVEAU 2 - TOUR DEMI-FINAL

9.1. Tous les concurrents de chaque catégorie de cocktail du tour préliminaire qui atteignent ce niveau commenceront le tour de demi-finale avec 0 point.

9.2. La Demi-finale consiste en trois épreuves obligatoires (Sensoriel, Connaissance et Vitesse) qui se succèdent les unes après les autres. Dans chaque partie, il est possible d'obtenir 100 points.

9.3. Les 4 concurrents ayant obtenu les meilleurs scores (combinaison des 3 défis de la Demi-Finale) se qualifieront pour la Super Finale.

### COMPÉTENCES SENSORIELLES

- Les concurrents devront identifier les différents saveurs et arômes de fruits, légumes, racines et herbes.
- Les différentes catégories de spiritueux seront également distinguées par une évaluation sensorielle.

### COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE CONNAISSANCES

- Examen sous forme de questionnaire à choix multiple
- Chaque concurrent recevra un document d'examen à étudier après réception de son formulaire de recette.
- Ce document fait référence au manuel des barmen de l'Académie IBA. Ceux qui choisissent d'acheter ou de télécharger une copie électronique peuvent utiliser soit le livre, soit le petit dossier de concours pour étudier.
- Par exemple: Spirit facts, Spirit history facts, IBA History, Name glasses, Define measurement, Social Responsibility.

### DÉFI DE VITESSE

- 5 cocktails de la liste des cocktails IBA seront annoncés aux concurrents au moment des résultats de l'épreuve préliminaire.
- Les concurrents devront préparer leur propre station de bar et préparer les 5 boissons individuelles en 7 minutes maximum. Après 7 minutes, les concurrents seront invités à s'arrêter.



- L'ordre de préparation est à la discrétion du concurrent. § Le gagnant sera déterminé en fonction du temps, de la qualité et de la conformité à la catégorie des 5 boissons.
- Le défi sera jugé par 3 juges désignés selon une feuille de pointage spéciale.

## 10. WWW CLASSIQUE NIVEAU 3 - TOUR FINAL

10.1. Les 4 meilleurs concurrents de la WCC Classique participeront à la Super Finale pour le titre de "IBA WORLD BARTENDER OF THE YEAR". Ce prix sera décerné au barman ayant réalisé la meilleure performance et le meilleur cocktail au cours de cette épreuve.

10.2. Les concurrents seront jugés sur la complexité, la communication, la créativité, le goût du cocktail et les compétences techniques par un panel de quatre juges.

10.3. Les juges s'attendent à être divertis et engageront des discussions et poseront des questions aux concurrents pendant leurs présentations. La performance globale des concurrents déterminera leur note technique.

10.4. Le tirage au sort déterminera l'ordre des concurrents.

10.5. Les concurrents présenteront un nouveau cocktail original avec le HAVANA CLUB RUM comme ingrédient principal et sélectionneront d'autres ingrédients au choix dans la liste des produits IBA. Les ingrédients faits maison sont autorisés et suivront les mêmes règles que lors des tours préliminaires.

10.6. Les concurrents doivent préparer cinq portions, quatre pour l'évaluation des juges et une pour la photo.

10.7. Pendant la prestation de dix minutes, les juges poseront des questions en anglais et engageront les concurrents dans une conversation sur le cocktail, sa philosophie, son inspiration ou son histoire (le tout devant le public). Les concurrents seront équipés d'un microphone (casque).

10.8. Les concurrents qui dépassent le temps imparti de dix minutes seront pénalisés.

10.9. En cas d'égalité, l'impression générale départagera les concurrents. Si l'égalité persiste, les plus hauts points attribués à la dégustation sera le facteur décisif.



# **WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP (WCC) FLAIR**

## **INTRODUCTION**

Il y aura DEUX concours de flairtending pendant le Championnat du monde de cocktails IBA de Cuba 2022. Une épreuve de qualification pour le WCC Flair et la finale mondiale de Flair qui aura lieu pendant la présentation du spectacle GALA. A partir de l'épreuve de qualification, 5 des concurrents ayant obtenu les meilleurs scores participeront à la finale Flair, où les performances seront diffusées en direct dans le monde entier. Les gagnants des championnats de flair seront annoncés le soir même, lors du GALA Spectacle.

## **1. ENTRÉES DE FLAIRTENDING**

1.1. Il y aura un MAXIMUM de 32 inscriptions de compétiteurs Flair acceptées au CMC.

1.2. Les compétiteurs intéressés à participer doivent contacter leur association IBA locale.

1.3. Les inscriptions à la compétition de Flairtending du CMC 2022 se feront par soumission vidéo.

1.4. Une vidéo par association (champion national) sera acceptée et devra être soumise par le président de la guilde concernée le jour même de la compétition soumise par le président de la guilde respective à la date limite donnée au sous-comité du World Cocktail Championship (WCC) Flair via ([secretary@iba-world.com](mailto:secretary@iba-world.com)).

1.5. Une performance non éditée d'une routine Flair de 2 minutes (pas d'édition) doit être enregistrée avec un fond musical.

1.6. Les inscriptions seront évaluées sur la base de la feuille de score IBA Flair, notez également qu'aucun costume n'est nécessaire. Les juges recherchent des mouvements techniques de haute qualité, de l'originalité, de la douceur et du contrôle, la fluidité et le contrôle.

1.7. La bouteille de rhum HAVANA CLUB doit être utilisée dans votre vidéo.

1.8. Un minimum de 3 cl de HAVANA CLUB RUM doit être inclus dans le formulaire original de recette de cocktail du CMC. Recette originale du COE.

1.9. Un produit secondaire sponsorisé sera désigné au hasard pour chaque pays. Il doit être inclus dans votre formulaire de recette de cocktail du COE.

1.10. Un sponsor pour le sirop sera également désigné.

- 1.11. Aucune marque non sponsorisée ne peut être utilisée.
- 1.12. Les concurrents doivent soumettre leur propre recette originale de cocktail avec leur vidéo.
- 1.13. Les concurrents doivent faire des efforts dans la présentation de la vidéo.
- 1.14. Les concurrents ayant obtenu les meilleurs résultats passeront au tour de qualification du CMC.
- 1.15. La décision du sous-comité Flair du World Cocktail Championship (WCC) est définitive.

## **2. RÈGLES DU FLAIRTENDING : TOUR DE QUALIFICATION ET TOUR FINAL**

- 2.1. Tous les concurrents participeront à un tour de qualification.
- 2.2. Les concurrents doivent produire 4 portions de leur recette originale de cocktail pendant leur numéro, tant lors du tour de qualification que lors du tour final.
- 2.3. Les numéros de WCC Flair ne doivent pas dépasser 5 minutes.
- 2.4. Les six concurrents de Flairtending ayant obtenu le meilleur score lors des qualifications seront qualifiés pour les finales.
- 2.5. Les compétiteurs doivent s'habiller de manière professionnelle, soit en représentant leur association nationale, soit en portant un thème approprié.
- 2.6. Les actes, noms et/ou gestes obscènes ne sont pas autorisés.
- 2.7. Tout style de cocktail peut être créé.
- 2.8. Les boissons seront notées sur l'apparence, la décoration, l'arôme et le goût.
- 2.9. Les bouteilles transparentes sans marque ne doivent être utilisées que pour les jus. Elles ne DOIVENT pas être reconnaissable des bouteilles non sponsorisées. IBA recommande l'utilisation de bouteilles telles que HAVANA CLUB avec des autocollants IBA (IBA).
- 2.10. Les compétiteurs sont tenus d'apporter leurs propres bouteilles vides pour la routine. Les bouteilles doivent être remplies sous la présence de la sous-commission Flair du World Cocktail Championship (WCC) la veille de la compétition (sauf pour les jus frais ou autres liquides périssables). L'IBA ou le pays hôte ne pourra pas fournir de bouteilles vides.
- 2.11. Chaque bouteille pour la routine de flairtending doit contenir au moins 3 cl d'alcool, sirop ou de jus tel qu'utilisé dans la recette.

2.12. Une fois qu'une bouteille de flair a été utilisée et terminée dans une coulée, cette bouteille ne peut pas être utilisée à nouveau pour le flairing, sauf pour un mouvement de finition.

2.13. Les bar-backs doivent être utilisés pendant la routine (le pays hôte désignera les bar-backs,

2.14. Tous les équipements et bouteilles seront stockés dans des caisses et rangés proprement dans les coulisses.

2.15. Les bouteilles des sponsors présentées sur scène doivent être propres et avoir une étiquette à jour.

2.16. Les concurrents doivent apporter leurs propres verseurs de vitesse. La longueur du ruban adhésif utilisé pour fixer le verseur rapide sur la bouteille ne doit pas être plus longue que la largeur d'un pouce de ruban adhésif (pas plus de 20 mm).

2.17. Le compte à rebours est arrêté lorsque les concurrents lèvent leur cocktail et le présentent aux juges, lorsque les concurrents s'éloignent du bar ou lorsqu'ils lèvent la main pour indiquer qu'ils ont terminé.

2.18. Les concurrents doivent fournir leur propre clé USB et apporter une copie de sauvegarde contenant leur mixage musical. Aucune copie mobile ou électronique ne sera acceptée. N'oubliez pas d'étiqueter les clés USB avec le nom du concurrent et du pays. (Il n'y a qu'une seule piste musicale sur la clé USB).

### **3. TEMPS DE FLAIRTENDING ET PÉNALITÉS**

3.1. Les concurrents doivent se trouver dans la zone de rapport des coulisses trente minutes avant de concourir ou ils seront pénalisés par les juges du CMC. Toutes les décisions prises par les juges sont définitives.

3.2. Les concurrents disposeront de cinq minutes pour installer leur poste de bar dans les coulisses. Puis 3 minutes supplémentaires pour finaliser leur installation sur la scène.

3.3. Les concurrents seront pénalisés pour chaque tranche de dix secondes de dépassement de temps pendant la compétition.

3.4. Les compétiteurs utilisant des bouteilles vides pour le flairing seront pénalisés.

#### **4. GARNITURES ET DÉCORATIONS FLAIRTENDING**

Les garnitures et les décorations doivent être préparées (découpées) dans les coulisses, à la table des garnitures, pendant le temps de préparation des garnitures (15 minutes), avant de monter sur scène. Aucune garniture pré-fixée ou préparées ne seront autorisées. Une fois le temps de 15 minutes écoulé, aucune modification ne pourra être apportée à la garniture.

#### **5. VUE D'ENSEMBLE DES JUGES DE LA FLAIRTENDING**

Le jury officiel sera composé de :

- Vice-président de l'IBA Flairtending
- Président (faisant également office d'arbitre)
- Quatre juges techniques
- Trois juges de dégustation
- Juge des queues et des fausses notes
- Juge des gouttes et des déversements
- Un chronométrateur
- Équipe de soutien de Flair

5.1. Les juges techniques travailleront ensemble pour remplir quatre cartes de score technique.

5.2. Le président de la compétition de Flairtending fait respecter le règlement de la compétition et arbitre en cas d'infraction ou de litige.

5.3. Toute infraction au règlement du concours entraîne une pénalité de cent points par infraction.

5.4. Le sous-comité Flair du Championnat du monde des cocktails (WCC) contrôlera la préparation, les ingrédients, les quantités et le matériel avant le début de la compétition.

5.5. Les juges techniques évalueront les concurrents conformément à la fiche de notation technique. Un maximum de 775 points sera attribué. Le total combiné des quatre. Le total combiné des quatre fiches de notation technique sera ensuite calculé en fonction de la moyenne.



5.6. Chronométrateur : il chronomètre la compétition pendant la routine et déduit des points si le concurrent dépasse la limite de temps.

5.7. Juges des renversements : ils déduisent des points pour les cassures, les chutes, les échecs, les fausses notes et les renversements.

5.8. Juges de dégustation : ils jugent l'apparence, l'arôme et l'équilibre des saveurs du cocktail, un maximum de 225 points sera attribué.



## **PRIX DU CHAMPIONNAT MONDIAL DE COCKTAIL (WCC)**

### **COCKTAILS IBA DE L'ANNÉE**

Les barmen ayant créé le meilleur cocktail dans chacune des 5 catégories (score de dégustation le plus élevé) pendant le tour préliminaire seront récompensés en tant que COCKTAIL IBA DE L'ANNÉE. Les concurrents qui ont créé la recette seront récompensés. Ce prix est remis par le sponsor de chaque catégorie aux Gagnants.

### **PRIX DE L'ART DU COCKTAIL**

Le cocktail ayant le meilleur design (boisson la plus belle) du tour préliminaire WCC Classique (score le plus élevé pour les décorations et les garnitures) sera récompensé.

### **PRIX DES MEILLEURES COMPÉTENCES TECHNIQUES**

Le compétiteur ayant la meilleure efficacité (score technique et vocal le plus élevé) lors du Tour préliminaire WCC Classique sera récompensé.

### **PRIX DES CONNAISSANCES ET DES COMPÉTENCES**

Le concurrent ayant les meilleures connaissances se retrouve en demi-finale du WCC Classique.

### **PRIX DES COMPÉTENCES SENSORIELLES**

Le concurrent ayant les meilleures aptitudes sensorielles participe à la demi-finale du WCC Classique.

### **PRIX DE L'APTITUDE À LA VITESSE**

Le vainqueur du Speed Challenge lors de la demi-finale du WCC Classique.

### **BARMAN DE L'ANNÉE**

La plus haute récompense est attribuée au concurrent ayant obtenu le meilleur résultat lors de la Super Finale Round Classique du CMC. Le gagnant recevra une invitation à devenir ambassadeur de l'IBA au cours de l'année 2023 et assistera aux Championnats du monde de cocktails de l'IBA l'année suivante en tant qu'invité d'honneur. Le prix comprend l'organisation du voyage et l'hébergement (pour le gagnant uniquement). Ce prix n'est pas transférable et il n'y a pas d'alternative en espèces.

### **PRIX DU CHAMPION DE FLAIR WWC**

Le concurrent Flair ayant obtenu le meilleur score combiné technique et cocktail lors de la Finale Flair du CMC finale Flair sera proclamé WORLD FLAIR BARTENDER OF THE YEAR, les 2ème et 3ème places seront également récompensées. Le gagnant recevra une invitation à devenir ambassadeur IBA en 2023 et assistera aux Championnats du Monde de Cocktail IBA l'année suivante en tant qu'invité d'honneur. Le prix comprend l'organisation du voyage et l'hébergement (pour le lauréat uniquement). Ce prix n'est pas transférable et il n'y a pas d'alternative en espèces.

### **PRIX DU MEILLEUR COCKTAIL FLAIR**

Le concurrent du flairtending qui a obtenu le meilleur score au cocktail lors de la ronde de qualification (aucun résultat n'est inclus dans la note technique de la performance) recevra le prix du meilleur cocktail de flair Cocktail Award (en cas d'égalité, les points techniques les plus élevés détermineront le gagnant).

### **LE PRIX " ESPRIT " D'ALEX BEAUMONT**

Le prix est sélectionné par le sous-comité Flair du COE et le Conseil d'Administration de l'IBA pour récompenser la personne qui a le plus contribué aux activités Flair de l'IBA au cours des années passées et présentes.

### **LE PLUS GRAND MOUVEMENT DE FLAIR DE L'ANNÉE**

Ce prix est décerné au barman ayant réalisé le plus grand mouvement de flair.

Les concurrents qui ont été placés entre la 7e et la 11e position lors du WCC Flair Qualifying Round auront l'occasion de présenter le mouvement le plus attrayant et le plus grand lors du Cocktail Gala Show. Les participants auront 3 tentatives pour gagner ce défi.

### **LE IBA SHOWMAN DE L'ANNÉE**

Décerné au Flair Bartender qui présente le spectacle le plus attrayant et le plus amusant pendant la phase de qualification. Les critères de jugement sont la somme des scores d'interaction avec la foule et de l'art du spectacle.

### **PRIX EAGLE**


Ce prix est décerné au concurrent des concours WCC Classique et Flair âgé de moins de 24 ans au moment de la compétition et ayant obtenu le meilleur score après avoir combiné les notes techniques.


### **PRIX D'ÉQUIPE (CHALLENGE CUP)**

Ce prix est décerné à l'association nationale dont les concurrents des compétitions WCC Classique et Flair ont obtenu ensemble le meilleur classement.

**FEUILLES DE SCORE**  
**AUTRES DOCUMENTS ANNEXES**



 <b>IBA – WCC CLASSIC</b> <b>PRELIMINARY ROUND – GARNISH FORM</b>			
COMPETITOR N°		COCKTAIL N°	
<b>TOTAL 50 POINTS</b>			
<b>WORKING PLACE SET UP</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Use of inappropriate material / products	10		
Products non in accordance with recipe	10		
Pre-carved or Moulded parts	10		
Garnish and Decorations build up in advance	10		
Competitor requires additional ingredients to be brought (Missusage)	10		
<b>TIME LIMIT 15.00 min</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
TIME : .....Min .....Sec			
OVERTIME penalties   10 Points deducted every 15 seconds over 15 min.			
<b>TOTAL DEDUCTED POINTS</b>			
<b>TOTAL ...../ 50 Points</b>			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		

 <b>IBA – WCC CLASSIC</b> <b>PRELIMINARY ROUND – SPEECH PRESENTATION FORM</b>					
COMPETITOR N°		COCKTAIL N°			
<b>TOTAL 60 POINTS</b>					
<b>CONTENT OF SPEECH</b>	<b>AVERAGE</b>	<b>GOOD</b>	<b>EXCELLENT</b>	<b>POINTS</b>	<b>COMMENTS</b>
Ingredients- Pairing structures - Mixology profile	1 - 3	4 - 7	8 - 10		
Inspiration description	1 - 3	4 - 7	8 - 10		
Name inspiration	1 - 3	4 - 7	8 - 10		
<b>ATTITUDE</b>	<b>AVERAGE</b>	<b>GOOD</b>	<b>EXCELLENT</b>	<b>POINTS</b>	<b>COMMENTS</b>
Presentation quality, speech fluency	1 - 6	7 - 13	14 - 20		
Interactivity with audience & speech judges	1 - 3	4 - 7	8 - 10		
<b>TOTAL ...../60 Points</b>					
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature				




# WCC Classic – Preliminary Round



63 Countries randomly allocated to 5 different Cocktail Competition



Top 3 Countries of each Category will advance to Semi Final Round

 <b>IBA – WCC CLASSIC</b> <b>PRELIMINARY ROUND – TASTING FORM</b>			
COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
<b>TOTAL 87 POINTS (ADD 4 JUDGES)</b>			
APPEARANCE	RANGE	ADDED	COMMENTS
Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) Originality/Creativity Cleanliness	Excellent 12-15 Very good 8-11 Good 4-7 Fair 1-3		
AROMA	RANGE	ADDED	COMMENTS
Balance/pleasant/Fragrant	Excellent 9-10 Very good 6-8 Good 4-5 Fair 1-3		
TASTE	RANGE	ADDED	COMMENTS
Flavor (sour/dry/sweet) Balance (sweet/sour) Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length)	Excellent 24-30 Very good 18-23 Good 10-17 Fair 1-9		
GARNISH & DECORATION	RANGE	ADDED	COMMENTS
Neatness / Originality	Excellent 17-22 Very good 11-16 Good 6-10 Fair 1-5		
COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION	RANGE	ADDED	COMMENTS
does the cocktail meet the specifications of the competition assigned to the bartender?			
Before Dinner Cocktail (dry to bitter aperitif) <input type="checkbox"/>			
Long Drink <input type="checkbox"/>			
Sparkling Cocktail (carbonation, sparkling flavour) <input type="checkbox"/>			
After Dinner Cocktail (digestive or dessert) <input type="checkbox"/>			
Low ABV Cocktail <input type="checkbox"/>			
<b>TOTAL ...../ 87 Points</b>			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		



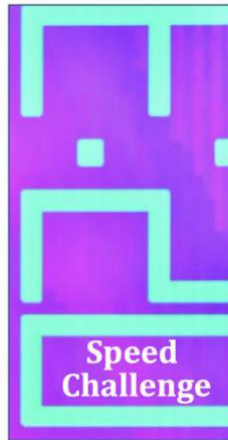
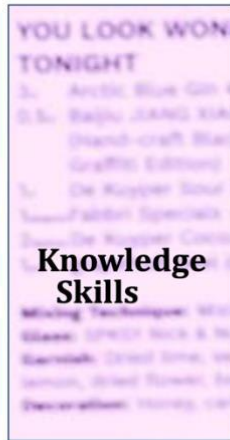
## IBA – WCC CLASSIC PRELIMINARY ROUND – TECHNICAL FORM

COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
<b>TOTAL 350 POINTS</b>			
<b>BRIEFING</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Competitor late or not present	10		
<b>WORKING PLACE SET UP</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Bottle labels not facing the public in recipe order	10		
Glasses: Not clean or chipped	10		
Bar utensils: Not clean or branded	10		
Forgotten items in back stage	10		
Ice quality not checked	10		
<b>BAR UTENSILS - ICE HANDLING</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Not cooling down glassware & bar utensils	15		
Ice water NOT REMOVED from glasses, shaker, mixing glass, etc.	20		
Dropping one ice cube or bar utensils	5		
Dropping more than one ice cube or bar utensils	15		
<b>POURING</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Short / Over pouring of any product according to recipe	15		
Spills - drops - dashes on bar surface	10		
Un-equal glasses level	15		
Cocktails equal capacity but too short / too long	15		
Tasting cocktails on the stage	10		
<b>BARTENDING TECHNIQUES</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Pouring order not respected / from - to + alc° or from + to - alc°	15		
Bottles not replaced with labels facing the public	10		
Wrong glassware manipulation - hit - grab from base	15		
Bottle labels not presented to the public	5		
Inappropriate working technique - Ex: crossing hands	5		
Hesitancy of competitor	10		
Routine steps realized out of order or with an incorrect way	15		
Garnish, decoration or straw touched - set up with hands	10		
Wearing same gloves over all performance time	15		
<b>RECIPE, GARNISH &amp; DECORATION</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Garnish or decoration - Fallen	10		
Garnish or decoration not placed on first attempt - Not hold properly	10		
Garnish or decoration not in accordance with recipe sheet	15		
Cocktail not in accordance with recipe sheet	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Use of forbidden elements according to IBA rules	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Fruit juices not stirred or mixed up (bottles)	10		
<b>DRESS CODE</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Uniform not clean or branding free	10		
Shoes not clean, worn out	5		
Long hair or hair wisps not attached	5		
Excessive exposure of bracelets, neckless and rings	5		
<b>TIME LIMIT 7 min</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
<b>TIME: .....Min .....Sec</b>			
OVERTIME penalties   15 Points deducted every 15 seconds over time limit.			
<b>TOTAL DEDUCTED POINTS</b>			
<b>TOTAL ...../350 Points</b>			
<b>Judge: Name &amp; Signature</b>	<b>Competitor: Name &amp; Signature</b>		




# WCC Classic – Semi Final Round

15 Countries



Competitors with the 4 highest scores will proceed to the Super Final


 <b>IBA – WCC CLASSIC</b> <b>SEMI FINAL ROUND – SPEED TEST FORM</b>						
<b>COMPETITOR N°</b>						
<b>TOTAL 100 POINTS</b> <span style="float: right;">5 cocktails 7 minutes max. Hands up!!</span>						
<b>WORKING STATION SET UP</b>	<b>COCKTAIL 1</b>	<b>COCKTAIL 2</b>	<b>COCKTAIL 3</b>	<b>COCKTAIL 4</b>	<b>COCKTAIL 5</b>	<b>TOTAL</b>
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	POINTS
Bottles : Facing public display, Order for pouring (notify to judges)	1	1	1	1	1	
Mise en Place standards of condition of glassware & utensils	1	1	1	1	1	
Ice checked no missing items	1	1	1	1	1	
<b>POINTS 1 ..... / 15 Points</b>						
<b>BARTENDING TECHNIQUES</b>	<b>COCKTAIL 1</b>	<b>COCKTAIL 2</b>	<b>COCKTAIL 3</b>	<b>COCKTAIL 4</b>	<b>COCKTAIL 5</b>	<b>TOTAL</b>
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	POINTS
Pouring order	1	1	1	1	1	
Working routine -working flair (5 drinks at same time or separately)	1	1	1	1	1	
Glassware & Bar tools manipulation	1	1	1	1	1	
Explaining working process	1	1	1	1	1	
Interaction with judges and public	4	4	4	4	4	
<b>POINTS 2 ..... / 40 Points</b>						
<b>COCKTAILS</b>	<b>COCKTAIL 1</b>	<b>COCKTAIL 2</b>	<b>COCKTAIL 3</b>	<b>COCKTAIL 4</b>	<b>COCKTAIL 5</b>	<b>TOTAL</b>
	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	ADDED	POINTS
cocktail complied with garnish & Decoration included	1	1	1	1	1	
tasting conform to the cocktail selected and no missing ingredients	2	2	2	2	2	
<b>POINTS 3 ..... / 15 Points</b>						
<b>TIME LIMIT 7 min</b>						
TIME : .....Min .....Sec						Time Points (max 30)
<b>TOTAL POINTS 1 + 2 + 3</b>						
<b>TOTAL ..... / 100 POINTS</b>						
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature					



## IBA – WCC CLASSIC SUPER FINAL FORM

COMPETITOR N°	COCKTAIL N°		
<b>TOTAL 400 POINTS (4 JUDGES ADDED)</b>			
<b>WORKING PLACE SET UP</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Mise en place, set up work station standards Bottles display, glasses & equipment conditions and tidiness"	1 - 20		
<b>BAR UTENSILS - ICE HANDLING</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Cooling down glassware & bar utensils Removal of excess of water from glasses and vessels, ice drops	1 - 20		
<b>COCKTAIL - RECIPE</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Pouring of all product according to recipe Cleanliness/ No Spills & drops - dashes on bar surface	1 - 20		
<b>BARTENDING TECHNIQUES</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Pouring order respected / from - to + alc° or from + to - alc° Good glassware & bar utensils manipulation FINAL Pouring - equal glasses level when pouring	1 - 30		
<b>PERFORMANCE</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Personal Presentation & Hygiene	1 - 40		
Cocktail inspiration, Name of the cocktail	1 - 40		
Charisma, interaction with judges and public, marketing on stage	1 - 60		
Relevance and understating of the Brands	1 - 40		
Demonstration of cocktail recipe and process how to combine flavours	1 - 40		
<b>TIME LIMIT 10 min</b>	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
<b>TIME:</b> .....Min .....Sec			
OVERTIME penalties   15 Points deducted every 15 seconds over time limit.			
<b>COCKTAIL TASTING</b>	RANGE	ADDED	COMMENTS
Appearance - Visual Aspect & Photogeny	1 - 20		
Aroma - Pleasant, Fresh, Aromatic	1 - 10		
Complexity of taste, balance and finish	1 - 30		
Garnish & Decoration / Originality - ease of reproduction	1 - 20		
Originality of recepie and innovation	1 - 10		
<b>TOTAL DEDUCTED POINTS</b>			
<b>TOTAL ..... / 400 Points</b>			
<b>Judge:</b> Name & Signature	<b>Competitor:</b> Name & Signature		

# WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP

 <b>IBA - WCC FLAIR TASTING FORM</b>			
COMPETITOR N°		COCKTAIL N°	
<b>TOTAL 75 POINTS (ADD 3 JUDGES)</b>			
<b>APPEARANCE</b>	<b>RANGE</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) Originality/Creativity Cleanliness	Excellent 12-15 Very good 8-11 Good 4-7 Fair 1-3		
<b>AROMA</b>	<b>RANGE</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Balance/pleasant/Fragrant	Excellent 9-10 Very good 6-8 Good 4-5 Fair 1-3		
<b>TASTE</b>	<b>RANGE</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Flavor (sour/dry/sweet) Balance (sweet/sour) Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length)	Excellent 30-35 Very good 20-29 Good 10-19 Fair 1-9		
<b>GARNISH &amp; DECORATION</b>	<b>RANGE</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Neatness/Originality	Excellent 12-15 Very good 8-11 Good 4-7 Fair 1-3		
<b>TOTAL ...../75 Points</b>			
Judge: Name & Signature		Competitor: Name & Signature	



**ALINA LAAKSONEN – FINLAND**  
World Champion Bartender's Choice Cocktail



**LEE JIYOUNG – SOUTH KOREA**  
World Champion Sparkling Cocktail



**KELLY OISIN – IRELAND**  
Young Bartender of the Year  
World Champion After-Dinner Cocktail



**ALEX SÁNCHEZ – ECUADOR**  
World Champion Long Drink




**MIIKA MEHTIÖ – FINLAND**  
World Champion Flair Bartending  
Recipient of the Alex Beaumont Trophy



**FINLAND**  
Team Prize Award

[www.iba-world.com](http://www.iba-world.com)

 <b>IBA - WCC FLAIR TECHNICAL FORM</b>			
COMPETITOR N°		COCKTAIL N°	
<b>TOTAL 775 POINTS</b>			
<b>APPEARANCE AND INTERACTION (0 - 160 Points)</b>	<b>RANGE</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Neatness during routine	30		
Interaction with crowd	50		
Craft Flair (Flair with utensils)	50		
Cleanliness after routine	25		
<b>DIFFICULTY AND PRESENTATION (0 - 420)</b>	<b>ADDED</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Variety of moves	80		
Working Flair	80		
Combination with music	60		
Originality - Creativity	90		
Difficulty of moves	90		
<b>EXECUTION (0-220)</b>	<b>ADDED</b>	<b>ADDED</b>	<b>COMMENTS</b>
Smoothness	50		
Confidence & Control	50		
Pours	50		
Showmanship	70		
<b>NEGATIVE SCORES (DEDUCTIONS)</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
Drops: 5 points per drop			
Spills: 2 points per spill			
Breakage: 40 points per break			
Fumbles: 3 points per fumble			
Tails: 3 points per tail			
Flairing with empty bottles: 10 points per bottle			
Missing ingredients: 20 points			
Garnish Preparation Penalty: 40 points			
Garnish time penalty: 15 points			
<b>TIME LIMIT 5 min</b>	<b>DEDUCTIONS</b>	<b>DEDUCTED</b>	<b>COMMENTS</b>
TIME: .....Min .....Sec			
OVERTIME penalties 10 Points deducted every 10 seconds over time limit.			
<b>TOTAL DEDUCTED POINTS</b>			
<b>TOTAL ..... / 775 Points</b>			
Judge: Name & Signature	Competitor: Name & Signature		

## Une famille fière de 64 Nations

