



présente



## RÈGLEMENT GÉNÉRAL

## **AVERTISSEMENT DÛ À L'ORGANISATION DE NOTRE CONCOURS SUR UN SALON PROFESSIONNEL**

**L'organisation de notre concours sur un salon professionnel, nous oblige à un certain nombre de contraintes et d'obligations. Le partage du plateau du concours avec d'autres acteurs comme les Cuisiniers ou les Pâtisseries nous contraint sur les horaires et l'occupation des lieux.**

**D'ores et déjà, nous savons que nous présenterons une version dégradée de notre concours pour faire en sorte qu'il tienne dans la plage horaire qui nous sera confirmée plus tard puis imposée. Nous nous excusons par avance pour la gêne que cela pourrait accessoirement occasionner ou encore les changements de dernière minute.**

L'Association des Barmen de France (ABF) organise son 1<sup>er</sup> Concours National ABF Shaker Challenge (CNASC), un concours adapté aux Barmaids et Barmen des Cafés, Bistrotts ou Estaminets, Brasseries, Restaurants ou encore les Clubs, Discothèques, Cabarets ou Casinos. Il s'adresse également à ceux qui travaillent la boisson dans des Salons professionnels, en événementiel ou encore les majordomes... C'est pour eux que l'ABF crée ce concours accessible au plus grand nombre et adapté aux préoccupations opérationnelles de ce type d'établissements.

Le concours reste cependant ouvert aux Bartenders dont la spécialité est la mixologie.

Tout spécialement créé également à leur attention, « Les Essentiels », un référentiel de cocktails élaboré avec des mélanges simples et rapides à réaliser, une technique d'élaboration simplifiée, 2 ou 3 ingrédients au maximum, une décoration sobre et des coûts maîtrisés seront au rendez-vous. Pensé pour utiliser les produits les plus fréquemment utilisés dans vos bars, tels que les apéritifs, la bière, le café, les jus de fruits mais aussi les eaux-de-vie, le champagne...

Des épreuves spécifiques sont à découvrir pour cette première édition : théoriques, écrite et orale, marathon, élaboration-exécution cocktails, utilisation d'un tirage de bière ou d'une machine à café.

L'ASSOCIATION des BARMEN de FRANCE (ABF) a ses propres Partenaires, elle entend respecter ses engagements contractuels. Dans ce cas il est précisé aux Candidats qu'ils ne peuvent utiliser que les produits sélectionnés et mis à leur disposition (Référentiel Officiel ABF « les Incontournables »). L'utilisation de tout autre produit que ceux proposés dans ce document ou encore dans le présent règlement devra avoir été validé par le Comité d'Organisation du concours sous peine d'être sanctionné.

Aucune publicité, pour quelque sponsor que ce soit, ne sera acceptée. Il est donc à proscrire les marques visibles sur les casquettes, teeshirt, bouteilles, tapis de bar ou quelque support que ce soit.

Seule la mise en avant des Partenaires ABF est possible, soit au travers de leur propre marque ou encore au travers des produits de ladite marque.

## AVEC LES PARTENAIRES



GÉRARD BERTRAND



## ET LES SOUTIENS DE L'ASSOCIATION



La liste de nos partenaires est amenée à évoluer en cours d'année. Pour des raisons d'ordre pratique, l'Association des Barmen de France (ABF) ne peut assurer de mises à jour en temps réel. Il est donc possible, sans qu'il puisse nous en être fait le reproche, que certains noms qui y figurent ne soient plus liés à l'ABF, ou qu'à l'inverse, de nouveaux partenaires n'aient pas encore été insérés. L'ABF s'oblige toutefois à actualiser cette liste, a minima, une fois par an.



---

## **PRIX DÉCERNÉS AUX LAURÉATS** **Toutes catégories – Tous âges**

### **LE LAURÉAT CLASSÉ 1<sup>ER</sup>**

Médaille d'Or et un chèque de 500€

### **2<sup>E</sup> ET 3<sup>E</sup>**

Médaille d'Argent et Médaille de Bronze

---

### **BARMAID INFLUENCEUSE / BARMAN INFLUENCEUR**

Un cours de cocktails à l'Alchimiste  
« by Matthias Giroud »  
Un portrait sur le site et les réseaux sociaux de l'ABF

- L'**ASSOCIATION des BARMEN de FRANCE (ABF)** a seule autorité pour l'organisation de son **Concours National ABF Shaker Challenge (CNASC)**. Elle établit seule son propre règlement général dans le respect de celui de l'**INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA)**.
- Les décisions et délibérations des Jurys sont souveraines et sans appel. Toutefois, les Candidats peuvent présenter d'éventuelles réclamations aux membres du Comité d'Organisation. Elles doivent être confirmées par courriel à l'adresse suivante : **president@barmendefrance.fr** au plus tard dans les quinze jours qui suivent la proclamation officielle des résultats. Le Bureau de l'**Association des Barmen de France (ABF)** s'engage à donner réponse dans les huit jours ouvrés. Dans tous les cas, l'ensemble des résultats sera publié sur le site **www.associationdesbarmendefrance.fr**, au plus tard, dans les quinze jours suivant la compétition et pour une durée de 3 mois. Ensuite, seul le podium des 3 lauréats restera publié jusqu'à la date de la prochaine édition.
- En raison de l'évolution de la situation sanitaire, le Gouvernement a levé l'application du passe vaccinal ainsi que le port du masque en intérieur, là où il était encore exigé. En conséquence, l'accès à l'ensemble des événements de l'Association des Barmen de France n'est plus soumis à ces mesures.  
Alors que le virus n'a pas cessé de circuler, il est fait appel à la responsabilité et à la solidarité de chacun pour que les personnes positives, les cas contacts à risque, les personnes symptomatiques choisissent de porter le masque afin de contribuer à la protection des autres.  
De même, ceux qui veulent protéger leur santé sont libres de continuer à le porter.
- Vous trouverez des éléments nécessaires à la préparation de votre concours dans les référentiels de l'ABF, « Les Essentiels de l'ABF Shaker Challenge » et Les Fiches Produits « Les Imparfais », disponibles sur **www.associationdesbarmendefrance.fr**. Il vous appartient d'aller chercher les compléments nécessaires à une plus grande connaissance des sujets sur les supports de votre choix.  
Il vous est fortement recommandé de vous imprégner de la réglementation des Débits de Boissons (**www.umih.fr**) ainsi que du programme de lutte contre les nuisances des établissements nocturnes proposé par la Plateforme de la Vie Nocturne (PVN) (**www.vienocturne.eu/ressources/** et **www.vienocturne.eu**).

## AGENDA (1)

**ART.1)** Le concours se déroulera le Mardi 8 Novembre sur le Salon professionnel EQUIP/HOTEL, 1 place de la Porte de Versailles, Paris 15<sup>e</sup>, Hall 4 (TBC). Métro Porte de Versailles - ligne 12. L'heure du rendez-vous vous sera précisée dans la convocation qui vous sera adressée ultérieurement.

**ART.2)** Les inscriptions seront clôturées 30 jours avant la date du Concours, après cette date, il devient impossible de s'inscrire au **CNASC 2022**.

**ART.3)** Les Candidats devront être présents pour l'appel, munis de leur Carte Nationale d'Identité, à défaut d'un document officiel justifiant de leur identité.

**ART.4)** Un tirage au sort sera effectué, en amont du concours, afin de définir l'ordre de passage des Candidats.

## LES ÉPREUVES (2)

**ART.5)** Les épreuves sont établies en 6 sujets :

- **L'Épreuve théorique**, 70 points :  
Le questionnaire portera sur les **référentiels cocktails de l'ABF** : « **Les Essentiels du Shaker Challenge** », les fiches produits « **Les Imparfais** », la culture du bar en général, la législation des débits de boissons et aussi la lutte contre les nuisances (PVN).
- **L'Épreuve Marathon**, 20 points :  
Reconnaissance de 20 produits.
- **L'Épreuve Orale**, 25 points :  
Questions principalement axées sur la bière et/ou le café.
- **L'Épreuve Pratique**, 60 points :  
Réalisation d'un cocktail « **Les Essentiels du Shaker Challenge** » en 3 exemplaires.
- **L'Épreuve Création d'un Cocktail**, 100 points (50 pts pour la technique, 50 pts pour la dégustation) :  
Le candidat devra réaliser une recette originale de sa création en 3 exemplaires, obligatoirement à base de café froid ou chaud, avec ou sans alcool. Tous les

produits utilisés seront obligatoirement ceux de la liste des produits de nos partenaires.

- **L'Épreuve utilisation et entretien d'une machine à café ou d'un tirage de bière ou Le service de la bière à la pression et/ou à la bouteille.**

**ART.6)** Épreuve de la meilleure influenceuse / du meilleur influenceur.



#ABFShakerChallenge2022



L'ABF souhaite cette année encore récompenser sa **meilleure influenceuse** ou son **meilleur influenceur** et confirme, à cette occasion, le Challenge intitulé : **#ABFShakerChallenge2022**.

### 3 règles simples :

- Tu envoies ta photo (en situation dans le milieu du Bar) accompagnée de ton bulletin d'inscription à [secretaire@barmendefrance.fr](mailto:secretaire@barmendefrance.fr) avant le 8 octobre 2022 à 23h00.
- Tu communique dans ton mail les informations suivantes :
  - Tes nom et prénom,
  - Ton établissement et ta fonction,
  - Une phrase expliquant les raisons de ta participation au concours,
- Ton objectif est de récolter le maximum de « likes » en faisant participer toute ta communauté et prouver que tu es la meilleure influenceuse ou le meilleur influenceur de cette édition 2022.

Une fois les inscriptions clôturées, ta photo ainsi que celles de tous les autres candidats seront publiées sur la page Facebook ([@assobarmenfr](https://www.facebook.com/assobarmenfr)) et le compte Instagram ([@assobarmenfr](https://www.instagram.com/assobarmenfr)) de l'**Association des Barmen de France**, et ce sera à **toi de jouer !**

**Attention** : seront pris en compte uniquement les « likes » sur la page Facebook et le compte Instagram de l'**Association des Barmen de France**.

La clôture des votes se fera le jour du concours à 17H00 précises.



## ÉLIGIBILITÉ DU CANDIDAT (3)

**ART.7)** Toute personne ayant participé, de près ou de loin, à la préparation et/ou l'organisation du **CNASC 2022** ne peut prétendre à participer à ce concours.

**ART.8)** Peuvent participer au **CNASC 2022** toutes les Barmaids et tous les Barmen membres ou non de l'**ABF** et ce, quelle que soit leur situation géographique sur le territoire national.

**ART.9)** Pour les Candidats qui ne sont pas membres de l'**ABF**, le droit d'inscription au concours est fixé à **50 euros** (cinquante euros). Le règlement de cette participation s'effectue directement sur le site de l'Association des Barmen de France (**ABF**).

À réception du récépissé informatique d'inscription retourné par l'**ABF**, le ou la Candidat(e) dispose d'un délai de cinq jours ouvrables pour infirmer son inscription. Passé ce délai, le droit d'inscription reste acquis à l'**ABF**. Pour information, la cotisation annuelle est de 50€ pour une barmaid ou un barman + les frais de gestion.

<https://www.associationdesbarmendefrance.fr/membre>

**ART.10)** Les Candidats devront compléter le document « bulletin d'inscription-fiche technique » directement sur [www.associationdesbarmendefrance.fr/concours](http://www.associationdesbarmendefrance.fr/concours).

**ART.11)** En s'inscrivant au **CNASC 2022**, les Candidats s'obligent à participer à la soirée donnée en leur honneur, tenue casual chic de rigueur.

## LE RÈGLEMENT (4)

**ART.12)** Les Candidats doivent se présenter munis de leur matériel.

**ART.13)** Les Candidats doivent se présenter en tenue professionnelle ou tenue correcte. Toute tenue inappropriée, à l'appréciation du Jury, entraînera le retrait de 30 points maximum sur le total général ou au pire la disqualification du candidat.

**ART.14)** Aucun Candidat ne peut décider de se faire remplacer le jour du concours.

**ART.15)** Le non-respect de l'avertissement, ci-dessus, faisant référence à l'utilisation des produits des Partenaires ou Sponsors, entraînera un résultat nul du candidat (le candidat ne sera pas noté). En revanche, une meilleure mise en scène des produits partenaires permettra un bonus de 5 points maximum.

**ART.16)** Les fabrications « maison » ne sont pas autorisées. Seuls les produits frais (fruits, herbes...) et secs (épices...) hors partenaires seront tolérés. Le non-respect de cet article entraînera un retrait de 50 points maximum sur le total général.

**ART.17 )** Les Candidats devront :

- **Pour leur création**, apporter leur propre verrerie (en 3 exemplaires); Dans le cas contraire, la verrerie utilisée sera celle fournie par l'ABF, verrerie identique à celle présente sur le référentiel.
- **Pour la réalisation des cocktails « Les Essentiels »** la verrerie utilisée sera celle fournie par l'ABF, verrerie identique à celle présente sur le référentiel.

**ART.18)** En dehors du strict cadre du concours, les Candidats ont interdiction de s'adresser directement aux Membres des Jurys, leurs seuls interlocuteurs restent les membres de l'organisation du concours.

**ART.19)** La recette du cocktail, exprimée en centilitres (et facultativement en dixièmes), doit être la conception originale et inédite du Candidat. Cette recette doit, prioritairement, contenir les produits de nos Partenaires.

L'ABF fournira les produits partenaires imposés : voir liste sur [www.associationdesbarmendefrance.fr](http://www.associationdesbarmendefrance.fr) (Référentiel ABF « Les Incontournables »).

**ART.20)** Dans le respect du règlement IBA\*, les cocktails ne pourront pas comprendre plus de 6 ingrédients tous confondus (liquides ou solides). Chaque produit supplémentaire entraînera une perte de 10 points sur le total général. Attention, la décoration ne doit pas toucher le breuvage, dans le cas contraire elle sera considérée comme un ingrédient du cocktail s'ajoutant au nombre de liquides utilisés et elle entraînera une pénalité.

Nous ne saurions cependant trop vous recommander de vous placer dans la situation qui nous a guidés lors de la réalisation du référentiel « Les Essentiels ». C'est à dire de n'utiliser que 2 ou 3 ingrédients au maximum ainsi qu'une décoration sobre (voir préface page 2).

**ART.21)** La recette du Candidat ne devra pas contenir plus de 7cl d'alcool.

**ART.22)** Contrairement au règlement IBA, les cocktails chauds sont acceptés dans cette compétition. Cela concerne l'épreuve création uniquement. Les boissons à base de café, thé, chocolat, lait... peuvent également être réalisées froides.

**ART.23)** Les colorants\* non-alimentaires ne sont pas autorisés.

**ART.24)** Toutes les techniques de préparations sont acceptées, cependant la pyrotechnie est à proscrire. Le travail au jigger\* ainsi qu'au pourer\* est autorisé.

**ART.25)** Seules les décorations préparées sur place sont acceptées, soit lors du setup, soit pendant l'exécution-présentation. La décoration devra être comestible. Aucune décoration préparée d'avance en dehors de la compétition ne sera acceptée.

**ART.26)** Tout changement de produit ou de décoration suite à un problème indépendant du Candidat doit être signalé aux organisateurs avant le début du concours. Seuls les Jurys sont habilités à autoriser un changement sans pénalité. Dans le cas contraire cela entraînera un retrait de 20 points sur le total général.

**ART.27)** Il est de la responsabilité du Candidat de s'assurer que les garnitures soient bien disponibles dans la région d'accueil et que les ingrédients qui composent sa recette soient également bien présents sur la liste des produits fournis par nos Partenaires.

**ART.28)** Il est de la responsabilité du Candidat de garantir que sa recette respecte toutes les règles émises dans ce règlement général au risque de ne pas être retenue.

**ART.29)** Pour ce qui concerne la réalisation de votre cocktail création, la mise en scène à l'aide de supports extérieurs\* au cocktail proprement dit, est autorisée. (\*accessoires de décoration, planche, toile de peinture, plantes, structure...)

**ART.30)** Un effort significatif devra être fait pour l'utilisation de produits recyclables ou en provenance du développement durable. Exemple : pailles, sticks, piques fruits ... Aucun plastique n'est autorisé, l'utilisation de ce dernier entraînera un retrait de 30 points maximum sur le total général.

**ART.31)** Les temps impartis aux concurrents, supervisés par les membres du Jury, sont :

- De 15' pour l'installation et la préparation du set up et la réalisation des décorations,
- De 3' pour la mise en place de leur poste de travail sur scène,
- De 5' pour l'exécution/présentation de leurs short drinks,
- De 7' pour l'exécution/présentation de leurs long drinks,
- De 4' pour débarrasser et nettoyer son bar,

**À noter :**

- Qu'une pénalité de 5 points sera appliquée toutes les 10 secondes de dépassement,
- Que le chronomètre s'arrête lorsque le Candidat s'éloigne du bar pour signaler qu'il a terminé, le Candidat peut ensuite prendre le temps de présenter son

- cocktail au jury et/ou au public,
- Que le Candidat perd tous ses points exécution/présentation au-delà de 30 secondes de dépassement (soit 5'30 ou 7'30).

## LES JUGES (5)

**ART.32)** Les Juges sont sélectionnés, nommés et supervisés par le Comité d'Organisation.

Les concurrents seront notés :

- Pour les épreuves théoriques par un Jury composé exclusivement de professionnels du bar,
- Pour les épreuves techniques, Café et bière, par un Jury composé exclusivement de Techniciens ou Commerciaux de la marque,
- Pour la partie exécution et présentation, par un Jury composé exclusivement de professionnels du bar,
- Pour la dégustation, par un Jury composé de professionnels du bar ou non, grand public ou amateurs de cocktails.

Chacun des jurys disposera d'une information via une « note au jury », afin d'assurer une notation rigoureuse et identique pour tous les candidats.

## PROCLAMATION DES RÉSULTATS (6)

**ART.33)** Le classement général sera établi d'après le nombre de points obtenus, celui ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur du **CNASC 2022**. En cas d'ex-aequo, le Candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points aux deux notes cumulées de la **dégustation (goût)** sera déclaré vainqueur. En cas de nécessité il pourra être procédé à un **reshake**.

**ART.34)** Le Lauréat du Concours pourra se prévaloir du titre de **CHAMPION de FRANCE du CNASC 2022**.

**ART.35)** Le Lauréat ayant été déclaré vainqueur pourra défendre son titre lors des éditions suivantes. Il s'engage à participer à la proclamation des résultats lors de l'édition suivante afin de passer symboliquement le relais à son successeur.

**ART.36)** Toutes les épreuves sont susceptibles d'être filmées et/ou photographiées afin de servir notamment de support aux actions de communications des organisations professionnelles ou de l'**ABF**.

La participation au **CNASC 2022** implique donc l'abandon à l'**Association des Barmen de France (ABF) – Fédération des Métiers du Bar (FMB)**, sans aucune clause restrictive, de tous les droits de reproduction ou droit à l'image. Que cela concerne la recette du cocktail ou son créateur. L'**ABF** pourra, s'il elle le juge opportun, les utiliser à sa convenance pour tout reportage, dans les médias ou pour la diffusion auprès du public de cette participation ainsi que sur ses réseaux sociaux.

*Il vous est fortement recommandé de vous imprégner de la réglementation des Débits de Boissons ([www.umih.fr](http://www.umih.fr)) ainsi que du programme de lutte contre les nuisances des établissements nocturnes proposé par la Plateforme de la Vie Nocturne (PVN) ([www.vienocturne.eu/ressources/](http://www.vienocturne.eu/ressources/) et [www.vienocturne.eu](http://www.vienocturne.eu)).*

## LEXIQUE

**Colorant** : Substance colorée, naturelle ou synthétique, qui, mise en contact avec un support, dans des conditions appropriées, se fixe sur ce dernier de façon durable en lui communiquant une certaine couleur.

**Jigger** : Doseur

**Pourer** : Bec verseur

**ABF** : Association des Barmen de France

**FMB** : Fédération des Métiers du Bar

**CNASC** : Concours National ABF Shaker Challenge

**IBA** : International Bartenders Association

**WCC** : World Cocktail Championship



## NOTES