



présente



25<sup>e</sup> édition – 2025

## RÈGLEMENT GÉNÉRAL

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 ABF "Les Incontournables"). L'utilisation de tout autre produit que ceux proposés dans ce document ou encore dans le présent règlement devra avoir été validée par le comité d'organisation du concours sous peine d'être sanctionnée.

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 est possible, soit au travers de leur propre marque ou encore au travers des produits de ladite marque.

## AVEC LES PARTENAIRES



## 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'engage toutefois à actualiser cette liste, au minimum, une fois par an.



---

## PRIX DÉCERNÉS AUX LAURÉATS Toutes catégories – Tous âges

### LE LAURÉAT CLASSÉ 1<sup>ER</sup>

Médaille d'or et participation au WCC\*  
(vol, hôtel et séjour offerts par l'ABF\* et l'IBA\*)



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

Médaille d'argent et Médaille de bronze

---

### BARMAID INFLUENCEUSE / BARMAN INFLUENCEUR

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

---

## PRÉSENTATION DU CONCOURS :

### 1<sup>re</sup> étape : inscription et sélection des candidats

Chaque candidat devra remplir et envoyer son dossier d'inscription, comprenant :

- Une fiche de renseignements
- Une lettre de motivation "Pourquoi je souhaite participer au Championnat de France de Cocktails"
- 1 fiche technique cocktail création short drink (qui sera réalisé lors de la 2<sup>e</sup> étape)
- 1 fiche technique cocktail création long drink (qui sera réalisé lors de la 4<sup>e</sup> étape)

Tous ces documents sont disponibles dans les annexes, sur le site internet de l'ABF.

### 2<sup>e</sup> étape : sélection nationale mardi 10 juin 2025

Toutes les épreuves du Championnat de France de Cocktails se dérouleront le même jour, et seront réparties de la manière suivante :

- • Épreuve : QCM en anglais
- • Épreuve : Cocktail création short drink (d'après la fiche technique remise lors de l'inscription)

Préparation du set up et de la décoration

Présentation et commercialisation

Réalisation en 5 exemplaires du cocktail création

Dégustation du cocktail (par un jury dans une salle à l'écart de la technique)

À l'issue de cette première étape, seuls les 6 candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points seront qualifiés pour la demi-finale.

### 3<sup>e</sup> étape : la demi-finale

- • Épreuve : création cocktail du marché  
1 heure maximum pour créer, réaliser et présenter un cocktail création en 2 exemplaires.

À l'issue de cette demi-finale, seuls les 3 candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points au cumul de la sélection nationale et de la demi-finale seront qualifiés pour la finale.

### 4<sup>e</sup> étape : la finale

- • Épreuve : cocktail création long drink (d'après la fiche technique remise lors de l'inscription)

Préparation du set up et de la décoration

Présentation et commercialisation

Réalisation en 5 exemplaires du cocktail création

Dégustation du cocktail (par un jury dans une salle à l'écart de la technique)

À l'issue de cette dernière étape, la candidate ou le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points au cumul des toutes les épreuves de la journée, sera proclamé(e) champion(ne) de France de Cocktails 2025.

Vous trouverez l'ensemble des détails de chaque épreuve dans le présent règlement.

## AVERTISSEMENTS

- L'**ASSOCIATION des BARMEN de FRANCE (ABF)** a seule autorité pour l'organisation de son **Championnat de France de Cocktails (CFC)**. 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.
- Selon le règlement international du **WCC 2025**, suite au tirage au sort de l'**IBA**, la France concourra dans la catégorie **LONG DRINKS**. L'**ABF** ne saurait être tenue pour responsable en cas de changements des règles de participation ou du calendrier. Il en serait de même si, dans le cadre d'une crise sanitaire ou de la situation géopolitique en Europe, l'**IBA** venait à annuler purement et simplement le **WCC 2025**.

## AGENDA (1)

**ART.1)** Le concours se déroulera le MARDI 10 JUIN 2025, à Paris, dans un lieu emblématique et chargé d'histoire, dont le nom sera dévoilé prochainement.

**ART.2)** Les inscriptions seront clôturées 30 jours avant la date du concours, le 10 mai 2025 à 23h55. Après cette date, il devient impossible de s'inscrire au **CFC 2025**.

**ART.3)** L'annonce des 12 candidats sélectionnés pour participer au **CFC 2025** sera faite au plus tard le vendredi 23 mai 2025.

**ART.4)** Un tirage au sort sera effectué par le comité d'organisation, en amont du concours, afin de définir l'ordre de passage des candidats.

## LES ÉPREUVES (2)

### **ART.5) 2<sup>e</sup> étape : Sélection Nationale**

→ 1<sup>re</sup> épreuve : QCM en anglais

Vous disposerez de 30 minutes pour répondre à 60 questions. Comme dorénavant, les compétitions internationales de l'IBA, les questions seront sélectionnées à l'avance dans le document « Knowledge Skills Questionnaire » que vous trouverez en annexe.

→ 2<sup>e</sup> épreuve : Préparation et réalisation de votre première recette de cocktail création. Lors de votre inscription au concours vous devrez proposer la fiche technique de votre première recette création short drink. Les produits de base pour la réaliser sont à choisir obligatoirement et uniquement parmi les 30 produits partenaires prioritaires, disponibles en annexe (référentiel « Les Incontournables »). La quantité minimum à utiliser est de 20ml. L'ensemble des règles de base à respecter pour la préparation des cocktails est détaillé plus bas, dans la partie "RÈGLES DE BASE POUR LA PRÉPARATION DES COCKTAILS".

### Préparation du set up et décoration

Vous disposerez de 15 minutes pour préparer votre set up et la décoration de votre première recette création. 15 minutes dans les coulisses en amont de la décoration sont accordées pour sortir le matériel et presser les jus frais si nécessaire.

### Mise en place derrière les bars

Vous disposerez de 3 minutes pour la mise en place de votre poste de travail.

### Épreuve orale en anglais : présentation / commercialisation

Avant le début de la réalisation de votre recette création short drink, chacun leur tour, les candidats auront 1 minute pour présenter leur cocktail au jury. Ce qui les a inspiré, l'histoire, les points forts et tout élément jugé pertinent de présenter.

### Réalisation, en 5 exemplaires, de votre première recette création short drink suivant votre fiche technique.

Vous disposerez de :

- 5 min pour la réalisation des short drinks, 1 point sera déduit par seconde de dépassement de temps, 1 minute de dépassement maximum est autorisée.
- 4 min pour débarrasser et ranger votre bar.

Les cocktails sont ensuite envoyés au jury dégustation.

A l'issue de cette première étape, seuls les 6 candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points seront qualifiés pour la demi-finale.

## **3<sup>e</sup> étape : La demi-finale**

→ 1<sup>re</sup> épreuve : création de cocktail du marché.

- Des maraîchers ont installé un marché sur place, proposant une sélection de produits, ainsi que des boissons de nos partenaires.
- À la suite d'un tirage au sort, un produit partenaire vous sera imposé. Vous devrez avec celui-ci, pour base de votre cocktail, créer une nouvelle recette originale. La quantité minimum à utiliser est de 20ml.
- Cette épreuve mettra en avant votre créativité, votre gestion des ressources.

Au total, vous disposerez d'1 heure pour :

- Sélectionner et récupérer vos produits,
- Concevoir, tester votre recette
- La réaliser en deux exemplaires.

Plus de détails sur l'épreuve vous seront donnés le jour du concours, car la capacité d'adaptation est un point essentiel de cette épreuve.

À l'issue de cette demi-finale, seuls les 3 candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points au cumul de l'ensemble des épreuves seront qualifiés pour la finale.



## 4<sup>e</sup> étape : La finale

**ATTENTION** : Il s'agit là de sélectionner le représentant de la France aux Championnats du Monde de Cocktails (WCC\*) qui se tiendront en COLOMBIE dans la ville de Cartagena du 23 au 27 novembre 2025. Le vainqueur parmi les 3 finalistes s'engage et devra confirmer sa disponibilité et sa volonté de participer au WCC\*. Dans le cas contraire, il s'engage à laisser sa place à l'un des candidats classés derrière lui lors de la demi-finale. La question lui sera officiellement posée le jour J.

→ 1<sup>re</sup> épreuve : Préparation et réalisation

Pour être dans la configuration du WCC\*, l'épreuve se déroule exclusivement en anglais. Suite au tirage au sort de l'IBA, la France concourra en catégorie **Long Drinks**, vous devrez réaliser la recette de la fiche technique de votre cocktail création long drink envoyé lors de votre inscription.

### Préparation du set up et décoration

Vous disposerez de 15 minutes pour préparer votre set up et la décoration de votre recette création. 15 minutes dans les coulisses en amont de la décoration sont accordées pour sortir le matériel et presser les jus frais si nécessaire.

### Réalisation, en 5 exemplaires, de votre recette création suivant votre fiche technique.

Discours en anglais, tout en réalisant votre cocktail, vous devez expliquer vos choix de recette, vos ingrédients, vos techniques utilisées, votre inspiration et votre démarche créative.

### Vous disposerez de :

- 3 min pour la mise en place de votre poste de travail,
- 7 min pour la réalisation de votre recette long drink, 1 point sera déduit par seconde de dépassement de temps, 1 minute maximum est autorisée,
- 4 min pour débarrasser et ranger votre bar.

A l'issue de cette dernière étape, la candidate ou le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points sera proclamé(e) champion(ne) de France de cocktails 2025.

### **ATTENTION :**

- Vos fiches techniques long drink de la sélection nationale ainsi que short drink de la finale devront être transmises au moment de votre inscription au concours.
- Pour ces 2 recettes, long et short drink, seuls les verres de la marque RCR CRISTALLERIA ITALIANA pourront être utilisés. Nous les mettrons à votre disposition. Pour que vous puissiez faire votre choix, vous trouverez le référencement des verres en annexe.

## JEU-CONCOURS (3)

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

Cette épreuve numérique fait partie intégrante du concours. Elle gratifie la candidate ou le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de like sur la page Facebook et le compte Instagram de l'**ABF**. La non-participation entrainera une perte de points sur le total général, variant entre 10 et 30 points.



#ABFCOCKTAILS2025



L'ABF souhaite cette année encore récompenser sa **meilleure influenceuse** ou son **meilleur influenceur** et confirme, à cette occasion, le challenge intitulé : **#ABFCOCKTAILS2025**.

### 3 règles simples :

- Tu envoies ta photo (en situation dans le milieu du Bar) accompagnée de ton bulletin d'inscription à **secretaire@barmendefrance.fr** avant le 15 Mai 2025 – 23H59.
- 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 le meilleur influenceur de cette édition 2025.

Une fois les inscriptions clôturées, ta photo ainsi que celles de tous les autres candidats seront publiées sur la page Facebook (**@assobarmenfr**) et le compte Instagram (**@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 (4)

**ART.7)** Toute personne ayant participé, de près ou de loin, à la préparation et/ou l'organisation du **CFC 2025** ne peut prétendre à participer à ce concours.

**ART.8)** Peuvent participer au **CFC 2025** toutes les Barmaids et tous les Barmen membres de l'**ABF**, et ce quelle que soit leur situation géographique sur le territoire national. Tous les candidats, sans exception, doivent être à jour de leur cotisation 2025.

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

**ART.9)** Les candidats devront compléter le dossier d'inscription directement sur [www.associationdesbarmendefrance.fr](http://www.associationdesbarmendefrance.fr).

**ART.10.1)** Le lauréat du CFC 2025 s'engage à représenter la France aux Championnats du Monde de Cocktails (WCC\*) qui se tiendront en COLOMBIE dans la ville de Cartagena du 23 au 27 novembre 2025.

**ART.10.2)** En s'inscrivant au **CFC 2025**, les candidats s'engagent à participer à l'intégralité de l'événement, même en cas d'élimination à la suite des premières épreuves, et devront rester dans la même tenue que celle du concours.

## LE RÈGLEMENT (5)

**ART.11)** Il est attendu de la part des candidats un comportement exemplaire, sur l'ensemble de l'événement. 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.12)** Conformément à la finale du WCC, les candidats doivent se présenter en tenue professionnelle dite "formel":

- Homme :**
- Chemise, costume (veste et ou gilet ), cravate ou noeud papillon, pantalon de ville
  - Chaussures de ville (ou baskets propres sobres et en bon état autorisées)
- Femme :**
- Chemisier, veste et/ou gilet, pantalon ou jupe
  - Chaussures de ville (ou baskets propres sobres et en bon état autorisées)

Toute tenue inappropriée, à l'appréciation du jury, entraînera le retrait, au maximum, de 30 points sur le total général ou au pire la disqualification du candidat.

**ART.13)** Aucun candidat ne peut décider de se faire remplacer le jour du concours.

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

**1.** Toutes les marques d'alcool de la recette doivent être sélectionnées dans la liste des produits Les incontournables.

**1.1** Les fiches techniques des recettes doivent contenir un produit de base, à choisir obligatoirement parmi les 30 produits partenaires prioritaires, disponibles en annexe. (référentiel « Les Incontournables ».) La quantité minimale à utiliser est de 20ml.

**1.2.** Le comité d'organisation du Championnat de France de Cocktails s'engage à fournir les produits partenaires du référentiel « Les Incontournables », seulement s'ils sont mentionnés dans les fiches techniques.

**1.3.** Le comité d'organisation du Championnat de France de Cocktails ne pourra pas être tenu pour responsable si l'un des produits partenaires du référentiel « Les Incontournables », est en rupture de stock au moment du concours, toutefois le comité d'organisation fera son maximum pour convenir avec le candidat de la meilleure adaptation possible.

**1.4.** Des produits partenaires non mentionnés dans le référentiel « Les Incontournables » peuvent être utilisés, dans ce cas, les produits sont à la charge et sous la responsabilité des candidats.

**1.5.** 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 comité d'organisation du Championnat de France de Cocktails.

**1.6.** Le comité d'organisation du Championnat de France de Cocktails fournira des glaçons et la glace pilée, les candidats sont autorisés à utiliser d'autre type de glace (ex: clear ice...), dans ce cas, cette glace est à la charge et sous la responsabilité des candidats.

**1.7.** 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).

**1.8.** Les recettes doivent être exprimées en centilitres (cl), millilitres (ml), dash (d). Une Barspoon n'est pas une mesure et ne sera pas acceptée.

**1.9.** Les verres à mesurer, les jiggers ou les versements libres sont autorisés.

**1.10.** Les cocktails ne doivent pas contenir plus de six ingrédients.

**1.11.** Un ingrédient fait maison par recette est autorisé et peut être utilisé dans la création short drink, long drink, ou les deux.

Le produit partenaire prioritaire peut être utilisé comme produit pour réaliser 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.

**1.12.** Aucun alcool ou sirop/purée non sponsorisé n'est autorisé.

**1.13.** Pas de flamme ouverte - mode de préparation spécial uniquement après approbation du comité d'organisation du Championnat de France de Cocktails.

**1.14.** Les concurrents sont responsables de la fourniture de leurs propres fruits. Si un jus de fruit spécifique de la liste des produits partenaires du référentiel « Les Incontournables », n'est pas disponible, ou s'ils souhaitent presser un fruit frais, 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.

**1.15.** Les produits laitiers sont autorisés.

**1.16.** Les écumes, les mousses et la sphérification sont autorisées dans toutes les compétitions. Tous les ingrédients utilisés pour réaliser des mousses/écumes 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.

**1.17.** Les pierres ou les produits alimentaires congelés, seuls ou dans la glace, ne seront pas autorisés.

**1.18.** 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.

**1.19.** Les concurrents doivent utiliser leurs propres ustensiles de bar. Aucun outil de bar ne sera fourni par l'ABF. Il est fortement recommandé à chaque concurrent d'ap-

porter tout ce dont il a besoin et de ne pas compter sur le comité d'organisation le jour du concours.

**1.20.** 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.

## **2. 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.

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

**2.2.** Ni la décoration ni la garniture ne doivent entrer en contact avec le cocktail, sinon elle doit être mentionnée dans la liste des ingrédients de la fiche technique.

**2.3.** 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.

**2.4.** 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 déco-

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

**2.5.** 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.

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

**2.7.** 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.

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

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

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

## PROCLAMATION DES RÉSULTATS (7)

**ART.14)** Le classement général sera établi d'après le nombre de points obtenus sur l'ensemble des épreuves, celui ou celle ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré(e) vainqueur. En cas d'ex-aequo, la candidate ou le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points à la **dégustation (goût)** sera déclaré(e) vainqueur.

**ART.15)** Le lauréat du Concours pourra se prévaloir du titre de **CHAMPION de FRANCE de COCKTAILS 2025**.

**ART.16)** 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.17)** Le lauréat ayant été déclaré vainqueur s'engage à représenter la France aux Championnats du Monde de Cocktails (WCC\*) qui se tiendront en COLOMBIE dans la ville de Cartagena du 23 au 27 novembre 2025.

**ART.18)** Dans le cas de force majeure où le vainqueur ne puisse participer au **WCC 2025**, l'**ABF** se réserve le droit de sélectionner un autre représentant parmi les options suivantes :

Le candidat classé deuxième (asujetti au nombre de points)

Le candidat classé troisième (asujetti au nombre de points)

Un lauréat des éditions antérieures

**ART.19)** Toutes les épreuves sont susceptibles d'être filmées ou photographiées afin de servir notamment de support aux actions de communications des organisations professionnelles ou de l'**ABF**. La participation au **CFC 2025** 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, si 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.



## LEXIQUE

**ABF** : Association des Barmen de France

**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

**CFC** : Championnat de France de Cocktails

**IBA** : International Bartender Association

**WCC** : World Cocktail Competition