

EL INSTITUTO HOTELERO DE TAHITI PRESENTA EL

1^{ER} CONCURSO INTERNACIONAL

BAR Y ARTES DE LA MESA

Patrocinada por

"L'association O Service – des talents de demain" y su Président - Fundador

DENIS COURTIÈRE



2019

Del
1er
al
5 de
abril

Lycée
Hôtelier de Tahiti



PRESENTACIÓN DEL EVENTO



- Fecha :** El martes 2, miércoles 3 y jueves 4 de abril de 2019
- Sitio :** Instituto Hotelero de Tahiti
BP 13000 Moana Nui Punaauia
- Participantes :** Alumnos y profesionales respondiendo a los criterios del reglamento
- Organizadores :** Instituto Hotelero de Tahiti en colaboración con la profesión
contacto para datos útiles:
Yves Charbonnier Tel : (+689) 87 289 870
yvescharbonnier@laposte.net
- Colaboradores :** Instituto Hotelero de Tahiti ...
y otros en espera de respuesta a este día
- Jurado :** El jurado será compuesto exclusivamente de profesionales del bar y de la restauración, profesionales asociados de los productos, profesores del Instituto Hotelero de Tahiti
- Categorías:**
- Galardones:**
- 1 Trofeo por categoría**
- Mejor equipo promesa
 - Mejor equipo profesional
 - Mejor promesa en Bar
 - Mejor profesional Bar
 - Mejor promesa en Artes de la mesa
 - Mejor profesional en Artes de la mesa
- Modalidades de inscripción :** Rellenar y enviar el boleto de participación así como la ficha técnica adjunta con el dossier.
- fecha limite de inscripción :** el **1ero de febrero de 2019**

CONTACTOS ORGANISACIÓN E INSCRIPCIÓN **1ER CONCURSO INTERNACIONAL BAR Y ARTES DE LA MESA**

EL INSTITUTO HOTELERO DE TAHITI PRESENTA EL

Para toda **información:** www.lh2i.com/fr/cibart

Yves CHARBONNIER
Profesor de Bar y Servicio comercialización / desarrollo del concurso
(+689) 87 289 870
yvescharbonnier@laposte.net

Pascal MAILLOU
Director del instituto de enseñanza media del liceo: relaciones, funcionarios comunicaciones, colaboraciones
(+689) 87 272 241
dir@lychote.ensec.edu.pf

Isabelle BERNARD-PELEGRIN
Directora delegada a las formaciones: coordinación
(+689) 40 50 45 59
cdh@lychote.ensec.edu.pf

2019
Del 1er al 5 de abril

Lycée Hôtelier de Tahiti BP 13000 Moana Nui Punaauia (+689) 40 50 45 50 direction@lychote.ensec.edu.pf

Ministère de l'Éducation de l'Enseignement Supérieur de la Jeunesse et des Sports

Desarrollo de la semana 14

Martes 2 de abril de 2019

Carrera de mozo : «garçon de café»

clases entrantes(ver por nivel) o chicos/chicas
Equipos participantes. Con presentacion de los paises
Ceremonia de apertura con presentacion de las delegaciones.

TARDE

Visita en autobus de la isla con los BTS Turismo

18 h

Cena en el restaurante «INSTANT PRESENT »

Miércoles 3 de abril de 2019

8 h 11 h Descorche de un vino refrescado en una cubitera

Taller de la mañana por turno

Descorche de un vino en cesta

Taller de la mañana por turno

Decante de un vino

Taller de la mañana por turno

Dorte

Atelier du matin en rotation si poisson à réutiliser repas candidats jurys

Poner una mesa de 4 cubiertos

9 h à 11 h

valorizando su país de origen y la creatividad.

ALMUERZO DE LOS CANDIDATOS Y JURADOS

11 h hasta 12 h

12h15 Poner una mesa de 4 cubiertos
14h

12 h 15/30 jusqu'à 14 h CLIENTS FIDELES à vendre 2500 à voir

entrada: plato de entremes

corte de un trozo de carne de cordero o vaca

postre: flambaje de piñas o «crepes»

TARDE LIBRE

OU OCCUPATION DES EQUIPES VISITES ETC.

19 h

CENA EN LAS «ROULOTTES»

Jueves 4 de abril de 2019

8 h 12 h creación de cóctel

A partir del ron Mana'ò, el candidato deberá realizar una creación para 3 copas respetando las reglas IBA (ver anexo)

Dosificación

El candidato deberá verter una serie de dosis en diferentes tipos de copas (2 cl, 3 cl, 4 cl, 5 cl et 10 cl)

identificación de 10 productos del bar

Identificar 10 productos de manera olfativa únicamente

Barista

realización de 4 tipos de cafés para 2 tasas entre 8 y 12 minutos

Coctel clásico

A partir de la lista de los cocteles enviados, el candidato después de un sorteo del sujeto deberá realizar 3 copas.

19 h

ENTREGA DE LOS PREMIOS

CENA «gala» participantes, sponsors, organizadores

Viernes 5 de abril de 2019

Día de descanso en Moorea

participantes organizadores del instituto (recorrido turistico en barco)
playa, snorkling, almuerzo

Presentación del evento

<u>Fecha :</u>	El martes 2, miércoles 3 y jueves 4 de abril de 2019
<u>Sitio :</u>	Instituto Hotelero de Tahiti BP 13000 Moana Nui Punaauia
	Tel : (+689) 40 50 45 50 – 40 50 45 62 Fax : (+689) 40 50 45 51
<u>Participantes :</u>	Alumnos y profesionales respondiendo a los criterios del reglamento
<u>Organizadores :</u>	Instituto Hotelero de Tahiti en colaboración con la profesión contacto para datos útiles: Yves Charbonnier Tel : (+689) 87 289 870 yvescharbonnier@laposte.net
<u>Colaboradores :</u>	Instituto Hotelero de Tahiti ... y otros en espera de respuesta a este día
<u>Jurado :</u>	El jurado será compuesto exclusivamente de profesionales del bar y de la restauración, profesionales asociados de los productos, profesores del Instituto Hotelero de Tahiti
<u>Categorías:</u>	- Mejor equipo promesa
<u>Galardones:</u>	- Mejor equipo profesional
1 Trofeo por categoría	- Mejor promesa en Bar
	- Mejor profesional Bar
	- Mejor promesa en Artes de la mesa
	- Mejor profesional en Artes de la mesa
<u>Modalidades de inscripción :</u>	Rellenar y enviar el boleto de participación así como la ficha técnica adjunta con el dossier.
<u>fecha limite de inscripción :</u>	el 1ero de diciembre de 2018

REGLAMENTO *Categoría ALUMNOS*

- 1 Podrán participar los alumnos cursando en clases :
En Francia : Terminale CAP ,2ndo año y Terminale de bachillerato profesional, MAN, Bachillerato Tecnológico y 1er año de BTS
Otros países : 1er año y 2ndo año de formación
- 2 Los candidatos deberán presentar un certificado de estudios. Se sacará de la competencia a todo participante que habrá dado falsas indicaciones sobre su edad y sus referencias escolares.
- 3 Los candidatos deberán presentarse en las pruebas profesionales con el uniforme reglamentario de su propio instituto y traer su propio material (ver adjunto el material necesario).
- 4 Los equipos serán de 2 alumnos (uno para el Bar y otro para las Artes de la Mesa)
- 5 Cada instituto participante no podrá presentar a más de 2 equipos o sea a 4 alumnos.
- 6 -El equipo con más puntos en las diferentes pruebas será considerado como el ganador del año.
- 7 El jurado se formará exclusivamente con profesionales de la restauración y con profesores de la enseñanza tecnológica. Cada acompañante , profesional y profesor podrá formar parte del jurado pero deberá abstenerse de calificar a su/sus propio(s) candidatos.
- 8 En caso de un número de candidaturas superior a la capacidad de acogida del Instituto Hotelero de Tahití, el comité organizador se reserva el derecho de organizar una prueba de pre-selección escrita para los candidatos de Tahití durante la semana anterior al concurso.
- 9 Los candidatos traerán su material personal para la realización de cocteles, pero no se aceptará otra cristalería que no sea la que proporciona el Instituto Hotelero de Tahití (vasos de cóctel , vaso de whisky (tumblers...)). Los cocteles -creaciones deberán contener por lo menos 2 ingredientes entre las de las listas de las empresas asociadas.
- 10 Para los cocteles “Creación” , los candidatos traerán los productos no proporcionados por el Instituto (bebidas, elementos de adornos que no están en la lista). La ficha técnica del cóctel-Creación debe devolverse al Instituto Hotelero de Tahití [el primero de marzo de 2019 a más tardar](#)
- 11 Los candidatos traerán su propio material para las pruebas de restaurante (cuchillos , **sumiller...**)
El Instituto Hotelero de Tahití proporcionará los platos, cubiertos, fuentes, y la cristalería...

REGLAMENTO *Categoría PROFESIONALES*

- 1 Podrán participar los profesionales de la hostelería y de la restauración
- 2 El participante deberá dar la prueba de que trabaja en un establecimiento de restauración o bar por medio de una atestación de trabajo, en el caso contrario será descalificado.
- 3 El participante deberá dar la prueba de que trabaja en un establecimiento de restauración o bar por medio de una atestación de trabajo, en el caso contrario será descalificado.
- 4 Los equipos se formarán con 2 profesionales (uno para el Bar y otro para las Artes de la mesa).
- 5 Los equipos se formarán con 2 profesionales (uno para el Bar y otro para las Artes de la mesa).
- 6 El equipo con más puntos en las diferentes pruebas será reconocido como el Ganador del año
- 7 El jurado se formará exclusivamente con profesionales de la restauración y con profesores de la enseñanza tecnológica. Cada acompañante, profesional y profesor podrá formar parte del jurado pero deberá abstenerse de calificar a su/sus propio(s) candidatos.
- 8 En caso de un número de candidaturas superior a la capacidad de recepción del Instituto Hotelero de Tahití, el comité organizador se reserva el derecho de organizar una prueba de pre-selección escrita para los candidatos de Tahití durante la semana anterior al concurso.
- 9 Los candidatos traerán su material personal para la realización de cocteles, pero no se aceptará otra cristalería que no sea la que proporciona el Instituto Hotelero de Tahití (vasos de cóctel, vaso de whisky (tumblers...)). Los cocteles -creaciones deberán contener por lo menos 2 ingredientes entre las de las listas de las empresas asociadas.
- 10 Para los cocteles "Creación", los candidatos traerán los productos no proporcionados por el Instituto (bebidas, elementos de adornos que no están en la lista). La ficha técnica del cóctel-Creación debe devolverse al Instituto Hotelero de Tahití [el primero de marzo de 2019 a más tardar](#).
- 11 Los candidatos traerán su propio material para las pruebas de restaurante (cuchillos, sumiller...)
El Instituto Hotelero de Tahití proporcionará los platos, cubiertos, fuentes, y la cristalería...

PRUEBAS DEL CONCURSO

Miércoles 3 de abril : pruebas RESTAURANTE

Jueves 4 de abril : pruebas BAR

PRUEBA BAR	n°1	CREACION DE COCTEL	<u>Duración :</u> 12 minutos
Condición de realización :			
Realización de un cóctel para 3 vasos de tragos cortos o largos			
Uso obligatorio de un solo agua ardiente, el ron Mana'o (ficha técnica descriptiva comunicada antes)			
Uso de los productos definidos sobre la ficha técnica del candidato (enviada antes)			
No más de 6 ingredientes en el vaso (adorno incluido)			
Material a disposición :			
Vasos de whisky o Tumbler (30cl.)			
Vasos de cóctel (14c.l)			
Vasos old fashioned (27 cl.)			

PRUEBA BAR	n°2	COCCTEL CLASICO	<u>Duración :</u> 12 minutos
Condición de realización :			
Sorteo de un cóctel entre los de la lista enviada. GIN			
Realización para 3 vasos			
Material a disposición :			
Vasos de whisky o Tumbler (30cl.)			
Vasos de cóctel (14c.l)			
Vasos old fashioned (27 cl.)			

PRUEBA BAR	n°3	DOSIFICACION	<u>Duración :</u> 12 minutos
Condición de realización :			
Realizar 5 vertidos en diferentes envases			
2 cl. / 3 cl. / 4 cl. / 5 cl. / 10 cl.			
Material a disposición :			
Diferentes tipos de vasos			
Botellas llenas de agua			

PRUEBA BAR	n°4	BARISTA	<u>Duración :</u> 16 minutos
Condición de realización :			
Realización de 3 cafés para 2 tazas (alumnos)			
Realización de 4 cafés para 2 tazas (profesionales)			
Categoría alumnos			
2 espresso			
2 capuchinos			
2 cafés latte			
Categoría profesionales			
+ 2 cafés macchiato chocolate			
Material a disposición :			
Tazas + platillos , vasos de café.		Máquina de café	
Cucharitas, frasquitos de leche de acero inoxidable		Báscula de cocina	
Espolvoreador			
Leche entera, crema de leche, azúcar ,chocolate en polvo, chocolate líquido (topping)		Sonda Termómetro	

PRUEBAS DEL CONCURSO

Miércoles 3 de abril : pruebas RESTAURANTE
Jueves 4 de abril : pruebas BAR

PRUEBA n°5 **DESCUBRIMIENTO OLFATIVO** **Duración : 12 minutos**
BAR

Condición de realización :
Identificar 9 productos del bar y 1 producto misterio

Whisky	Coñac
Gin	Calvados
Vodka	Grand Marnier
Téquila	Kalhua
Rom	Producto Misterio

Material a disposición :

PRUEBA n°6 **CORTES** **Duración : 12 minutos**
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :
Corte de un costillar de cordero para 4 personas

O

magret de pato (o filete) para 4 personas

Material a disposición :

Tabla de cortar	Platos de base
Placa de calor	Plato de entremés
Fuente /Salsera	Pinzas

PRUEBA n°7 **FILETEADO** **Duración : 12 minutos**
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :
Fileteado de un pescado loro/ besugo/ cojinova/lenguado

O

Preparación de 4 rodajas de salmón/ Mahi

Material a disposición :

Placa de calor.	Platos de base
Fuente	Plato de entremés
	Pinzas

PRUEBA n°8 **FLAMBEADO** **Duración : 12 minutos**
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :
Crepes Suzette flambeadas para 4 personas

O

Piña flambeada con ron para 4 personas

Realización de un caramelo, cocción y flambeado

Material a disposición :

Hornillo	Plato de entremés
Sartén	Pinzas
Fuente	Alcohol, mantequilla Suzette

PRUEBAS DEL CONCURSO

Miércoles 3 de abril : pruebas RESTAURANTE
Jueves 4 de abril : pruebas BAR

PRUEBA n°9 **DESCORCHE DE UN VINO REFRESCADO** **Duración :** 12 minutos
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :

Descorche de una botella de vino en cubitera

Material a disposición :

Puesto de vino
Cubitera
Posa botella

PRUEBA n°10 **DESCORCHE DE UN VINO EN CESTO** **Duración :** 12 minutos
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :

Descorche de una botella de vino en cesto

Material a disposición :

Cesto de vino Platos pequeños
Posa botella Vasos
Platillos

PRUEBA n°11 **VERTIR EN JARRA** **Duración :** 12 minutos
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :

Verter un vino tinto en jarra

Material a disposición :

Jarra Platos pequeños
Posabotellas Vasos

PRUEBA n°12 **PONER LA MEZA** **Duración :**
ARTES DE LA MEZA

Condición de realización :

Poner la mesa "a la carte" para 4
Esta mesa pondrá de relieve el país de origen del candidato tanto sobre la creatividad como de la estética a través de su decoración

Material a disposición :

Mesa y sillas. Cubiertos del Instituto
Mantel blanco Cristalería del Instituto
Platos blancos (ver fotos adjuntas)



CUADRO DE GAUGUIN :

“EU HAERE IA OE”





Para las señoritas, señoras y señores candidatos

Material a disposición



Pruebas "Poner la mesa"



Cristalería a disposición

Pruebas "Bar"



LISTA DE 9 COCTELES
que seran sorteados y realizados para 3 copas

BRAMBLE	Directo a la copa	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Old Fashiones en hielo molido
0,5 cl. goma de cana de azúcar		Verter los ingredientes en el orden de la receta (excepto del licor de mora) en un vaso Old fashiones
1,5 cl. jugo de limón		lleno de hielo molido
4 cl. Gin		mezclar con la cuchara para mezclar
1 cl. Licor de Mora		adornar con media rodaja de limon y una o 2 moras
<u>Decoración :</u>	1/2 rodaja de limón	
	1 ou 2 1 o 2 moras	

BRONX	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Copa de coctel
0,5 cl. jugo de naranja		Verter todos los ingredientes en un shaker lleno de hielo.
1,5 cl. Vermouth Italiano		Golpear y verter en la copa coctel
1,5 cl. Noilly Prat		
3,5 cl. Gin		
<u>Decoración :</u>	/	

LAST WORD	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Copa de coctel
2 cl. jugo de limon verde		Verter todos los ingredientes en un shaker lleno de hielo.
2 cl. licor de «Marasquin»		Golpear y verter en la copa coctel
2 cl. «Chartreuse» verde		
2 cl. Gin		
<u>Decoración :</u>	/	

LISTA DE 9 COCTELES
que seran sorteados y realizados para 3 copas

NEGRONI	Directo a la copa	9 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Old Fashioned En hielo
	3 cl. Vermouth Italiano	verter todos los ingredientes en una copa old fashioned lleno de hielo
	3 cl. Campari	
	3 cl. Gin	Mezclar con la cuchara
		guarnecer con media rodaja de naranja
		Añadir un stick.
<u>Decoración :</u>	1/2 rodaja de naranja	

PARADISE	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Copa de coctel
	1 cl. jugo de naranja	Verter todos los ingredientes en un shaker lleno de hielo
	2 cl. licor de albaricoque (Apricot Brandy)	Golpear y verter en la copa coctel
	4 cl. Gin	
<u>Decoración :</u>	/	

JOHN COLLIN'S	Directo	12 cl.
<i>Long Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Tumbler sobre hielo
	1 cl. goma de cana de azucar	En un tumbler lleno de hielo, verter todos los ingredientes en el orden de receta.
	2 cl. jugo de limon	
	4 cl. Gin	Mezclar
	5 cl. Soda water	Guarnecer con una rodaja de limon y una cereza
		Anadir un stick y una paja
<u>Decoración :</u>	1 rodaja de limon	
	1 Cereza en aguardiente	

LISTA DE 9 COCTELES
que seran sorteados y realizados para 3 copas

FRENCH 75		12 cl.
<i>Sparkling</i>		<u>Copa de servicio :</u> copa para Champán
1 cl. goma de cana de azucar		En un shaker lleno de hielo, verter todos los ingredientes en el orden de receta (excepto el champán)
2 cl. jugo de limon		Golpear y pasar en la copa para champán (que ha sido refrescada).
3 cl. Gin		Completar con el Champán
6 cl. Champán		Remover suavemente con la cuchara
<u>Decoración :</u>	1 cascara de limon (x 2)	Exprimir la cascara de limon y luego guarnecer con otra cascara.

WHITE LADY	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Copa de coctel
1 cl. jugo de limon		Verter todos los ingredientes en un shaker lleno de hielo.
2 cl. Cointreau		Golpear y verter en la copa coctel
4 cl. Gin		
<u>Decoración :</u>	/	

MARTINEZ	Copa para mezclar	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Copa de servicio :</u> Copa de coctel
Unas gotas de Angostura bitter		verter todos los ingredientes en un vaso para mezclar lleno de hielo
2 cl. Vermouth Italiano		Mezclar con la cuchara y pasar en una copa coctel.
1 cl. Licor de Marasquin		Exprimir la cascara de limon y luego guarnecer con otra cascara.
4 cl. Gin		
<u>Decoración :</u>	1 cascara de limon (x2)	