



PRESENTATION DE LA MANIFESTATION



- Date :** Mardi 2, Mercredi 3 et Jeudi 4 avril 2019
- Lieu :** Lycée hôtelier de Tahiti
BP 13000 Moana Nui
Punaauia
Tel : 40 50 45 50 – 40 50 45 62 Fax : 40 50 45 51
- Participants :** Élèves et professionnels répondant aux critères du règlement
- Organisateurs :** Le Lycée Hôtelier de Tahiti en partenariat avec la profession
Contacts pour toutes informations utiles :
Yves Charbonnier Tel : 40 50 45 62
yvescharbonnier@laposte.net
- Partenaires :** le Lycée Hôtelier de Tahiti...
..... et d'autres partenaires en attente de réponse à ce jour.
- Jury :** Le jury sera composé exclusivement de professionnels du bar et de la restauration, professionnels associés des produits, professeurs du Lycée Hôtelier de Tahiti.
- Catégories :** Meilleure équipe Espoirs
- Récompenses :** Meilleure équipe Professionnels
- 1 Trophée par catégorie**
- Meilleur Espoir Bar
 - Meilleur Espoir Arts de la table
 - Meilleur Professionnel Bar
 - Meilleur Professionnel Arts de la table
- Modalité d'inscription :** Remplir et renvoyer le coupon de participation ainsi que la fiche technique jointe avec le dossier.
- Date limite d'inscription :** Le **1er Février 2019**

CONTACTS **1ER CONCOURS INTERNATIONAL**
ORGANISATION & INSCRIPTION **BAR & ARTS DE LA TABLE**

Pour tous renseignements: www.lh2i.com/1rCibart

Yves CHARBONNIER
Professeur de bar & service commercialisation : déroulement du concours
(+689) 87 289 870
yvescharbonnier@laposte.net

Pascal MAILLOU
Proviseur du Lycée : relations officielles, communications, partenariats, finances
(+689) 87 272 241
dir@lychote.ensec.edu.pf

Isabelle BERNARD-PELEGRIN
Directrice Déléguée aux formations : coordination
(+689) 40 50 45 59
cdt@lychote.ensec.edu.pf

2019
Du 2er au 5 avril

Lycée Hôtelier de Tahiti BP 13000 Moana Nui
6870 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

Déroulement de la semaine 14



Mardi 02 avril 2019

COURSE DE GARÇONS DE CAFE
Récompenses élèves petits lots + bon dîner au restaurant application pour 2 personnes.

Classes entrantes.
Equipes participantes. Avec présentation des pays
Cérémonie d'ouverture avec présentation des délégations
Lancement de la course.

APRES MIDI

Visite avec la classe de BTS tourisme

18 h

COCKTAIL DINATOIRE au restaurant « **L'INSTANT PRESENT** »

Mercredi 03 avril 2019

8 h 11 h Débouchage d'un vin rafraîchi dans le seau

Atelier du matin en rotation

Débouchage d'un vin en panier

Atelier du matin en rotation

Carafage d'un vin

Atelier du matin en rotation

Découpage ou filetage

Atelier du matin en rotation

Mise en place
d'une table de 4 couverts
D'une table de 2 couverts décorative

9 h à 11 h
En valorisant son pays d'origine et la créativité.
Inspirée d'un tableau de Gauguin.

DEJEUNER DES CANDIDATS ET JURYS

11 h à 12 h

12h15 Service d'une table de 4 couverts
14h

12 h 15/30 jusqu'à 14 h

Entrée assiette entremet

Découpage pièce de viande

Dessert flambage

APRES MIDI LIBRE

OU VISITES ETC.

19 h

DINER ROULOTTES

Jeudi 04 avril 2019

8 h 12 h Cocktail création

A partir du rhum Mana'ò et produit Monin, le candidat devra réaliser une création pour 3 verres en respectant les règles IBA (cf. annexe)

Dosage

Le candidat devra verser une série de doses dans différents types de verres (2 cl, 3 cl, 4 cl, 5 cl et 10 cl)

Identification de 10 produits du bar

Identifier 10 produits de manière olfactive uniquement

Barista

Réalisation de 3 à 4 types de cafés pour 2 tasses en 6/8 minutes

Cocktail classique

A partir de la liste des cocktails envoyés, le candidat après tirage au sort du sujet devra réaliser 3 verres.

19 h

REMISE DES PRIX

DINER GALA participants, sponsors, organisateurs

Vendredi 05 avril 2019

Journée détente à Moorea

Participants, organisateurs du lycée
Plage, snorkeling, déjeuner sur place.



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

REGLEMENT *Catégorie ELEVES*

- 1 Sont admis à concourir les élèves en cours d'études des classes :
FRANCE : Terminales CAP, 1ère et Terminale BAC professionnel, MC Bar, MAN, Bac Technologique et 1 ère et terminale BTS.
AUTRES PAYS : 1ère et/ou 2e année de formation.
- 2 Les candidats devront fournir un certificat de scolarité. Tout participant ayant donné de fausses indications concernant son âge et ses références scolaires sera mis hors compétition.
- 3 Les candidats devront se présenter aux épreuves professionnelles en tenue de service en vigueur dans leur établissement et apporter leur matériel (cf. annexe matériel nécessaire).
- 4 Les équipes seront constituées de 2 élèves (un pour le Bar et un pour les Arts de la table)
- 5 Chaque établissement participant pourra présenter au maximum 2 équipes soit 4 élèves.
- 6 L'équipe qui aura obtenu le plus grand nombre de points au cours des différentes épreuves sera reconnue Lauréate de l'année.
- 7 Le jury sera composé exclusivement de professionnels de la restauration ainsi que de professeurs de l'enseignement technique. Chaque accompagnateur, professionnel et professeur pourra être membre du jury tout en s'abstenant de noter son/ses propres candidats.
- 8 En cas de candidatures supérieures à la capacité d'accueil du Lycée Hôtelier, le comité organisateur se réserve le droit de faire passer une épreuve de pré-sélection écrite la semaine précédent le concours pour les candidats de Tahiti.
- 9 Les candidats apporteront leur matériel personnel pour la réalisation des cocktails, par contre il ne sera accepté aucune autre verrerie que celle fournie par le Lycée Hôtelier de Tahiti. (verre à cocktail, tumblers...) **Les cocktails créations devront comporter au minimum deux ingrédients parmi ceux désignés dans la liste des sociétés partenaires.**
- 10 Pour les cocktails « Création », les candidats apporteront les produits non fournis par le lycée (boissons, éléments de décor qui ne figurent pas sur la liste). La **fiche technique du cocktail création** devra être retournée au Lycée Hôtelier de Tahiti pour le **1er mars 2019**.
- 11 Les candidats apporteront leur matériel personnel pour les épreuves de restaurant (couteaux, sommelier...). Les assiettes, couverts, plats, verrerie... Seront fournis par le Lycée Hôtelier de Tahiti.



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

REGLEMENT *Catégorie PROFESSIONNELS*

- 1 Sont admis à concourir les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.
- 2 Tout participant devra prouver par un certificat de travail qu'il est bien employé dans un établissement de restauration ou de bar sans quoi il sera mis hors compétition.
- 3 Les candidats devront se présenter aux épreuves professionnelles en tenue de service en vigueur dans leur établissement et apporter leur matériel (cf. annexe matériel nécessaire).
- 4 Les équipes seront constituées de 2 professionnels (un pour le Bar et un pour les Arts de la table)
- 5 Chaque établissement participant ne pourra présenter qu'une seule équipe.
- 6 L'équipe qui aura obtenu le plus grand nombre de points au cours des différentes épreuves sera reconnue Lauréate de l'année.
- 7 Le jury sera composé exclusivement de professionnels de la restauration ainsi que de professeurs de l'enseignement technique. Chaque accompagnateur, professionnel et professeur pourra être membre du jury tout en s'abstenant de noter son/ses propres candidats.
- 8 En cas de candidatures supérieures à la capacité d'accueil du Lycée Hôtelier, le comité organisateur se réserve le droit de faire passer une épreuve de pré-sélection écrite la semaine précédent le concours pour les candidats de Tahiti.
- 9 Les candidats apporteront leur matériel personnel pour la réalisation des cocktails, par contre il ne sera accepté aucune autre verrerie que celle fournie par le Lycée Hôtelier de Tahiti. (verre à cocktail, tumblers...) **Les cocktails créations devront comporter au minimum deux ingrédients parmi ceux désignés dans la liste des sociétés partenaires.**
- 10 Pour les cocktails « Création », les candidats apporteront les produits non fournis par le lycée (boissons, éléments de décor qui ne figurent pas sur la liste). La **fiche technique du cocktail création** devra être retournée au Lycée Hôtelier de Tahiti pour le **1er mars 2019**.
- 11 Les candidats apporteront leur matériel personnel pour les épreuves de restaurant (couteaux, sommelier...). Les assiettes, couverts, plats, verrerie... Seront fournis par le Lycée Hôtelier de Tahiti.



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

Mercredi 3 avril : épreuves RESTAURANT

Jeudi 4 avril : épreuves BAR

EPREUVES DU CONCOURS

EPREUVE BAR	n°1	CREATION DE COCKTAIL	Durée : 12 minutes
Conditions de réalisation :			
Réalisation d'un cocktail pour 3 verres, en short ou long drink			
Utilisation obligatoire d'une seule eau de vie le rhum MA-NA'O (fiche technique descriptive communiquée en amont)			
Utilisation des produits définis sur la fiche technique du candidat (envoyée auparavant)			
Pas plus de 6 ingrédients dans le verre (décoration comprise)			
Matériel à disposition :			
Tumbler (31 cl.)			
Verres à cocktail (15 cl.)			
Verres old fashioned (20 cl.)			

EPREUVE BAR	n°2	COCKTAIL CLASSIQUE	Durée : 7 minutes
Conditions de réalisation :			
Tirage au sort d'un cocktail parmi la liste envoyée. GIN			
Réalisation pour 3 verres			
Matériel à disposition :			
Tumbler (31 cl.)			
Verres à cocktail (15 cl.)			
Verres old fashioned (20 cl.)			

EPREUVE BAR	n°3	DOSAGE	Durée : 10 minutes
Conditions de réalisation :			
Effectuer 5 verses dans différents contenants			
2 cl. / 3 cl. / 4 cl. / 5 cl. / 10 cl.			
Matériel à disposition :			
Différents types de verres			
Bouteilles remplies d'eau			

EPREUVE BAR	n°4	BARISTA	Durée : 6 / 8 minutes
Conditions de réalisation :			
Réalisation de 3 cafés pour 2 tasses. (élèves)			
Réalisation de 4 cafés pour 2 tasses (professionnels)			
2 espresso			
Catégorie élèves 2 cappuccino			
2 cafés latte			
Catégorie professionnels + 2 cafés macchiato chocolat			
Matériel à disposition :			
Tasses + sous tasses, Verres à café		Machine à café	
Cuillères, Pots à lait inox		Balance	
Saupoudreuse			
Lait entier, Crème fraîche, Sucre, chocolat en poudre, chocolat liquide (topping)		Sonde thermomètre	



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

EPREUVES DU CONCOURS

Mercredi 3 avril : épreuves RESTAURANT

Jeudi 4 avril : épreuves BAR

EPREUVE BAR	n°5	DECOUVERTE OLFACTIVE	<u>Durée :</u> 10 minutes
Conditions de réalisation :			
Identifier 9 produits du bar et 1 produit mystère :			
Whisky		Cognac	
Gin		Calvados	
Vodka		Grand Marnier	
Téquila		Kalhua	
Rhum		Produit Mystère	
Matériel à disposition :			

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	n°6	DECOUPAGE	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation :			
Découpage d'un carré d'agneau pour 4 personnes			
OU			
Découpage de magret de canard pour 4 personnes			
Matériel à disposition :			
Planche à découper		Assiettes de base	
Plaque accumulation		Assiette à entremets	
Plat / saucière		Pincés	

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	n°7	FILETAGE	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation :			
Filetage d'un perroquet/daurade/carangue/sole			
OU			
Préparation de 4 darnes de saumon/mahi mahi			
Matériel à disposition :			
Plaque accumulation		Assiettes de base	
Plat		Assiette à entremets	
		Pincés	

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	n°8	FLAMBAGE	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation :			
Crêpes Suzette flambées pour 4 personnes			
OU			
Ananas flambé au rhum pour 4 personnes			
Réalisation d'un caramel, cuisson, flambage			
Matériel à disposition :			
Réchaud		Assiette à entremets	
Poêle		Pincés	
Plat		Alcools, beurre Suzette...	



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

EPREUVES DU CONCOURS

Mercredi 3 avril : épreuves RESTAURANT

Jeudi 4 avril : épreuves BAR

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	DEBOUCHAGE n°9 D'UN VIN RAFRAICHI	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation : Ouverture d'une bouteille de vin en seau		
Matériel à disposition : Stand à vin Seau à vin Dessous de bouteilles		

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	DEBOUCHAGE n°10 D'UN VIN EN PANIER	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation : Ouverture d'une bouteille de vin en panier		
Matériel à disposition : Panier à vin Dessous de bouteilles Sous tasses Petites assiettes Verres		

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	CARAFAGE n°11 D'UN VIN	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation : Carafage d'un vin rouge		
Matériel à disposition : Carafe Dessous de bouteilles Petites assiettes Verres		

EPREUVE ARTS DE LA TABLE	MISE EN n°12 PLACE DE TABLE	<u>Durée :</u>
Conditions de réalisation : Mise en place « à la carte » d'une table de 4 couverts. Cette table mettra en avant le pays d'origine du candidat tant sur la créativité que l'esthétique au travers de sa décoration. Mise en place d'une table décorative de 2 couverts inspirée du tableau de Gauguin « EU HAERE IA OE ». L'objectif est d'apporter une touche de créativité culturelle de la part du candidat. Celui-ci aura à sa disposition des feuillages, fleurs et fruits frais, ainsi que des nappes, tissus et pareos, et de la vaisselle, verrerie et couverts. »		
Matériel à disposition : Table & chaises Nappe blanche Assiettes blanches Couverts du lycée Verrerie du lycée (cf photo annexe)		



A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

TABLEAU de GAUGUIN :

“EU HAERE IA OE”





A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

Matériel à disposition



Epreuves "Mise en place"



Verrerie à disposition

Epreuves Bar





A l'attention de Mesdemoiselles, Mesdames et Messieurs les candidats

Notes de dégustation
du Rhum



Pour aller plus loin :

Le site internet de Mana'o : www.manao.pf

La page Facebook de Mana'o : www.facebook.com/rhummanaof

Degré d'alcool 50°

Couleur Robe limpide et cristalline

Nez La canne dans toute sa fraîcheur, croquante, verte et divine, qui gagne en amertume en s'aérant, et une brassée de fleurs blanches sous la brise structurent un nez enjôleur

Bouche Doux et affûté en bouche, le jus se gorge de canne sucrée et de fruits blancs, équilibrés de notes herbacées, et d'une bouche d'amertume (amandes).

Final Sèche et délicate



Liste des produits **MONIN®** mis à disposition pour le cocktail création

SIROPS	Violette	Menthe glaciale	Fraise bonbon	Chocolat cookies	Rose
	Framboise	Pamplemousse	Fraise	Chocolat Monin	Fleur de sureau
	Lychee	Menthe verte	Vanille	Concombre	Spéculoos
	Cannelle	Noisette	Pastèque	Curaçao triple sec	
	Almond	Hibiscus	Chocolat blanc	Poire	
	Amaretto	Jasmin	Banane jaune	Pamplemousse rosé	
	Pomme	Kiwi	Gingembre	Noisette grillée	
	Cassis	Monin lime	Cerise	Caramel salé	
	Curaçao bleu	Mojito	Pomme verte	Spicy	
	Bubble gum	Passion	Grenadine	The Chai	
	Caramel	Pêche	Mangue	Orange	

MONIN LE FRUIT	Passion	Sauce choco hazel	Strawberry	Raspberry	Sauce chocolat noir
	Banana	Kiwi	Myrtille	mango	Sauce caramel



Concours International BAR & ARTS DE LA TABLE

2019
04 AVRIL

LISTE DES 9 COCKTAILS
qui seront tirés au sort et réalisés pour 3 verres

BRAMBLE	Direct au Verre	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Old Fashioned Sur glace pilée
	0,5 cl. Sirop de sucre de canne	Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la liqueur de mûre) dans un verre Old Fashioned rempli de glace pilée.
	1,5 cl. Jus de citron	Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange
	4 cl. Gin	Terminer avec la liqueur de mûre sans remuer.
	1 cl. Liqueur de Mûre	Garnir d'1/2 tranche de citron et de une ou deux mûres en saison.
<u>Décoration :</u>	1/2 Tranche de citron	
	1 ou 2 Mûres (en saison)	

BRONX	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Verre à Cocktail
	0,5 cl. Jus d'orange	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
	1,5 cl. Vermouth Italien	Frapper puis passer dans un verre à cocktail
	1,5 cl. Noilly Prat	
	3,5 cl. Gin	
<u>Décoration :</u>	/	

LAST WORD	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Verre à Cocktail
	2 cl. Jus de citron vert	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
	2 cl. Liqueur de Marasquin	Frapper puis passer dans un verre à cocktail
	2 cl. Chartreuse verte	
	2 cl. Gin	
<u>Décoration :</u>	/	



Concours International BAR & ARTS DE LA TABLE

2019
04 Avril

LISTE DES 9 COCKTAILS
qui seront tirés au sort et réalisés pour 3 verres

NEGRONI	Direct au Verre	9 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Old Fashioned Sur glace
	3 cl. Vermouth Italien	Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned rempli de glace.
	3 cl. Campari	Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange.
	3 cl. Gin	Garnir d'1/2 tranche d'orange.
		Ajouter un stick (mélangeur)
<u>Décoration :</u>	1/2 Tranche d'orange	

PARADISE	Shaker	7 cl.
<i>Short Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Verre à Cocktail
	1 cl. Jus d'orange	Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
	2 cl. Liqueur d'abricot (Apricot Brandy)	Frapper puis passer dans un verre à cocktail
	4 cl. Gin	
<u>Décoration :</u>	/	

JOHN COLLIN'S	Direct	12 cl.
<i>Long Drink</i>		<u>Verre de service :</u> Tumbler Sur glace
	1 cl. Sirop de sucre de canne	Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
	2 cl. Jus de citron	Mélanger.
	4 cl. Gin	Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau de vie.
	5 cl. Soda water	Ajouter un stick (mélangeur) et une paille.
<u>Décoration :</u>	1 Tranche de citron	
	1 Cerise à l'eau de vie	



Concours International BAR & ARTS DE LA TABLE

2019
04 Avril

LISTE DES 9 COCKTAILS
qui seront tirés au sort et réalisés pour 3 verres

FRENCH 75

Sparkling

- 1 cl. Sirop de sucre de canne
- 2 cl. Jus de citron
- 3 cl. Gin
- 6 cl. Champagne

Décoration : 1 Zeste de citron (x2)

12 cl.

Verre de service : Flute à Champagne

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du Champagne).

Frapper puis passer dans une flute à Champagne rafraichie auparavant.

Compléter de 6 cl. De Champagne.

Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.

WHITE LADY

Shaker

7 cl.

Short Drink

- 1 cl. Jus de citron
- 2 cl. Cointreau
- 4 cl. Gin

Décoration : /

Verre de service : Verre à Cocktail

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.

Frapper puis passer dans un verre à cocktail

MARTINEZ

Verre à mélange

7 cl.

Short Drink

- Quelques gouttes d'Angostura bitter
- 2 cl. Vermouth Italien
- 1 cl. Liqueur de Marasquin
- 4 cl. Gin

Décoration : 1 Zeste de citron (x2)

Verre de service : Verre à cocktail

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.

Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

COCKTAIL CREATION TECHNICAL DATA SHEET

FICHA TÉCNICA CÓCTEL CREACIÓN

La fiche technique du cocktail création devra être retournée au Lycée Hôtelier de Tahiti pour le **1er mars 2019**.

The Cocktail Creation Technical data sheet will be returned to the Lycée Hôtelier de Tahiti before **March 1st 2019**

La ficha técnica del cóctel-Creación debe devolverse al Instituto Hotelero de Tahití **el primero de marzo de 2019**

más tardar

N° candidat /candidate
/candidato

Nom du cocktail / Name of the Cocktail / Nombre del Cóctel

Verre de service / Serving glass / Copa de servicio

- Short Drink (minimum / Mínimo 7 cl.)
- Long Drink (minimum / Mínimo 12 cl.)

- Tumbler
- Verre à Cocktail cocktail glass
copa de cóctel
- Flute à Champagne Champagne glass
copa de Champán
- Old Fashioned

Technique utilisée / Technical method / Técnica empleada

- Directement dans le verre de service
Directly in the glass
Directo a la copa
- Shaker
Shaker
Coctelera
- Verre à mélange
Mixing glass
Copa para mezclar
- Autre
Other
Otro



Produits utilisés (avec un minimum de 2 produits obligatoires)

Used products (with a minimum of 2 compulsory products)

Productos utilizados (con un mínimo de 2 productos obligatorios)

Quantité en cl.

Quantity cl.

Cantidad cl.

RHUM	MANA'O TAHITI
SIROP	MONIN(flavor / aroma)

	cl.
	cl.
	cl.
	cl.
	cl.
	cl.

Décoration / decoration / decoración :

Explication de la réalisation / Explanation of the realization / Explicación de la realización :