

PISCO WEEK MONTREAL

SEMAINE PISCO 2020 DÉFI PISCO BARTENDER

Créez un cocktail original à base de Pisco et courez la chance de visiter le Pérou



Objectif: Promouvoir le Pisco AOC du Pérou auprès des barmans de Montréal

1. Organisateur:

Promperu Canada est une organisation responsable de la promotion commerciale des exportations, du tourisme et des investissements, ainsi que de l'ouverture et de la consolidation des marchés étrangers.

2. Compétition:

Concours réservé aux barmans des établissements participants à la Semaine Pisco de Montréal 2020 (Montréal, Québec). Le concours se déroulera du 17 septembre au 27 septembre 2020. Il sera organisé en deux parties: une phase préliminaire et une épreuve finale.

2.1. Phase préliminaire:

- 2.1.1. Les participants doivent confirmer leur candidature en envoyant leur recette d'un cocktail original à base de Pisco accompagnée d'une photo en Haute Résolution à ocextoronto@promperu.gob.pe , du 7 au 15 septembre 2020 à 12h00.
- 2.1.2. Les recettes seront publiées sur les réseaux sociaux officiels de la semaine du Pisco de Montréal. Les participants pourront partager, aimer et engager leur communauté pour gagner des points.
- 2.1.3. Lors de la Semaine Pisco de Montréal 2020, les recettes doivent être mises en vente dans les établissements représentés par les barmans.
- 2.1.4. Les membres du jury évalueront les cocktails et sélectionneront 3 finalistes dans le tableau de notation suivant:

Critère d'évaluation	Pondération
Aspect technique: association du Pisco avec d'autres ingrédients, dosage, types de Pisco utilisés, etc.	30%
Aspect visuel	30%
Engagement sur les réseaux sociaux à partir de la date de publication et jusqu'au 27 septembre 2020	40%

- 2.1.5. La liste des 3 finalistes sera communiquée après délibération du jury, le **1er octobre 2020**.

2.2. Événement final:

Les finalistes s'affronteront devant un jury professionnel qui déterminera le meilleur barman de la Montreal Pisco Week 2020, courant octobre (les dates et le lieu exacts seront communiqués ultérieurement)

2.2.1. Participants:

La finale est réservée aux 3 établissements participant à la Semaine Pisco de Montréal 2020 (Montréal, QC.), qui auront été désignés «Finalistes» le 1er octobre 2020 à l'issue de la phase préliminaire du concours.

Si l'un des établissements participants annule sa participation avant la finale, les organisateurs se réservent le droit de le remplacer par un autre établissement ayant participé à la première phase du concours.

Si un finaliste ne se présente pas à l'événement final, il sera immédiatement disqualifié.

2.2.2. Performance:

Chaque barman doit préparer 3 cocktails identiques selon la recette qu'il a présentée lors de la première phase du concours et qui a été sélectionnée par le jury.

Chaque participant disposera de 10 minutes de préparation avant d'entrer sur scène, suivi de 10 minutes sur scène avec le temps d'installation et de représentation.

Tout dépassement de temps entraînera une pénalité de 5 points toutes les 30 secondes.

Un assistant sera disponible pour aider les barmans à monter et à nettoyer la scène.

2.2.3. Évaluation et jury:

La performance des candidats et de leurs cocktails sera évaluée par un jury de 3 personnes.

Selon la feuille d'évaluation, chaque candidat se verra attribuer une note. Le candidat ayant obtenu le score le plus élevé sera désigné comme vainqueur général.

2.2.3.1. Critère d'évaluation:

Critères	Score
Évaluation visuelle et gustative	
Équilibre et combinaison de saveurs (0-5) x 4	
Créativité (0-5) x 2	
Impression générale du goût (0-5)	
Attrait visuel (0-5)	
General Impression of Taste (0-5)	
Corps / Sensation dans la bouche (0-5)	
Évaluation visuelle et gustative totale (0/50)	
Évaluation professionnelle	
Performance professionnelle (0-5) x 2	
Cocktails préparés par des professionnels (0-5) x 2	
Applicabilité commerciale (0-5)	
Évaluation professionnelle totale (0/25)	
Pénalités de temps mort	
SCORE FINAL (0/75)	

Évaluation visuelle et gustative:

- Équilibre et combinaison de saveurs: Le jury évaluera comment les saveurs interagissent et s'équilibrent. Ils évalueront la boisson en fonction de la façon dont le Pisco est utilisé et de la façon dont les autres ingrédients correspondent et se complètent.
- Créativité: Le jury appréciera l'originalité dans la combinaison des ingrédients, l'originalité des méthodes et l'originalité de la présentation.
- Impression sensorielle: D'un point de vue sensoriel, la boisson est-elle agréable et attractive? Est-ce une boisson que vous achèteriez si, par exemple, vous étiez dans un

Évaluation professionnelle:

- Performance: ce critère traduit la manière dont les candidats captivent le jury, ainsi que la confiance en soi, la jonglerie et le style dont ils font preuve dans l'élaboration de cocktails. L'hygiène générale tout au long de la présentation, ainsi que les compétences de service, la chaleur, la personnalité, le langage corporel, le professionnalisme et le ton seront également pris en compte.

- Cocktails préparés professionnellement: Toute méthode peut être utilisée pour préparer des cocktails: mélangeur, mélange ou assemblage, mais les ingrédients dosés, couler et mélanger sur scène seront privilégiés. Les points récompenseront la créativité, la douceur, le contrôle et la précision des gestes tels que mélanger / secouer ou mélanger, mesurer les spiritueux et les ingrédients, verser dans le récipient de la boisson, etc.

- Applicabilité commerciale: Le jury évaluera si le mode de préparation de la boisson, les ingrédients utilisés et la présentation finale de la boisson sont applicables aux entreprises. Les points les plus élevés seront attribués lorsque le jury décidera que la boisson pourrait avoir une application pratique et un succès significatif auprès des consommateurs. Les candidats sont libres d'expliquer à quel marché s'adresse leur boisson et de donner toute information sur son applicabilité commerciale.

2.2.3.2. Scores:

Chaque juré attribuera un certain nombre de points, par critère d'évaluation, sur une échelle de 0 à 5 (non acceptable = 0 acceptable / passable = 1 moyen = 2 bons = 3 excellent = 4 extraordinaires = 5). Les demi-points sont accordés de 0 à 5. Le jury est encouragé à utiliser la gamme complète des scores. Des scores faibles indiquent un service de faible valeur, des scores élevés indiquent un service de grande valeur. Certains critères à évaluer peuvent être plus importants lorsqu'ils ont des multiplicateurs par x2 ou x4.

La note finale du candidat sera obtenue en additionnant le total des points sur les feuilles d'évaluation de chaque membre du jury et en supprimant les éventuelles pénalités de temps.

2.2.3.3. Ex aequo:

En cas d'égalité entre deux ou plusieurs participants, le candidat ayant obtenu le score le plus élevé au critère «Équilibre et combinaison de saveurs» sera préféré à tout autre candidat ayant le même score total au concours. Si les concurrents à égalité ont le même score dans ce premier critère, le candidat ayant obtenu le score le plus élevé dans le critère "Créativité" sera favorisé. S'il y a encore égalité dans ses deux premiers critères, le gestionnaire de score continuera d'analyser les critères dans l'ordre défini dans la feuille d'évaluation et favorisera le candidat ayant obtenu la note la plus élevée dans le premier critère.

3. Calendrier du concours:

- Du 07 août au 15 septembre dépôt des candidatures en envoyant des photos et recettes à ocextoronto@promperu.gob.pe
- Du 17 septembre au 27 septembre 2020: publications et engagement communautaire sur Facebook et Instagram.
- Du 28 septembre au 30 septembre 2020: publications et engagement communautaire sur Facebook et Instagram.
- 1er octobre 2020: délibération du jury et annonce des finalistes.
- Événement final et annonce du grand gagnant. À confirmer.

4. Frais et dépenses:

Pas de frais d'inscription. Toutefois, les concurrents sont responsables de fournir leurs propres ingrédients, dont l'alcool, ainsi que tout le matériel nécessaire à la préparation et à la présentation de leurs cocktails (4 verres, mélangeur, etc.).

Lors de la finale, rien ne sera fourni par les organisateurs. Seuls de l'eau et des glaçons seront fournis, ainsi que d'autres verres pour servir des cocktails au public.

Tous les frais liés à la préparation des cocktails, du matériel, du transport et du voyage des barmans finalistes pour se rendre à la finale seront entièrement pris en charge par les candidats. Les organisateurs ne prendront en charge aucune dépense des participants.

5. Détails du prix:

Les 3 finalistes recevront un certificat de participation au concours de la Semaine Pisco de Montréal

Un gagnant sera choisi à l'issue de la finale. Le prix du gagnant consiste en un séjour dans le pays de Pisco: le Pérou. Comprends:

- 1 billet d'avion aller-retour au Pérou
- 2 nuits à Lima
- 2 nuits à Cusco
- L'organisation d'une visite privée dans un vignoble de Pisco

Les dates de voyage dépendent de la disponibilité des hôtels et des vols.

L'empêchement du gagnant à bénéficier, en tout ou en partie, du prix alloué et déterminé dans les conditions qui lui auront été expliquées, de son fait, pour quelque cause que ce soit, lui fait perdre le bénéfice sans aucune possibilité de remboursement ou correspondance de toute nature.

Le prix est non transférable, non modifiable et non transférable.

Les organisateurs ne peuvent être tenus responsables de tout incident / accident pouvant survenir lors de l'utilisation du prix.

Mentions spéciales:

Ne peuvent concourir: les membres du jury, les organisateurs de ce concours ainsi que les membres de leur famille (conjoints, ascendants, descendants et collatéraux du premier degré).

Le fait de participer implique, de la part des candidats, l'acceptation pure et simple et le respect de ces règles, sans possibilité de réclamation quant aux résultats. Cette dernière ne peut donner lieu à contestation, le jury étant souverain et n'ayant pas à motiver sa décision.

Les organisateurs se réservent le droit de publier les recettes des participants par leurs différents moyens de communication, avec le crédit attribué au concurrent dans la mesure du possible.

Les organisateurs se réservent le droit, pour quelque raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours sans préavis, sans être tenus pour responsables de ce fait. Aucune compensation ne pourra être demandée par les participants au concours.

Cette opération n'est ni organisée ni commanditée par Facebook ou Instagram.

PISCO WEEK MONTREAL

Des questions?
ocextoronto@promperu.gob.pe



CONTEST ORGANIZED BY



***PISCO**
SPIRIT OF PERU