





présente



ANNEXE 4


GRILLES DE NOTATION IBA

 IBA - WCC BACK OFFICE PRACTISES FORM			
COCKTAIL CATEGORY :		COCKTAIL N°	
TOTAL 100 POINTS			
OFFICE PRACTISES	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Being late	20		
Missing tools & divers equipment	20		
Work properly - Cleanliness of the workingstation	20		
Unnecessary wastage	20		
Recycling practises	20		
	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TOTAL DEDUCTED POINTS			
TOTAL/ 100 Points			
Technical judge name & signature I			

 IBA - WCC HOME MADE PRODUCT FORM			
COCKTAIL CATEGORY :		COCKTAIL N°	
TOTAL 50 POINTS			
WORKING PLACE SET UP	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Compliance alcohol content	10		
Compliance sugar content	10		
Professional Packaging & Labeling	20		
Appearance alteration of the product	10		
	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TOTAL DEDUCTED POINTS			
TOTAL/ 50 Points			
Technical judge name & signature I			

IBA - WCC DECORATION / GARNISH FORM			
COCKTAIL CATEGORY :		COCKTAIL N°	
TOTAL 50 POINTS			
WORKING PLACE SET UP	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Competitor NOT alone to prepare the garnishes	20		
Competitor has an inappropriate attitude	10		
Use of irrelevant materiel / products	10		
Products NOT in accordance with recipe	10		
Garnishes build up in advance	DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	
TIME LIMIT 15.00 min	DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TIME :MinSec			
OVERTIME penalties 10 Points deducted every 15 seconds over 15 min.			
TOTAL DEDUCTED POINTS			
TOTAL/ 50 Points			
Technical judge name & signature	Competitor name & signature		

IBA - WCC COCKTAIL PRESENTATION					
COCKTAIL CATEGORY :		COCKTAIL N°			
TOTAL 100 POINTS					
CONTENT OF SPEECH	AVERAGE	GOOD	EXCELLENT	POINTS	COMMENTS
Ingredients- Pairing structures - Mixology profile	10	20	25		
Inspiration description	10	20	25		
Name inspiration	5	10	15		
ATTITUDE	AVERAGE	GOOD	EXCELLENT	POINTS	COMMENTS
Presentation quality, speech fluency	10	15	20		
Interactivity with audience & speech judges	5	10	15		
TOTAL/100 Points					
Speech judge name & signature					

IBA TECHNICAL FORM FOR WCC				
 TOTAL 350 POINTS		COCKTAIL N°		
		RECIPE SUBMISSION & BRIEFING	DEDUCTIONS	DEDUCTED
BONUS - Recipe submitted ON TIME		+3		
Competitor too late or not present		10		
WORKING PLACE SET UP		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Bottle labels not face to public in recipe order		10		
Glasses: Not clean or chipped		10		
Bar utensils: Not clean or branded		10		
Forgotten items in back stage		10		
Ice quality not checked		10		
BAR UTENSILS - ICE HANDLING		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
NOT COOLING glassware & bar utensils		15		
Ice water NOT REMOVED from glasses, shaker, mixing glass or any other pertinent bar utensils		20		
Dropping ice cube or bar utensils		15		
POURING		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Short / over pouring of any product according to recipe		15		
Spills - drops - dashes on bar surface		10		
Un-equal glasses level - before topping & when glasses finished		15		
Cocktails equal capacity but too short / too long		15		
Tasting cocktails on stage		10		
BARTENDING TECHNIQUES		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Bottle labels not presented to the public		5		
Pouring order not respected / from - to + alc° or from + to - alc°		15		
Bottles not replaced labels face to public		10		
Fruit juices not stirred or mixed up (bottles)		10		
Wrong glassware manipulation - hit - not grab from base		15		
Inappropriate working technique - Ex: crossing hands		10		
Hesitancy of competitor		5		
Routine steps realized out of order or with an incorrect way		15		
Ice, garnish, decoration, straw touched with bare hands		15		
Wearing gloves over all performance time		5		
RECIPE & GARNISH & DECORATION		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Garnish or decoration - Fallen		10		
Garnish or decoration not placed on first attempt - Not hold properly		10		
Garnish or decoration not in accordance with recipe sheet		15		
Decorations/straws placed with ungloved hands		10		
Cocktail not in accordance with recipe sheet		DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
Use of forbidden elements according to IBA rules		DISQUALIFICATION	DISQUALIFICATION	Recipe to be checked before stage !
DRESS CODE		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
Uniform not clean or branded - logos		10		
Shoes not clean, worn out		5		
Long hair or hair wisps not attached		5		
Excessive exposure of bracelets, neckless and rings		5		
TIME LIMIT 7 min HANDS UP 8 min		DEDUCTIONS	DEDUCTED	COMMENTS
TIME :MinSec				
OVERTIME PENALTIES 1 Point deducted every second over time limit				
TOTAL DEDUCTED POINTS				
TOTAL/350 Points				
Technical judge name & signature 		Competitor name & signature 		

WCC TASTING JUDGE'S FORM

Glass number:	Range	Score
Appearance		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Design impression ◆ Cocktail innovation ◆ Originality/Creativity ◆ Cleanliness ◆ Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) 	<i>Excellent 76-105</i> <i>Very good 51-75</i> <i>Good 26-50</i> <i>Fair 1-25</i>	
Aroma		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Balance/pleasant/Fragrant 	<i>Excellent 56-70</i> <i>Very good 36-55</i> <i>Good 18-35</i> <i>Fair 1-17</i>	
Taste		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Flavour (sour/dry/sweet) ◆ Balance (sweet/sour) ◆ Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length) 	<i>Excellent 156-210</i> <i>Very good 101-155</i> <i>Good 51-100</i> <i>Fair 1-50</i>	
Garnish & Decoration		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Neatness / Originality ◆ Cutting preciseness 	<i>Excellent 56-70</i> <i>Very good 36-55</i> <i>Good 18-35</i> <i>Fair 1-17</i>	
COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION		
Does the cocktail meet the specifications of the Classic Cocktail competition assigned to the bartender?		
<input type="checkbox"/> Before Dinner Cocktail (dry to bitter aperitif)	<i>Excellent 56-70</i> <i>Very good 36-55</i> <i>Good 18-35</i> <i>Fair 1-17</i>	
<input type="checkbox"/> Long Drink		
<input type="checkbox"/> Oriental Fusion		
<input type="checkbox"/> Sparkling Cocktail (carbonation, sparkling flavour)		
<input type="checkbox"/> After Dinner Cocktail (digestive or dessert)		
TOTAL SCORE out of 525 points		
Overall impression of cocktail	<i>Excellent 56-70</i> <i>Very good 36-55</i> <i>Good 18-35</i> <i>Fair 1-17</i>	

Judge's Name: _____

Signature: _____



IBA SUPER FINALE TECHNICAL FORI

COCKTAIL N°

TOTAL 400 POINTS

WORKING PLACE SET UP	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
REQUIRED STANDARDS FOR DISPLAY - BOTTLES/GLASSES/BAR UTENSILS	/20		
<i>Glasses: Not clean or chipped</i>			
<i>Bar utensils: Not clean or branded</i>			
<i>Forgotten items in back stage</i>			
<i>Ice quality not checked</i>			
BAR UTENSILS - ICE HANDLING	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
NOT COOLING glassware & bar utensils	/20		
<i>NOT REMOVED excess water</i>			
<i>NO professional handling</i>			
POURING	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
SHORT / OVER pouring of any product according to recipe	/20		
<i>Spills - drops - dashes on bar surface</i>			
<i>Un-equal glasses level - before topping & glasses finished</i>			
<i>Cocktails equal capacity but too short / too long</i>			
<i>Tasting cocktails on stage</i>			
BARTENDING TECHNIQUES	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
POURING ORDER not respected / from - to + alc° or from + to - alc°	/10		
WRONG HANDLING of glassware & bar utensils	/20		
<i>Inappropriate working technique - Ex: crossing hands</i>			
<i>Hesitancy of competitor</i>			
<i>Routine steps realized out of order or with an incorrect way</i>			
<i>Ice, garnish, decoration, straw touched with bare hands</i>			
<i>Wearing gloves over all performance time</i>			
PERFORMANCE	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
Personal Presentation - Hygiene - Attitude	/10		
Cocktail inspiration, memorable name	/20		
Charisma, interaction with judges & public	/20		
Explain ingredients and how effect the flavour of cocktail	/20		
Relevance to competition briefing	/20		
Relevance to the brand and understanding, relation with the name	/20		
TIME LIMIT 7 min			COMMENTS
TIME :MinSec			
OVERTIME penalties 15 Points deducted every 15 seconds over time limit.	DEDUCTED		
TECHNICAL TOTAL/200Points			
COCKTAIL TASTING	QUOTATIONS	POINTS	COMMENTS
Name of cocktail - Reference to competiton briefing & brands	/15		
APPEARANCE - Social media attrative	/20		
AROMA - Pleasant / Agressive / Absent /	/20		
TASTE - Flavour / sour /sweet / dry / bitter	/30		
BALANCE - Taste all ingredients	/30		
FINALE - Long / short / Intense / Negative /	/30		
GARNISH & DECORATION - Harmony & contextual to the drink - Fresh	/20		
ORIGINALITY of the recipe & INNOVATION	/15		
OVERALL IMPRESSION	/20		
TASTING TOTAL/200Points			
OVERALL TOTAL/400 Points			
Technical judge name & signature			

Réunion préparatoire	Déductions	Points	Commentaires
Candidat en retard ou absent	10		
Aménagement du lieu de travail	Déductions	Points	
Les étiquettes des bouteilles ne font pas face au public dans l'ordre des recettes	10		
Verres : pas propre / pas ébréchés	10		
Ustensiles de bar : ni propres / ni ébréchés	10		
Objets oubliés dans les coulisses	10		
Qualité de la glace non vérifiée	10		
Ustensiles de bar - manutention de la glace	Déductions	Points	
Ne refroidit pas la verrerie et les ustensiles du bar	15		
L'eau glacée non retirée des verres, shaker, VAM	20		
Laisser tomber un glaçon ou des ustensiles de bar	5		
Chute, plus d'un glaçon ou ustensiles de bar	15		
Verser	Déductions	Points	
Verse courte / excessive de tous produits selon la recette	15		
Déversement / goutte qui tombe de la bouteille / shaker / VAM / verre	15		
Niveau inégal dans les verres / niveau à capacité égale mais trop court ou trop long	15		
Technique de barman	Déductions	Points	
Non-respect ordre de verse / de - à + alcool ou l'inverse	15		
Bouteilles non remises avec les étiquettes face au public / bouteilles non présentées	15		
Mauvaise manipulation de la verrerie / prise à la base	15		
Technique de travail inappropriée - Exemple : croiser les mains / bras	5		
Hésitation du candidat / pas d'élégance dans la manipulation	10		
Étapes de routine réalisées dans le désordre ou de manière incorrecte	15		
Garniture / décoration / paille mise avec les mains	10		
Recette / garniture	Déductions	Points	
Garniture non placée du premier coup / ne tient pas correctement	10		
Garniture non conforme à la fiche technique	15		
Recette non conforme à la fiche technique	Disqualifié		
Utilisation d'éléments non conformes au règlement de l'ABF	Disqualifié		
Jus de fruits non mélangés	10		
Code vestimentaire	Déductions	Points	
Uniforme pas propre	10		
Chaussures sales	5		
Cheveux non attachés	5		
TEMPS LIMITE 7 min : min sec (-5 points toutes les 10 secondes au dessus du temps imparti)			
TOTAL : / 300 pts			

EXPLICATIONS DU FORMULAIRE TECHNIQUE IBA

1. Candidat en retard ou absent

Le candidat n'arrive pas à l'heure sur scène ou ne se présente pas.

2. Orientation des étiquettes des bouteilles vers le public dans un ordre LOGIQUE

Les étiquettes des bouteilles doivent être visibles par le public en tout temps.

Les bouteilles doivent être disposées sur le poste de travail de manière logique, de la moins alcoolisée à la plus alcoolisée, de gauche à droite ou inversement.

3. Verres sales ou ébréchés

Tous les verres doivent être propres et intacts.

Ils ne doivent présenter ni traces de doigts, ni traces de rouge à lèvres, ni aucune autre marque.

4. Ustensiles de bar sales ou avec marque apparente.

Les ustensiles de bar sales seront sanctionnés.

Les ustensiles de bar ne doivent arborer aucune marque, que ce soit des marques de spiritueux ou de fabricants d'ustensiles de bar.

5. Oubli d'objets en coulisses

Si le concurrent oublie un ustensile, une bouteille, un verre ou tout autre objet en coulisses, il doit éviter tout retour en coulisses pour gagner du temps.

6. Qualité de la glace

Le concurrent doit vérifier la qualité de la glace et demander un réapprovisionnement si nécessaire.

7. Non-refroidissement de la verrerie et des ustensiles de bar

Les verres à cocktail et les ustensiles de bar, tels que le verre à mélange ou le shaker, doivent être remplis de glace pour être refroidis.

Faire tourner les glaçons avec une cuillère à mélange pour activer le refroidissement n'est pas obligatoire.

8. Ice water, eau non retirée des verres, du shaker, du verre à mélange ou de tout autre ustensile de bar

Le concurrent doit éliminer tout excès d'eau des verres et des ustensiles de bar.

L'eau issue de la fonte des glaçons utilisés pour refroidir les verres et les équipements doit être jetée dans un récipient et non dans le seau à glace.

9. Chute de glaçons ou d'ustensiles de bar

Tout ustensile de bar ou glaçon qui tombe sur le poste de travail ou au sol entraînera une déduction de points, appliquée une seule fois même en cas de chutes multiples.

10. Dosage incorrect d'un produit selon la recette

Le concurrent ne doit pas verser une quantité de produit (spiritueux, jus, sirops, amers, graines, feuilles, etc.) différente de celle annoncée dans la recette.

Le juge doit vérifier la taille du jigger avant la routine du candidat.

11. Éclaboussures, gouttes sur la surface du bar

Toute éclaboussure ou trace sur le bar sera pénalisée.

12. Niveaux inégaux dans les verres avant et après garnissage

Tous les verres doivent être remplis au même niveau.

Le niveau sera contrôlé à la fin de la routine.

Sauf pour les catégories de boissons pétillantes et long drinks, le contrôle sera effectué avant et après le garnissage.

13. Cocktails de même niveau mais trop peu ou trop remplis

Tous les verres doivent être remplis au même niveau.

Des pénalités seront appliquées pour tout remplissage insuffisant ou excessif.

Les quantités restantes dans les shakers ou les verres à mélange seront vérifiées.

14. Goûter des cocktails sur scène

Il est interdit de goûter les cocktails sur scène.

15. Étiquettes des bouteilles non présentées au public

Les étiquettes avant des bouteilles doivent être présentées au public et visibles pendant la routine.

16. Ordre de versement non respecté

L'ordre de versement doit être logique, du moins alcoolisé au plus alcoolisé, ou inversement.

17. Bouteilles non replacées dans leur position initiale

Après la verse, les bouteilles doivent être remises à leur emplacement initial, étiquettes face au public.

18. Jus de fruits non agités ou mélangés (bouteilles)

Les jus doivent être agités ou mélangés avant d'être versés.

19. Manipulation incorrecte de la verrerie - non prise par la jambe ou la base

Les verres doivent être tenus par la jambe ou par la base en l'absence de jambe. Pour les verres à pied, la prise est limitée au tiers inférieur de la jambe. Pour les verres sans pied, la prise est limitée au tiers inférieur du verre.

20. Technique de travail inappropriée

Toute technique non pertinente sera sanctionnée.

Exemples : Préparer 5 cocktails avec 5 shakers/verres à mélange, ne pas remuer le contenu du verre après avoir ajouté le topping, croiser les mains pour saisir un ustensile de bar...

21. Hésitation du candidat

Le candidat qui manque de confiance ou d'efficacité sera considéré comme hésitant.

22. Étapes de la routine réalisées dans le désordre ou de manière incorrecte

Exemple : retrait des glaçons des verres après avoir shaké les cocktails.

23. Glaçons, garnitures, décorations, pailles touchés avec les mains

Les glaçons doivent être manipulés avec une pince à glaçons ou une pelle à glace. La mise en place de la décoration ou de la garniture avec des mains non gantées sera pénalisée.

24. Port de gants pendant toute la durée de la performance

L'utilisation de gants conformes aux normes alimentaires est autorisée. N'est toutefois pas autorisé, le port de gants pendant toute la durée de la performance ainsi que le port de deux paires de gants superposées.

25. Chute de garniture ou de décoration

La chute de décoration ou de garniture sera pénalisée.

Les points seront déduits une seule fois, même si plusieurs éléments tombent.

26. Garniture ou décoration mal disposée au premier essai non manipulée correctement

Tout problème lors de la mise en place de la décoration ou de la garniture sera pénalisé.

27. Décoration/Garniture non conforme à la recette

Tout changement par rapport à la recette aurait dû être signalé avant de monter sur scène.

28. Décoration/Garniture placée avec des mains non gantées

L'utilisation de gants conformes aux normes alimentaires est autorisée, tout comme l'utilisation de pinces alimentaires.

Les garnitures et les décorations doivent être manipulées avec des pinces alimentaires.

29. Cocktail non conforme à la recette

Si le cocktail préparé diffère de celui indiqué sur la fiche de recette, le concurrent sera disqualifié.

30. Utilisation d'éléments interdits selon les règles de l'IBA

Exemple : l'utilisation du feu n'est PAS AUTORISÉE.

31. Uniforme non propre ou avec marque / logo apparents

L'uniforme de la guilde nationale ou la tenue de travail est autorisé.

Les logos ne sont pas permis.

32. Chaussures non propres, usées

Les chaussures doivent être impeccables, comme neuves.

33. Présentation soignée et attitude des candidats

Les cheveux longs doivent être attachés.

Les styles à la Jimmy Page ou Tina Turner ne sont pas autorisés.

Pour ceux qui portent la barbe ou la moustache, celle-ci doit être bien entretenue.

Les participants choisissant de se raser doivent s'assurer que le rasage est net et précis.

Les candidats doivent être ouverts, souriants et avoir de la prestance.

L'interaction avec les juges et le public doit être courtoise et engageante.

34. Port de trop nombreux bracelets, colliers, bagues

La simplicité est de mise.

La bague de mariage et la bague de fiançailles sont autorisées.

Le style « Mr T » n'est pas une option.

35. Limite de temps

La durée imposée doit être respectée.

36. Pénalités de temps

1 point par seconde de dépassement à hauteur de 1 minute maximum.

37. Total des points déduits

Les juges comptabiliseront les points déduits.