



Olympiades québécoises Du 2 au 5 mai 2012

Organisation

Il est important de se référer aux grilles horaires et aux heures de compétition. L'information suivante décrit les composantes et les règles de la compétition afin de savoir comment seront évalués les compétiteurs.

Contenu de la compétition

1. Pliage de serviettes

Le compétiteur devra plier et présenter six (6) styles différents de pliage de serviettes en réalisant deux (2) exemplaires identiques de chacun des styles. Le pliage sera évalué sur des critères d'élégance, de complexité et de créativité (le jugement se fera à l'aveugle).

2. Identification des vins

Le compétiteur devra déguster et évaluer dix (10) vins de cépages le matin. Dans l'après-midi, il devra reconnaître par la couleur, l'odeur et la dégustation huit des dix vins présentés le matin.

Pinot gris	Pinot noir
Sauvignon blanc	Merlot
Riesling	Syrah
Chardonnay	Gamay
Gewurztraminer	Cabernet Sauvignon

3. Préparation des cocktails

Le compétiteur devra préparer et servir deux (2) cocktails de trois (3) portions chacune. Les cocktails seront sélectionnés à partir de la liste suivante :

Vodka Martini	Sea Breeze
Old Fashioned	Tequila Sunrise
Daiquiri	Cosmopolitan



4. Service Bistrot (voir menu bistrot, paragraphe 8)

Le compétiteur ou compétitrice devra servir un lunch léger constitué par des entrées, des plats principaux, des desserts. Le vin rouge, le vin blanc et la bière seront servis au verre pendant le repas. La mise en place sera identique à celle d'une table d'hôte. Les compétiteurs devront préparer et servir un café flambé pour chaque invité. Chaque compétiteur devra servir tous les éléments du menu à 2 tables de 2 invités en même temps.

5. Identification des spiritueux

Le compétiteur découvrira dix (10) spiritueux le matin (voir la liste ci-dessous). Dans l'après-midi, il devra reconnaître par la couleur et l'odeur seulement huit (8) des spiritueux présentés le matin.

Vodka	Cognac
Gin	Kirsch
Rhum blanc	Rhum brun
Whisky Canadien	Bourbon
Whisky Écossais	Tequila

6. Nappage d'une table de buffet

Le compétiteur devra napper une table de 72"x 30" sur les quatre (4) côtés avec les trois (3) nappes fournies.

7. Décantation du vin rouge

Le compétiteur devra décanter une bouteille de vin rouge dans un temps déterminé. Le vin rouge une fois décanté sera servi pendant le repas à la carte ci-dessous.

Les compétiteurs sont responsables d'amener leur carafe à décanter professionnelle.

8. Service des repas :

Service à la carte (Module 1)

Le compétiteur devra servir le menu suivant pour **quatre (4) invités** :

- **Vin rouge (décanté le matin)**
- **Steak Tartare (guéridon)**
- **Soupe (service à la louche)**
- **Service du vin blanc**



- Découpage d'un poulet, pommes de terre et légumes (guéridon)
- Vin mousseux
- Cerises Jubilé (guéridon)
- Café

Service Bistrot (module 2):

Le compétiteur devra servir le menu suivant pour **deux (2) tables de deux (2) invités:**

- **Service des cocktails (voir article 12)**
- **Entrée: Salade verte ou soupe ou viande froide ou cocktail de crevettes**
- **Plat principal : Poitrine de poulet ou saumon ou pâtes ou steak**
- **Dessert : Gâteau fromage ou pâtisseries françaises ou tarte ou crème glacée**
- **Café Irlandais flambé**
- **Service de vin rouge, vin blanc ou bière (servis au verre),** (les invités devront commander de la bière et du vin)

9. Fermeture et nettoyage

Tous les compétiteurs devront participer au maintien de la propreté, de la sécurité et du nettoyage de l'aire de compétition. Les tâches de nettoyage font partie de la compétition. Les compétiteurs ne peuvent pas partir tant que les juges n'ont pas inspecté l'aire de compétition.

10. Notes additionnelles

Ingrédients des recettes:

- **Steak Tartare (préparation au guéridon)** : surlonge hachée, câpres, huile végétale, sauce Worcestershire, jaunes d'œuf, moutarde de Dijon, oignons ciselés, Tabasco, brandy, sel, poivre du moulin, croutons de pain.
- **Café flambé irlandais (préparation au guéridon)** : whisky irlandais, café, sucre granulé, quartier de citron, crème fouettée.
- **Cerises Jubilé (préparation au guéridon)** : cerises Bing, jus de cerises, crème glacée vanille, sucre citron, kirsch.



11. Recette des cocktails : voir les recettes dans le site international Bartending association à l'adresse suivante : www.iba-world.com

- **Vodka Martini**
- **Sea Breeze**
- **Old Fashioned**
- **Tequila Sunrise**
- **Daiquiri**
- **Cosmopolitan**



Recette des cocktails

Vodka Martini

1.5 oz. Vodka
0.25 oz. Dry vermouth

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélanger avec les cubes de glace. Bien mélanger. Verser dans un verre à martini. Presser le zeste d'un citron au-dessus du verre. Garniture optionnelle : olive verte

Sea Breeze

1.5 oz. Vodka
4 oz. jus de canneberge
1 oz. jus de pamplemousse

Mélanger tous les ingrédients dans un verre high ball de 8 oz remplis de glace. Garniture : tranche de citron vert

Old Fashioned

1.5 oz. Bourbon
1 sucre en cube
2 traits Angostura Bitters
1 soda water

Placer le cube de sucre sur un verre old fashioned et verser dessus le bitter et le soda water. Attendre qu'il fonde. Remplir le verre de cubes de glace et ajouter le bourbon. Garnir avec une tranche d'orange, un zeste de citron, 2 cerises Maraschino

Tequila Sunrise

1.5 oz. Tequila
3 oz. jus d'orange
0.5 oz. sirop de grenadine

Verser la tequila et le jus d'orange dans un verre high ball de 8 oz avec la glace, verser un trait de grenadine pour créer un effet de couleurs chromatiques (lever de soleil), ne pas remuer. Garnir avec tranche d'orange, cerise, paille et bâton.

Daiquiri

1.5 oz. Rhum blanc
0.75 oz. jus de citron ou citron vert
Trait de sirop de sucre

Verser tous les ingrédients dans le shaker avec la glace. Secouer. Filtrer dans un verre à daiquiri refroidi

Cosmopolitan

1.5 oz. Vodka
0.5 oz. Cointreau
0.5 oz. jus de citron vert
1 oz. jus de canneberge

Verser tous les ingrédients dans le shaker avec la glace. Secouer. Filtrer dans un grand verre à cocktail. Garnir avec une tranche citron vert.