

l'équipe, de ses membres et/ou de ses invités : une équipe est individuellement et conjointement responsable de son chef cuisinier, de ses membres et de ses invités.

- a. Une consommation excessive de boissons alcoolisées ou de substances illicites perturbant le bon déroulement de l'évènement.
- b. Le service de boissons alcoolisées au grand public.
- c. La consommation de substances illicites.
- d. L'emploi d'un langage grossier, violent ou inacceptable perturbant l'évènement.
- e. La nuisance sonore, notamment mais sans s'y limiter l'utilisation excessive d'enceintes, de radio, de lecteurs CD, de télévisions, de sonorisations et d'amplificateurs ne sera pas autorisée durant les temps calmes, soit de 23h à 7h du matin, sauf avis contraire de l'organisateur.
- f. Un comportement agressif ou perturbateur.
- g. Le vol, la malhonnêteté, la triche, l'utilisation de viandes interdites ou un comportement immoral.
- h. L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires dans les appareils de cuisson.
- i. La violation de n'importe quelle règle du FIRE & SMOKE susmentionnée, à l'exclusion des règles 9 à 13.

Une plainte excessive et continue des règles susmentionnées par les équipes entraînera une disqualification immédiate du concours par les organisateurs et/ou la Sécurité.

De plus, n'importe quelle violation des règles susmentionnées sera rapportée au Conseil d'administration de FIRE & SMOKE qui pourra, en plus de la disqualification, imposer des pénalités supplémentaires à l'équipe, au chef et à ses membres, notamment et sans s'y limiter, l'exclusion temporaire (pas plus de cinq ans) à tout évènement FIRE & SMOKE. Toute plainte de perturbation ou violation du temps calme sera rapportée au bureau de l'association.

PRÉCISION : Si une équipe ne présente pas son plat ou est disqualifiée et interdite de le présenter, ou si la présentation se fait trop tardivement, la catégorie de cette équipe n'est pas acceptée ni jugée et ne recevra aucune note. Si un plat est présenté puis pénalisé ou disqualifié pour n'importe quelle raison, comme des ribs sans os, etc., il sera jugé et recevra une note de 1 ou bien 1 dans tous les critères, selon la règle violée.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

FIRE & SMOKE n'émet que des jugements à l'aveugle. Les plats seront présentés dans un récipient numéroté approuvé par FIRE & SMOKE et fourni par l'organisateur. Le récipient peut voir son numéro changer par le représentant du concours ou un personnel autorisé avant d'être présenté aux juges.

- 1) Les juges ne doivent pas fraterniser avec les équipes le jour des

présentations jusqu'à la conclusion du jugement.

- 2) Le jugement sera rendu par une équipe de six personnes à chaque table, âgées d'au moins 16 ans. Les représentants FIRE & SMOKE détermineront le nombre idéal de tables de juges nécessaire afin de juger correctement le concours. Afin d'éviter qu'une équipe ne se retrouve deux fois devant la même table dans n'importe quel concours FIRE & SMOKE.

- 3) L'utilisation de seulement trois tables de juges ne devra se produire qu'en dernier recours. Seuls les juges, les représentants du concours et le personnel de soutien nécessaire sont autorisés dans la zone de jugement durant son rendement.

- 4) Chaque juge notera en premier lieu l'apparence de la viande. Les récipients passeront ensuite de juge en juge et chacun se servira une portion dans le plat de jugement. Les juges ne doivent pas se lécher les doigts lorsqu'ils se servent ; des serviettes en papier, des lingettes non-parfumées ou des gants de toilette humides sont plus appropriés. Les juges noteront ensuite chaque plat pour son goût et sa tendreté, avant de passer au plat suivant.

- 5) Le système de notation va de 2 à 9, tous les chiffres entre 2 et 9 peuvent être utilisés pour noter un plat. 9 = excellent, 8 = très bon, 7 = au-dessus de la moyenne, 6 = moyen, 5 = en-dessous de la moyenne, 4 = médiocre, 3 = mauvais et 2 = immangeable.

- 6) Une note de 1 est une pénalité ou une disqualification et requière l'approbation par le représentant du concours. Les motifs de pénalité/disqualification : tous les juges donneront la note de 1 pour l'apparence s'il y a présence de garniture interdite, un excès de sauce ou pas assez de viande pour tous les juges. Tous les juges donneront la note de 1 pour tous les critères si la viande est façonnée, le récipient marqué, contenant des objets ou si le morceau de viande est incorrect. Tous les juges ne recevant pas de portion de viande noteront 1 dans tous les critères.

- 7) La totalité des points par plat déterminera le champion pour chaque catégorie de viande.

Seuls les points cumulatifs pour les quatre catégories FIRE & SMOKE détermineront le Grand Champion et le Reserve Grand Champion. Aucune demande de cuisson/préparation supplémentaire ne peut être émise. Aucun prix ne peut être refusé pour cause de non-participation aux catégories secondaires.

PRINCIPE

Les règles sont établies afin de mettre chaque cuisinier sur un pied d'égalité. L'intégrité des participants, des juges, des représentants et organisateurs du concours FIRE & SMOKE est essentielle.

FIRE & SMOKE - Version 2 du 17.04.2019

BBQ CONTEST



Règlement officiel et procédure du jugement 2019

Dimanche 16 juin 2019

Atelier Dalmas
60 rue des deux amants, Lyon 09

Association Fire And Smoke Lyon
inscription@fireandsmoke.fr - www.fireandsmoke.fr

1) La décision et l'interprétation du règlement de FIRE & SMOKE sont à la discrétion des représentants du concours. Leurs décisions et interprétations sont définitives dans la mesure où elles concordent avec les règles.

2) Chaque équipe doit être composée d'un cuisinier et d'autant de commis qu'il estimera nécessaires. Les chefs et/ou les commis ne peuvent cuisiner que pour leur équipe désignée lors du concours.

3) Chaque équipe se verra assigner un espace de travail. Les braseros, cuisinières, supports, remorques, caravanes, véhicules, tentes ou n'importe quel autre équipement (générateurs compris) ne doivent pas dépasser la zone délimitée. Les assaisonnements et la cuisson doivent se faire à l'intérieur de l'espace assigné. Les équipes ne doivent partager ni leur espace de travail, ni leurs appareils.

4) Les participants doivent fournir tous les équipements et ingrédients nécessaires. Les règles de sécurité concernant l'électricité et le feu doivent être respectées. Un extincteur doit se trouver à portée de chaque appareil.

5) L'hygiène et l'entretien de l'espace de travail sont sous la responsabilité des participants. Tous les feux doivent être éteints, les braseros rebouchés (si autorisés par les organisateurs du concours) et les équipements retirés du site. Chaque équipe doit impérativement et minutieusement nettoyer sa zone de travail. Un espace laissé en désordre ou jonché de déchets entraînera la disqualification de l'équipe pour les prochains concours FIRE & SMOKE.

6) Les feux doivent être de bois, de copeaux, de charbon ou de gaz. Les accessoires électriques tels les tournebroches, les tarières et les ventilateurs à tirage force sont autorisés.

7) Chaque viande devra être inspectée par l'Inspecteur d'Approbation des Viandes de FIRE & SMOKE au moment opportun estimé par l'organisateur, le jour du jugement uniquement. Une fois les viandes inspectées, elles ne doivent plus quitter le site du concours. Les cuissons ne doivent pas commencer avant que toutes les viandes aient été inspectées. Elles doivent être totalement crues et ne pas avoir été assaisonnées, sauf s'il s'agit de produits améliorés ou injectés par le fabricant indiqués sur l'étiquette.

8) Selon les règles du FIRE & SMOKE, les deux types de viandes (voir la règle 10 ci-dessous) devront être cuites sur un dispositif précisé ci-dessus (règle 6). La viande blanchie, sous-vide et/ou frite n'est pas autorisée. Si c'est le cas et que cette entorse au règlement est découverte avant la présentation du plat, l'équipe sera notée 0. Si la supercherie est découverte après la présentation, l'équipe sera notée 1 à tous les critères pour ce plat.

9) La viande ne doit pas être façonnée, marquée ou présentée d'une façon à ce qu'elle soit reconnaissable. Il est interdit de former des rosettes avec des tranches de viande. La violation de cette règle entraînera un score de 1 sur tous les critères par les six juges.

10) Les types de viande

FUMOIR :

a. POULET : Cette catégorie inclut le Poulet des Cornouailles et le Poulet Casher.

b. TRAVERS DE PORC : L'os des ribs doit être présent. Les trains de ribs sont interdits.

c. PORC : Sont autorisé(e)s les : échine de porc, épaules et/ou épaules avec palette, pesant au minimum 1,8kg au moment de l'inspection. Après avoir été paré, le porc doit être cuit en entier (avec ou sans l'os) et pourra être ensuite désossé, coupé, effiloché, émincé, tranché...

d. POITRINE DE BOEUF : Peut-être de la poitrine entière, la pointe ou le milieu de poitrine. Le corned beef n'est pas autorisé.

CUISSON DIRECTE :

POULET	12h
BOEUF	13h30

11) Les jugements commencent le plus souvent à midi. Les types de viande FIRE & SMOKE seront jugées selon l'ordre suivant :

POULET	12h
TRAVERS DE PORC	12h30
PORC	13h00
POITRINE DE BOEUF	13h30

Toute modification de l'ordre de présentation ou de l'ordre des catégories doit être approuvée par FIRE & SMOKE. Ces modifications doivent apparaître dans le livret distribué au préalable du concours et être confirmées lors de la réunion. Un plat ne sera jugé qu'au moment défini par l'organisateur. Une avance ou un retard de cinq minutes maximums pour la présentation des plats sont tolérés. Une présentation tardive ne sera pas acceptée et recevra un 0 dans tous les critères.

12) La garniture est optionnelle. Si l'équipe décide d'en proposer, elle doit être émincée, en tranche ou râpée, ou constituée de feuilles entières de laitue, de chou kale, de persil frisé, de persil plat et/ou de coriandre. LES GARNITURES INTERDITES sont les suivantes : les cœurs de laitue, les tiges de chou kale et autres végétaux, NOTAMMENT MAIS SANS S'Y LIMITER : les endives et la laitue rouge. La garniture "INTERDITE" recevra un score de 1 dans le critère de l'apparence en guise de pénalité.

13) La sauce est optionnelle. S'il y en a, elle doit être versée directement sur la viande, celle-ci ne doit pas baigner dedans. Aucune sauce à part ne sera permise dans le plat. La sauce avec

des morceaux est autorisée. Les morceaux doivent être coupés en petits dés, pas plus grands que 2cm. Le non-respect de cette règle vaudra un score de pénalité de 1 dans le critère de la présentation.

14) Les plats seront présentés dans un récipient numéroté approuvé par FIRE & SMOKE et fourni par l'organisateur. Le chiffre doit être sur le dessus de la boîte lors de la présentation.

15) Les récipients ne doivent pas avoir aucune annotation qui permettrait de les identifier. Le papier aluminium, les cure-dents, les brochettes ou tout autre objet/matériau sont interdits dans le récipient. Les plats ou récipients reconnaissables grâce aux matériaux susmentionnés recevront un score de 1 dans tous les critères de la part de tous les juges et seront disqualifiés.

16) Chaque participant devra soumettre au moins six portions de viande dans un récipient approuvé. Le poulet, le porc et la poitrine devront être servis émincés, effilochés, tranchés ou en dés. C'est au choix du cuisinier, dans la mesure où il y en a assez pour les six juges. Les ribs devront être servis avec l'os. Les juges ne doivent ni couper, ni trancher et ni avoir à séparer les morceaux. S'il n'y a pas assez de viande pour chaque juge, le juge qui en aura été privé notera 1 pour tous les critères et les autres juges noteront 1 dans le critère de l'apparence en guise de pénalité.

17) Les règles d'hygiène et de sécurité sont les suivantes :

a. Interdiction d'utiliser des produits à base de tabac lors de la manipulation des viandes.

b. L'entretien et la propreté du cuisinier, des commis, des appareils et de la zone de travail est obligatoire.

c. Il est interdit d'être torse-nu et pieds nus.

d. La désinfection de la zone de travail devra être effectuée avec de l'eau de javel et de l'eau claire (un bouchon/litre d'eau). Chaque participant devra fournir différents récipients pour le nettoyage, le rinçage et la désinfection des ustensiles.

e. Les premiers secours ne sont pas administrés par le concours, sauf avis contraire de l'organisateur.

f. Avant la cuisson, la viande doit être maintenue à une température de 5°C ou moins.

g. Après la cuisson, la viande :

i. Doit être maintenue à une température de 60°C ou plus OU la viande cuite doit être refroidie comme suit : Sur une période de deux heures de 60°C à 20°C et, sur une période de quatre heures, de 20°C à 5°C ou moins.

h. La viande cuite, correctement refroidie puis réchauffée et servie devra être réchauffée de manière que toutes les parties de la viande atteignent au moins 75°C pendant 15 secondes au minimum.

18) Les plats ne seront remboursés sous aucun prétexte, sauf avis contraire de l'organisateur du concours.

LES CAUSES DE DISQUALIFICATION OU D'ÉVICTION DE