

RÈGLES ET EXIGENCES DU CONCOURS



L'OBJECTIF

Élaborer un cocktail mousseux original, en utilisant au moins 60 ml, 60 g ou 2 oz de FIOL ou FIOL Rosé Prosecco DOC, pour avoir la chance de devenir FIOL Master 2024.

APERÇU DE LA COMPÉTITION

SOUSSION :

- Soumettez votre recette via notre formulaire d'inscription sur www.fiol.it/fiolmaster
- Partagez votre recette via Instagram en taguant @FIOLPROSECCO, @KEVIN_KOS et @CHARTONHOBBSQUEBEC (si vous êtes au Québec) ou @CHARTONHOBBSONTARIO (si vous êtes en Ontario).
- Ajoutez les hashtags suivants à votre publication : #FIOLMASTER, #FIOLPROSECCO #BEFIOL

SÉLECTION :

- Les juges examineront toutes les candidatures et choisiront parmi les huit meilleurs barmen qui se rendront à la Finale Nationale. Voir le processus de sélection pour plus de détails.

FINALES NATIONALES :

- Huit barmen présélectionnés seront invités à présenter leur cocktail à Kevin Kos et au jury national.
- Les barmen seront invités à préparer quatre portions de leur cocktail en huit minutes.
- Le gagnant de chaque Finale Nationale sera invité à assister à la Finale Internationale en Italie. (Le Canada aura un candidat gagnant pour

l'Ontario et le Québec, avec deux représentants se joignant à la Finale Internationale).

FINALE INTERNATIONALE À VILLA PASSI :

- Tous les finalistes nationaux concourront pour le titre de FIOLE Master 2024, à la Villa Tiepolo Passi, la maison de la marque FIOLE à Trévis, en Italie, en octobre 2024.

PRIX

FINALES NATIONALES :

- Les gagnants de la Finale Nationale gagneront un voyage toutes dépenses payées pour participer à la Finale Internationale à la Villa Tiepolo Passi à Trévis, en Italie.

FINALE INTERNATIONALE :

- Le vainqueur de la Finale Internationale recevra le titre de FIOLE Master 2024.

ÉCHÉANCIER

- DEMANDE DE CANDIDATURE 10 avril au 8 mai 2024
- ANNONCE DES FINALISTES 14 mai 2024
- FINALE ONTARIO 27 mai 2024*
- FINALE QUÉBEC 29 mai 2024*

**Les sites des finales à Toronto ON et à Montréal QC seront annoncés début mai 2024.*

CONDITIONS D'ADMISSION

- Les concurrents doivent être des barmen salariés, des gérants de bar ou des barmen indépendants au moment de la candidature.

- Les concurrents doivent être âgés d'au moins 18 ans (19 ans s'ils vivent et travaillent dans la province de l'Ontario).
- Les concurrents doivent être des résidents légaux dans le pays de soumission.

QUESTIONS

- Si vous avez des questions, vous pouvez communiquer avec votre contact Charton Hobbs local ou nous envoyer un courriel à l'une des adresses suivantes :

ONTARIO fiolcompetitionON@chartonhobbs.com

QUÉBEC fiolcompetition@chartonhobbs.com

PROCESSUS DE SÉLECTION

CANDIDATURE EN LIGNE :

- Toutes les candidatures complétées doivent être soumises via le [formulaire d'inscription sur www.fiol.it/fiolmaster](http://www.fiol.it/fiolmaster), **au plus tard à 23h 59, heure de l'Est, le 8 mai 2024.**
- Toutes les candidatures seront jugées selon les critères de candidature ci-dessous, sur la base des qualités perçues des recettes de cocktails et de la créativité des publications en ligne.
- Les juges ne prendront pas en considération l'employeur actuel, le temps passé comme barman ou tout autre détail personnel dans la sélection des finalistes nationaux.

DIRECTIVES POUR LES COCKTAILS :

- Le cocktail doit être un COCKTAIL DE VIN MOUSSEUX.
- Nous considérons les cocktails de vin mousseux comme des cocktails pétillants où les vins mousseux sont au cœur de la création du cocktail plutôt qu'un complément.
- Les cocktails doivent être basés sur les notes du Prosecco FIOL et du FIOL Rosé DOC.
- FIOL ou FIOL Rosé Prosecco DOC DOIT ÊTRE L'INGRÉDIENT PRINCIPAL du cocktail avec une utilisation minimale de 60 ml, 60 g ou 2 oz.

CRITÈRES D'APPLICATION :

- Seules les candidatures complètes soumises avant minuit, heure de l'Est, le 8 mai 2024, seront prises en considération.
- Une seule candidature par concurrent sera retenue.

/• Toutes les propositions de cocktails doivent être des créations originales du concurrent.

- Toutes les propositions de cocktails doivent inclure une désignation créative pour la boisson.
- La recette doit comprendre un maximum de sept ingrédients, incluant le FIOL et la garniture.
- Les cocktails doivent générer à la base des notes de FIOL et/ou FIOL Rosé Prosecco DOC.
- La recette doit être détaillée avec les mesures, ainsi que la garniture, la verrerie et la présentation générale.
- Les ingrédients doivent être affichés en millilitres (ml), onces (oz) ou grammes (g), les traits et les gouttes étant les plus petites quantités.
- Les étapes de préparation et de mélange doivent être incluses dans votre recette.
- Un historique de votre création doit être inclus dans votre candidature.
- Les concurrents sont incités à suggérer des accords mets et vins pour leur recette, avec la possibilité d'obtenir un bonus supplémentaire de +5 points dans la notation.
- Une image du cocktail doit être incluse avec la soumission
- Les images soumises ne doivent pas contenir de marque déposée, de droit d'auteur ou de propriété intellectuelle de tiers.
- Les images soumises ne peuvent pas représenter des personnes de moins de 25 ans.
- Les cocktails ne doivent pas contenir d'alcool enflammé ou de substances illégales.

FINALES NATIONALES :

- Chaque finale nationale comptera huit finalistes
- Toutes les candidatures seront présélectionnées par Kevin Kos et le jury national parmi les huit meilleurs concurrents se qualifiant automatiquement pour leur Finale Nationale respective.
- Lors de la Finale Nationale, les concurrents auront huit minutes pour présenter leur cocktail au jury.
- Chaque concurrent sera invité à présenter quatre portions de son cocktail.
- À la fin de chaque finale nationale, le jury annoncera le gagnant national qui remportera un voyage toutes dépenses payées pour la Finale Internationale à la Villa Tiepolo Passi en octobre 2024.

FINALE INTERNATIONALE :

- La Finale Internationale aura lieu à Villa Passi, à Trévisse en Italie, en octobre 2024. *[La date exacte de la finale sera annoncée au plus tard en juin 2024.]*
- Lors de la Finale Internationale, tous les gagnants de la Finale Nationale concourront pour le titre et le trophée du FIOL Master 2024.

NOTATION (FINALE NATIONALE ET MONDIALE) :

- Nom du cocktail 5 points
- Impression visuelle 10 points
- Historique 10 points
- Harmonie du cocktail 15 points
- Goût et arôme 20 points
- Netteté du vin mousseux 15 points
- Capacité technique 15 points
- Durabilité 10 points
- Accords mets jusqu'à 5 points supplémentaires
- Pénalité pour temps supplémentaire
1 point toutes les 20 secondes

- Pénalité pour changement d'ingrédients
Moins 5 points

Vous pouvez télécharger le tableau d'évaluation [[ici](#)]

DIRECTIVES ET EXIGENCES

- Dans le texte suivant, « Organisateur » ou « l'Organisateur » fait référence à FIOLE S.p.A., à ses partenaires médiatiques et à tout partenaire ou agent national désigné.
- Toute participation effectuée via l'utilisation de l'intelligence artificielle ou d'autres ressources programmées sera considérée comme nulle.
- L'utilisation de plusieurs comptes de messagerie ou identités pour obtenir plus d'inscriptions de ce qui est autorisé par les règles et règlements du FIOLE Master 2024 entraînera la disqualification des inscriptions concernées à la seule discrétion de l'organisateur.
- Les inscriptions sont considérées comme soumises par le « titulaire autorisé du compte » associé à l'adresse courriel au moment de l'inscription.
- Toutes les inscriptions et tout matériel soumis deviennent la propriété de l'organisateur et ne seront ni accusés de réception ni retournés.
- Lors de la soumission d'une candidature, tous les concurrents accordent à l'Organisateur le droit d'utiliser les photographies et vidéos capturées, lors des Finales Nationales et Internationales, à des fins promotionnelles. Les concurrents renoncent également au droit d'inspecter ou d'approuver leur utilisation, et reconnaissent et acceptent que les droits accordés sont sans compensation d'aucune sorte.
- Les prix ne sont pas échangeables et ne peuvent être convertis en espèces.
- Si un finaliste national n'est pas disponible pour assister à la Finale Internationale, sa place sera offerte au finaliste national suivant.
- Les décisions des juges sont définitives.

FRAIS ET REMBOURSEMENTS

- L'Organisateur rendra disponible FIOLE et FIOLE Rosé Prosecco DOC, selon les quantités nécessaires à la création des cocktails.
- Les concurrents assumeront tous les autres coûts afin de préparer les cocktails pétillants lors de la Finale Nationale.
- L'Organisateur peut être en mesure de fournir des produits connus généralement disponibles pour les créations de cocktails pétillants, mais ne sera pas en mesure de répondre à des demandes spécifiques et en

cas de doute, il est conseillé aux concurrents d'apporter leurs propres produits pour la Finale Nationale.

- Tous les frais de déplacement et d'hébergement pour la participation à la Finale Nationale sont aux frais des concurrents.
- Tous les frais de voyage et d'hébergement pour le voyage et la participation au Global FIOLE Master Final à Trévise, en Italie, seront couverts par FIOLE S.p.A.

EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES

- Toutes les entrées et présentations doivent être présentées en anglais.
- Les inscriptions ne doivent pas encourager la surconsommation ou la consommation irresponsable d'alcool.
- Les inscriptions qui n'incluent pas toutes les informations requises et ne respectent pas les fondements des règles et des exigences de FIOLE Master seront jugées nulles et ne seront pas présentées au jury.