



Règlement de la compétition Bell BBQ Single Masters 2025

Les dispositions suivantes s'appliquent à tous les participants et participantes

Droit de participation : Toute personne âgée d'au moins 18 ans peut participer à une épreuve préliminaire et accepte par sa signature le règlement officiel des Bell BBQ Single Masters. Les enfants à partir de 13 ans peuvent participer s'ils sont accompagnés d'une personne adulte. Les boissons alcoolisées sont distribuées conformément aux dispositions légales. Les personnes domiciliées à l'étranger peuvent participer aux éliminatoires en tant qu'invités ; seuls les participants domiciliés en Suisse sont invités à la journée de la finale.

Inscription et frais : L'inscription aux épreuves éliminatoires se fait sur place ; la participation à la journée finale (demi-finales, finale) n'est possible que sur invitation. Les inscriptions aux épreuves éliminatoires sont possibles à l'avance, en particulier pour les groupes ; le mieux est d'envoyer un e-mail à contact@bbq-singlemasters.ch. La participation est gratuite.

Compétition : les épreuves éliminatoires se dérouleront du 12 avril au 27 septembre à différents endroits, la finale aura lieu le 29 septembre à Courtemelon JU ; les informations obligatoires sont disponibles sur le site officiel www.bbq-singlemasters.ch. Les éliminatoires et les demi-finales se déroulent par groupes de 5 à 10 personnes. Les vainqueurs de toutes les épreuves éliminatoires sont qualifiés pour les demi-finales de la journée finale (la nomination est effectuée exclusivement par la direction du concours) ; il en va de même pour le meilleur du jour dans le domaine du Thomy Saucen Trophy, qui fait l'objet d'un classement séparé. Lors de cette journée de finale, les vainqueurs des passages en demi-finale et d'autres non-vainqueurs ayant obtenu les meilleurs scores se qualifient pour le passage en finale des 10 meilleurs. Le vainqueur du passage en finale est le nouveau champion suisse des grillades et reçoit le prix principal de 5000 francs suisses en espèces sur place. En cas d'égalité de points, c'est la meilleure note obtenue en demi-finale qui détermine le classement. Il est strictement interdit de fumer sur tous les sites des Bell BBQ Single Masters.

Le menu : Lors des épreuves éliminatoires, deux portions doivent être préparées selon les instructions. Une portion est destinée au jury, une portion au participant. Les participants sont priés de prendre au sérieux le thème du gaspillage alimentaire.

Les prescriptions du menu : Un ingrédient principal (p. ex. viande ou volaille) et un ingrédient secondaire (p. ex. fromage), une garniture à l'annonce. Le temps de préparation est de 50 minutes au total - 25 minutes pour la préparation, 25 minutes pour les grillades.

Panier : le panier complet avec des produits si possible de qualité Bio-Suisse ainsi que les outils et les surfaces de travail sont fournis par l'organisateur. Le panier est obligatoire ! Pour des raisons d'égalité des chances, il est interdit d'utiliser des denrées alimentaires supplémentaires ou apportées par les participants ; en revanche, les moyens mécaniques tels que thermomètres à viande, pincettes, moules, etc. sont autorisés. De même, la publicité pour des fournisseurs tiers et des événements tiers est interdite. Le contenu du panier n'est pas annoncé à l'avance. Les barbecues (Weber Spirit avec trois brûleurs) sont mis à disposition par l'organisateur. Ils sont en état de fonctionnement. Les participants sont attribués à un barbecue.

Préparation : La préparation des principaux ingrédients et des garnitures doit être effectuée sur place. Les barquettes en aluminium sont uniquement destinées à la préparation de garnitures sur le gril est autorisée. L'utilisation de papier d'aluminium est autorisée être.

Participants : Les participants seront informés avant la compétition. Le panier d'achat est communiqué dans la foulée. Un comportement collégial est exigé. Les participants alcoolisés ne sont pas les bienvenus et seront renvoyés en cas de doute.

Évaluation : l'évaluation est effectuée par un jury d'au moins trois personnes de la Swiss Barbecue Association (SBA) ; le Jury Marshall est responsable de la pondération des différents composants ainsi que d'un règlement du jury visible pour les participants. La pondération lors de l'évaluation des plats ne peut être modifiée qu'à partir d'une nouvelle année de compétition et peut être consultée publiquement sur le site officiel www.bbq-singlemasters.ch.

Les menus : Pour présenter le plat au jury, il faut utiliser les food containers qui ont été distribués. Ceux-ci seront distribués aux participants pendant le concours. Ils contiennent l'ingrédient principal, la garniture et les ornements, mais pas d'identifications ou de caractéristiques spéciales permettant d'identifier le participant.

Hygiène : les dispositions relatives à la préparation des aliments doivent être respectées. Les dispositions actuelles en matière d'hygiène de l'Office fédéral de la santé publique sont disponibles et doivent également être respectées. Un briefing spécial sur l'hygiène sera organisé par les organisateurs avant chaque passage. Toute infraction aux règles d'hygiène peut entraîner l'exclusion des Bell BBQ Single Masters par décision du jury, qui ne peut être contestée. Les participants sont en outre priés de garder leur place de travail propre.

Les prix : Les partenaires fournissent des prix immédiats selon leurs possibilités. Les trois premiers de chaque manche recevront un sac de goodies contenant des produits spéciaux. Les finalistes recevront également un certificat/une récompense. Le nouveau champion des Bell BBQ Single Masters recevra le premier prix mis en jeu en début d'année. Les places 2 et 3 de la finale recevront également un prix spécial.

Informations sur les Bell BBQ Single Masters : les dates et d'autres informations sur la compétition peuvent être consultées sur www.bbq-singlemasters.ch.