

RÈGLEMENT

AVEIRO | DU 20 AU 23 MARS | 2019



Fish & Cooking
Aveiro Festival



EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro

Estrada de São Bernardo, nº 137, 3810-175 Aveiro | (+351) 234 483 470 | secretaria@efta.edu.pt | www.efta.edu.pt

SOMMAIRE

CHAPITRE I DISPOSITIONS GENERALES	4
Article 1º Contexte	4
Article 2º Objectifs	4
Article 3º Public visé	4
Article 4º Organisation	4
Article 5º Réalisation	4
Article 6º Divulgarion	5
Article 7º Inscriptions	5
Article 8º Classification	5
Article 9º Jury	5
Article 10º Participants	6
Article 11º Orientations	6
CHAPITRE II COMPETITIONS	7
Section 1 Épreuve de Cuisine	7
Article 12º Objectif	7
Article 13º Organisation	7
Article 14º La tenue	7
Article 15º Ustensiles et Equipements	8
Section 2 Épreuve de Restaurant/Bar	8
Article 16º Objectifs	8

Article 17º Organisation.....	8
Article 18º La Tenue	10
Article 19º Ustensiles et Equipements.....	10
ANNEXES	11
Annexe I Information Touristique	11
Annexe II Formulaire d’inscription	13
Annexe III Critères d’évaluation	14
Épreuve de Cuisine: Grille de ponctuation	14
Épreuve de Restaurant: Grille de ponctuation	15
Annexe IV Liste d’Ingrédients Alimentaires	16
Annexe V Fiche Technique- Épreuve de Cuisine.....	19
Annexe VI Fiche Technique: Épreuve de Bar	20
Annexe VII Liste de Boissons et Fruits	21

CHAPITRE I | DISPOSITIONS GENERALES

Article 1º | Contexte

Ce règlement s'applique au concours 5^{ème} Fish &Cooking Aveiro Festival organisé par EFTA – École de Formation Professionnelle et Tourisme d'Aveiro (**annexe I¹**).

Article 2º | Objectifs

Les objectifs du concours sont:

- a) Encourager les jeunes au développement de leur formation;
- b) Encourager la concrétisation professionnelle;
- c) Développer l'autonomie et le travail en équipe des participants.
- d) Développer les échanges sociaux et culturels.
- e) Promouvoir l'échange d'expériences et de connaissances entre les participants.
- f) Promouvoir la ressource naturelle de la région, le poisson.

Article 3º | Public visé

Le concours se dirige aux élèves des cours techniques d'hôtellerie et de restauration d'écoles portugaises et européennes.

Article 4º | Organisation

L'organisation du concours est de la responsabilité de l'EFTA.

Article 5º | Réalisation

Le concours aura lieu du 20 au 23 mars 2019, dans les installations de l'EFTA, à Aveiro, au Portugal.

¹ Annexe I – Information Touristique

Article 6º | Divulagation

La divulgation, faite par l'EFTA, sera réalisée près des écoles associées de l'AEHT – Association Européenne de l'Hôtellerie et Tourisme et des écoles portugaises d'hôtellerie et tourisme.

Article 7º | Inscriptions

1. Les inscriptions doivent être réalisées, en remplissant le formulaire annexe (Annexe II²), jusqu'au 15 février 2019.
2. Les équipes doivent être constituées par deux élèves (un élève du cours de restaurant/bar et un autre du cours de cuisine) et un professeur et les inscriptions sont limitées à 10 équipes.
3. Les équipes (les deux élèves et le professeur) n'ont pas besoin de réaliser le paiement de l'inscription, sauf si elles veulent réaliser une inscription extra. Celle-ci aura la valeur de 350€. Les inscriptions comprennent le transport de l'aéroport à l'hôtel, l'hébergement, l'alimentation et le programme culturel.

Article 8º | Classification

1. Les trois mieux classifiés dans chacune des épreuves de cuisine et de restaurant-bar seront les sélectionnés.
2. Il y aura 3 prix attribués par équipe avec la classification suivante: 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} prix.

Article 9º | Jury

1. Le Jury sera composé par quatre techniciens pour chacune des épreuves à concours.
2. Compétences du jury:
 - a) Faire l'évaluation des candidats;
 - b) Assurer la manutention des conditions nécessaires à la réalisation des épreuves;
 - c) Assurer l'égalité de traitement entre les candidats;
 - d) Vérifier l'identité des candidats;
 - e) Faire les recommandations nécessaires en ce qui concerne les temps de concrétisation de l'épreuve;
 - f) Assurer la confiance et l'impartialité dans la réalisation des épreuves;

- g) Classificar les travaux réalisés (**annexe III**³).

Article 10º | Participants

Les participants doivent:

- a) Suivre les orientations spécifiques mentionnées ou communiquées par le jury;
- b) Utiliser soigneusement et assurer la bonne conservation des installations, des équipements et des matériaux utilisés, en prenant la responsabilité de tout dégât causé intentionnellement ou par négligence;
- c) Connaître, accepter et respecter le règlement et les consignes en vigueur.

Article 11º | Orientations

- 1. L'EFTA assurera les produits nécessaires à la réalisation des épreuves, qui sont nommés aux annexes IV et VI.
- 2. Les participants doivent clarifier toutes les doutes et identifier absolument les critères de classification avant le début de l'épreuve.
- 3. Les participants doivent respecter les règles de sécurité et d'hygiène au travail.
- 4. Les formateurs ne pourront pas influencer la prestation de l'équipe, donner des clarifications, dissiper des doutes ou faire pression sur le jury, sous préjudice de pénalisation de l'équipe.

² Annexe II - Formulaire d'inscription

³ Annexe III - Critères d'évaluation: Épreuve de Cuisine | Épreuve de Restaurant

CHAPITRE II | COMPETITIONS

Section 1 | Épreuve de Cuisine

Article 12º | Objectif

Les candidats de cuisine doivent faire la mise en place et confectionner un menu pour quatre personnes, composé par une entrée et un plat principal, en ayant comme protéine principale le poisson.

Article 13º | Organisation

1. Le candidat de cuisine devra préparer et confectionner 4 entrées et 4 plats principaux (deux à servir, un pour le jury et un pour exposition). L'épreuve sera exécutée à partir d'une liste d'ingrédients fournis par l'organisation jusqu'au moment de l'inscription (**annexe IV⁴**).
2. Le candidat pourra utiliser des ingrédients différents de ceux indiqués dans la liste fournie par l'organisation, jusqu'au maximum de cinq. Le choix de ces ingrédients est de la responsabilité du candidat, à l'exception de la protéine principale, poisson ou viande (frais ou congelé).
3. Le candidat devra remettre à l'organisation, jusqu'au 28 février 2019, les fiches techniques des plats à présenter au concours, remplies correctement avec les ingrédients et les quantités pour quatre personnes, aussi que la méthode de préparation décrite avec détail. Le modèle de la fiche technique à utiliser sera fourni par l'organisation (**annexe V⁵**).

Article 14º | La tenue

La tenue pour l'épreuve de cuisine:

- La toque de cuisine ou le calot de cuisinier;
- Le tablier de cuisine;
- La veste de cuisinier;
- Le pantalon de cuisinier;

⁴ Annexe IV – Liste de Ingrédients Alimentaires

- Les chaussures de cuisinier (adéquats au service);
- Le torchon de service.

Article 15º | Ustensiles et Equipements

1. Chaque candidat devra se faire accompagner de ses ustensiles de travail: un ensemble de couteaux; un coupe-pâte; une poche à douille; un mixeur; un *blender*, *Bimby*, *Roner*, etc...
2. Pour dresser l'assiette, le candidat pourra utiliser un ensemble d'assiettes choisi para lui-même. Ceux-ci sont de sa responsabilité.
3. Chaque participant a le droit à une gazinière, un établi de cuisine, une batterie de cuisine (casseroles, poêles, parmi d'autres ustensiles...).

Section 2 | Épreuve de Restaurant/Bar

Article 16º | Objectifs

Le candidat devra préparer et servir un cocktail apéritif, faire la mise en place pour le service à table, le service de vins et le service de fromages, pour deux personnes.

Article 17º | Organisation

1. L'épreuve de Restaurant/Bar sera composée:
 - D'une composition de bar: le candidat devra préparer et servir quatre cocktails apéritifs de création originale (deux pour servir aux invités, un pour le jury et un pour l'exposition).
 - Du service de **Restaurant**:
 - Le participant devra dresser l'assiette de deux fromages, nationaux ou internationaux, et faire la liaison vinique.

Les candidats devront s'accompagner des vins (nationaux ou internationaux) pour l'épreuve de vins. Les vins pour le service de vins seront fournis par l'école. Les candidats peuvent s'accompagner aussi de boissons, de verres et de décorations qui ne soient pas inclus à la liste. La décoration des tables sera de la responsabilité des candidats.

1.1 La composition de Bar (création originale)

⁵ Annexe V- Fiche Technique: Épreuve de Cuisine

Le temps pour la réalisation de l'épreuve de bar sera de 15 minutes, y compris l'élaboration de quatre portions.

- a) Le candidat devra exécuter la composition de bar présentant une création originale. Cette création sera un cocktail apéritif, dont la fiche technique (**annexe VI**⁶) devra être envoyée à l'organisation jusqu'au 28 février 2019 avec les quantités présentées en centilitres. Une fois envoyée la fiche technique à l'organisation, il n'y aura pas lieu à des modifications;
- b) Le remplissage de la fiche technique devra être précis, pour ne pas permettre aucun doute à propos des boissons, des méthodes d'exécution, du verre à utiliser, des capitations et des méthodes de préparation;
- c) La composition de bar, de création inédite, doit avoir comme minimum la mesure de 6 centilitres, avec un maximum de 6 ingrédients, les goûtes et les remplissages inclus;
- d) Les candidats devront se faire accompagner de tout le matériel et les ustensiles qu'ils trouvent comme nécessaires pour l'exécution de la composition de bar;
- e) L'organisation met à disposition les boissons et les fruits qui se trouvent nommés à l'**annexe VII**⁷. Il sera permis l'utilisation d'autres ingrédients au-delà des existants sur la liste fournie par l'organisation, mais ceux-ci seront entièrement de la responsabilité du participant.
- f) Il est permis aussi l'utilisation des mesures ;
- g) Les décorations faites préalablement conduiront à la déclassification des équipes;
- h) Les candidats devront nettoyer le lieu de travail après la réalisation de l'épreuve.

1.2 Le service de Restaurant:

- a) Le candidat aura 15 minutes pour préparer la mise en place pour deux personnes, y compris la décoration (table carré avec 80 cm par 80 cm);
- b) Le candidat devra présenter les plats servis et le vin choisi pour accompagner le plat principal;
- c) Le candidat devra dresser l'assiette de fromages, avec deux fromages, devant le client et établir la liaison vinique (deux pour servir, un pour le jury et un pour exposition).

⁶ Annexe VI - Fiche Technique- Épreuve de Bar

⁷ Annexe VII - Liste de Boissons et Fruits

Article 18º | La Tenue

La tenue pour l'épreuve de Restaurant/ Bar sera celle que vous utilisez à votre école.

Article 19º | Ustensiles et Equipements

1. Pour l'épreuve de Bar, l'organisation met à la disposition une liste de boissons et de fruits (**annexe VI**), lesquels seront assurés aux candidats conformément à la fiche technique envoyée.
2. Pour l'épreuve de Restaurant, l'organisation met à disposition de chaque équipe le matériel suivant : une table, une table d'appui, 2 nappes blanches, 1 plateau rond, 5 serviettes blanches, 1 panier de pain, 2 lâteaux, salière et poivrière. Les vaisselles, les verreries et les couverts se trouveront en place à indiquer par le jury.
3. Au-delà du matériel nommé au point 2 (de cet article), les candidats doivent apporter le matériel et la matière première considérés nécessaires pour la réalisation de l'épreuve.

Annexes

Annexe I | Information Touristique



- **Localisation de l' EFTA**

La ville d'Aveiro se situe dans la région centre du Portugal, près de l'océan Atlantique.

Elle se situe à 70 km, au sud, de Porto et à 250 km, au nord, de Lisboa. Ces deux villes ont des aéroports internationaux avec des liaisons directes à presque toutes les villes du monde.

Vous pouvez arriver à Aveiro en train, en autobus ou en voiture à partir de ces deux villes.

- **En avion**

Vous avez l'aéroport Francisco Sá Carneiro (Porto) situé à 11 km au nord de la ville de Porto. Près de l'aéroport, vous avez la ligne de métro avec liaison au centre de la ville et aux stations de train «Campanhã – S. Bento» (à Porto). Dans ces stations vous pouvez prendre des trains pour Aveiro.

- **En voiture**

Vous devez suivre l'autoroute A1 (Porto-Lisboa). Aveiro se situe à peu près 70 Km de Porto.

Si vous venez du nord à l'autoroute A1, vous devez sortir dans la sortie « Aveiro » dans l'A25. Suivant par l'A25, vous devez sortir à la sortie "Zona Portuária/Praia". Ensuite, vous devez suivre et sortir à la sortie "Aveiro-Norte/ Figueira da Foz" et suivre dans la N109 dans le sens "Figueira da Foz/Ílhavo". N'en arrivant au rond point, vous devez sortir à la direction "Centro Cultural e de Congressos, Aveiro".

Si vous arrivez du sud dans l'autoroute A1, vous devez sortir à " Aveiro Sul/ Águeda" et suivre la direction «Aveiro».

- **En train**

Soit de la station de Campanhã, soit de la station de S. Bento, des trains urbains sortent toutes les heures pour Aveiro. Le voyage a une durée d'environ 55 minutes. De la station de Campanhã sortent des trains régionaux, « Intercidades » et "Alfa Pendular" (train à haute vitesse), ayant comme destinations Coimbra et Lisboa. Ces trains s'arrêtent à Aveiro et le voyage a une durée inférieure, mais ils sont plus chers. Aveiro se situe dans la principale ligne ferroviaire du pays (la Ligne du Nord). Les informations à propos les horaires des trains sont disponibles dans le site de la CP – Comboios Portugueses (www.cp.pt).

L'EFTA se situe à 7 minutes de la station d'Aveiro.

Vous pouvez consulter la carte [ici](#).

- **Adresse**

EFTA – École de Formation Professionnelle et Tourisme d'Aveiro

Estrada de São Bernardo, nº 137, 3810-175 Aveiro

Téléphone: (+351) 234 483 470 | E-mail: secretaria@efta.edu.pt | www.efta.edu.pt

Annexe II | Formulaire d'inscription

Du 20 au 23 mars 2019

Inscription											
Pays											
École Participant											
Adresse											
Code Postal		-									
E-mail		@									
Telephone		+		-		Fax		+		-	
Nom du Professeur											
Sexe	M	☐	F	☐							
Cuisine/Nom et prénom de l'étudiant											
Langue parlée		Anglais		☐	Français		☐				
Sexe	M	☐	F	☐	Date de Naissance				/ /		
Restaurant/ Nom et prénom de l'étudiant											
Langue parlée		Anglais		☐	Français		☐				
Sexe	M	☐	F	☐	Date de Naissance				/ /		
Inscription Extra (350 €)											
Nom et prénom du Directeur											
Sexe	M	☐	F	☐							

Signature et Cachet

S'il vous plaît, envoyer à: imagem@efta.edu.pt

Annexe III | Critères d'évaluation

Épreuve de Cuisine: Grille de ponctuation

Nom/Prénom du Participant:

CRITERES D'ÉVALUATION	%	Évaluation	Moyenne Pondérée
HYGIENE ET PRESENTATION	15%		
Présentation et hygiène personnelle	4%		
Organisation au lieu de travail	6%		
Manipulation des aliments	5%		
Hygiène des ustensiles et du lieu de travail	5%		
MISE EN PLACE	15%		
Organisation de la <i>Mise en Place</i>	10%		
Conservation des aliments	10%		
ORGANISATION/METHODE DE TRAVAIL	35%		
Habilité/geste technique-professionnel	8%		
Domaine des techniques	15%		
Gestion du Temps/Séquence des Confections	6%		
Gaspillage des aliments	6%		
PRESENTATION/DEGUSTATION	35%		
Equilibre/Disposition	10%		
Saveur	15%		
Texture /Cuisson	10%		
PONCTUATION TOTALE	100 %		

Échelle d'Évaluation: 0 à 5 points

0 = Très faible / 1 = Faible / 2 = Insuffisant / 3 = Suffisant / 4 = Bon / 5 = Très bon

Épreuve de Restaurant: Grille de ponctuation

Nom/Prénom du Participant:

CRITERES D'ÉVALUATION	%	Évaluation	Moyenne pondérée
COCKTAIL APERITIF	30%		
Présentation et Hygiène Personnelle	2%		
Mise en place/organisation	6%		
Exécution et méthode de travail	10%		
Présentation Finale de la boisson et dégustation	10%		
Gestion du temps	2%		
SERVIÇO DE MESA	40%		
Préparation de la Mise en Place/ Hygiénisation et nettoyage	4%		
Décoration de la table	4%		
Posture/sympathie	4%		
Explication correcte du menu	4%		
Organisation / exécution du travail	12%		
Service de vins	10%		
Gestion du temps	2%		
SERVICE DE FROMAGES	30%		
Méthode de travail	5%		
Présentation du fromage et du vin	13%		
Dégustation/Harmonisation	10%		
Gestion du Temps	2%		
PONCTUATION TOTALE	100 %		

Échelle d'Évaluation: 0 à 5 points

0 à 5 points. 0 = Très faible / 1 = Faible / 2 = Insuffisant / 3 = Suffisant / 4 = Bon / 5 = Très bon

Annexe IV | Liste d'Ingrédients Alimentaires

LISTE DE INGRÉDIENTS - DEMANDE		
ÉCOLE PARTICIPANT		
INGRÉDIENTS	QUANT	UN. Mesure
FRUTAS, LEGUMES E ERVAS AROMÁTICAS FRUITS, VEGETABLES AND HERBS		
Abacaxi Pineapple		KG
Abóbora Menina Winter Squash		KG
Aipo (Bola) Celery Ball		KG
Aipo (Rama) Raw Celery		KG
Alface Roxa Purple Lettuce		KG
Alho Seco Dry Garlic		KG
Alface Verde Frisada Green Lettuce		KG
Alho Francês French Garlic		KG
Batata Vermelha Red Potatoes		KG
Brócolos Frescos Fresh Broccoli		KG
Cebolinho Chive		KG
Cenoura Carrots		KG
Chalotas Shallots		KG
Cebola Onion		KG
Coentros Coriander		KG
Cogumelos Pleurotus Pleurotus Mushrooms		KG
Cogumelos Shitake Shitake Mushrooms		KG
Courgette Courgette		KG
Couve Lombarda Savoy Cabbage		KG
Endívias Endives		KG
Estragão Seco Dried tarragon		KG
Feijão-verde Green beans		KG
Hortelã Spear mint		KG
Laranja Orange		KG
Limão Lemon		KG
Louro Laurel		KG
Maçã Golden Golden Apple		KG
Maçã Reineta Reinete Apple		KG
Manjeriço Fresco Fresh Basil		KG
Manjeriço Seco Dried Basil		KG
Radicchio Radicchio		KG
Salsa Parsley		KG
Tomate Tomato		KG
Tomate Cherry Cherry Tomato		KG
Tomilho Seco Thyme		KG

FRUTOS SECOS DRIED FRUIT		
Amêndoa Inteira s/ Pele Almond		KG
Amêndoa Moída s/ Pele Milled almond		KG
Amêndoa Picada Chopped almond		KG
Miolo de Noz Nut Crumb		KG
Miolo de Pinhão Pinion Crumb		KG
PRODUTOS DE MERCEARIA GROCERY PRODUCTS		
Açafrão das Índias Saffron		KG
Açúcar Sugar		KG
Arroz Agulha Grain Rice		KG
Arroz Arboreo Arboreo Rice		KG
Arroz Carolino Carolino Rice		KG
Arroz Selvagem Wild Rice		KG
Arroz Selvagem (Mistura) Wild Rice (Mixture)		KG
Azeite Virgem Extra Extra Virgin Olive Oil		KG
Caril Curry		KG
Cravinho em Grão Cloves Beans		KG
Esparguete Spaghetti		KG
Farinha T55 T55 Flour		KG
Feijão Branco Seco Dry White Beans		KG
Feijão Manteiga Seco Dry Butter Beans		KG
Feijão Vermelho Seco Dry Red Beans		KG
Flor de Sal de Aveiro Aveiro Flor de sal		KG
Grão-de-bico Seco Check Peas		KG
Macarronete Macaroni		KG
Mel Honey		KG
Molho Inglês Worcester Sauce		KG
Mostarda à L'ancienne L'ancienne Mustard		KG
Mostarda Dijon Dijon Mustard		KG
Óleo Alimentar Cooking Oil		KG
Ovos Classe M Medium Siz Eggs		KG
Pão Ralado Breadcrumbs		KG
Pimenta Preta em Grão Grain Black Pepper		KG
Pimenta Preta Moída Milled Blach Pepper		KG
Sal Marinho Tradicional de Aveiro		
ALGAS DESIDRATADAS DEHYDRATED SEAWEED		
Alga desidratada Alface-do-mar Dehydrated Seaweed "Sea lettuce"		KG
Alga desidratada Erva-patinha Dehydrated Seaweed "Erva-patinha"		KG
Alga desidratada Gracilaria Dehydrated Seaweed "Gracilaria"		KG
Alga desidratada Musgo-irlandês Dehydrated Seaweed "Musgo-irlandês"		KG
SAL E FLOR DE SAL COM ALGAS SEA SALT AND "FLOR DE SAL" WITH ALGAE		
Flor de Sal com Alface-do-mar "Flor de Sal" with sea lettuce		KG
Flor de Sal com Erva-patinha "Flor de Sal" with "Erva-patinha"		KG
Flor de Sal com Musgo-irlandês "Flor de Sal" with "Musgo-irlandês"		KG
Sal Marinho Tradicional com Alface-do-mar Sea Salt with sea lectuce		KG
Sal Marinho Tradicional com Erva-patinha Sea Salt with "Erva-		KG

patinha"		
Sal Marinho Tradicional com Musgo-irlandês Sea Salt with "Musgo-irlandês"		KG
BEBIDAS DRINKS		
Brandy Brandy		KG
Vinho Branco White Wine		KG
Vinho do Porto Port Wine		KG
Vinho Espumante Sparkling Wine		KG
Vinho Tinto Red Wine		KG
Produtos Lácteos Dairy Products		
Leite Meio-gordo Milk		KG
Manteiga Butter		KG
Manteiga s/ Sal Butter without Salt		KG
Natas 20% M.G. Cream 20% M.G.		KG
Requeijão Cottage Cheese		KG
CHARCUTARIA DELICATESSEN		
Bacon Bacon		KG
Chouriço de Carne Meat Sausage		KG
Presunto Smoked Ham		KG
OS PEIXES A CONCURSO THE FISH IN COMPETITION		
Bacalhau Demolhado Ultracongelado Desalinated Codfish		KG
Carapau Fresco Inteiro Fresh Mackerel		KG
Linguado Fresco Inteiro Fresh Sole		KG
Peixe-galo Fresco Inteiro Fresh Dory		KG
Robalo Médio Fresco Inteiro Fresh Seabass		KG

[illegible]

Ingrédients	Quantités
Méthode d'élaboration du cocktail	
Décoration/Présentation/Photo	

Annexe VII | Liste de Boissons et Fruits

Boissons

Les boissons fournies par l'organisation seront les suivantes:

1. Real Gin, Gin Bombay, Gin G`vine, Rum Barcardi, Rum Bacardi Gold, Conhaque Martel V.S, Whisky Jameson, Vermute Rouge, Blanc e Dry, Brandy Macieira, Tequila Sierra, Mescal Pancho Lopes, Cachaça 51, Absinto, Vin de Porto Tawny 10 ans (Oporto Wine Tawny 10 Years), Vin de Porto Blanc Extra Dry (Oporto White Wine Dry), Vin Moscatel (Moscate Wine), Campari, Fernet Blanche, Angostura bitter, Bitter Orange.
2. Tijuana, Liqueur d'amande amère, Cointreau, Baileys, Liqueur Beirão, Aperol, Liqueur Triplice Sec, Liqueur de noix de coco, Liqueur bols Menthe, Liqueur Bols Coffe , Liqueur Bols Honey, Liqueur Bols Pepper mint green , Crème Bols Cacao Noir, Crème Bols Cacao Blanc, Liqueur Bols Blue Coracao, Bols Crème de Cassis, Liqueur Bols strawberry, Drambuie, Disaronno, Malibu, Pisang Ambom.
3. Ginger-Ale; eau tonique (Indian tonic), eau Castelo (eau gazeuse), eau Pedras (eau gazeuse);
4. Coca, Seven up;
5. Sirop de sucre, Sirop de Groseille, Sirop de Grenadine, Sirop de Citron, Sirop de Menthe;
6. Nectar de Mangue, Nectar de poire, Nectar d'abricot, Nectar de pêche);
7. Jus d'ananas, orange, fraise et citron.

Fruits

Les fruits fournis par l'organisation seront les suivants:

Orange, citron, citron vert, cerise rouge de cocktail, cerise verte de cocktail, olive verte sans noyau.