



Règlement de la compétition de BBQ du Festival de la Gargouille

La compétition de BBQ de la gargouille se veut une compétition amicale.

Vous trouverez plus bas les règlements et les informations de la compétition si vous avez des questions n'hésitez surtout pas à nous en faire part.

Détails de la compétition :

Date : Le samedi 21 juin 2025

Heure : 8 h 00

Lieux : Stationnement du Centre sportif Yanni Gourde

Horaire de la journée

6h30 à 8h00 Arrivée des équipes et inspection des viandes

8h00 Rencontre des équipes (Chefs)

8h30 Allumages des feux

9h22 Lucky shot

13h00 Rencontre de l'équipe des juges

14h00 Remise du poulet aux juges

14h30 Remise des côtes levées aux juges

15h00 Remise des desserts aux juges

16h45 Remise des prix

Règlements de la compétition

Section A : Règlements généraux

Les règles et règlements sont appliqués à la lecture et à la discrétion des officiels en charge de la Compétition de BBQ du Festival de la Gargouille. Leurs décisions et interprétations sont définitives et ne sont pas discutables.

Le BBQ se veut une activité de camaraderie, de plaisir et de social. C'est une compétition amicale et l'entraide entre les équipes est la bienvenue. Si vous avez oublié quelque chose ou si une autre équipe a besoin de quelque chose, il est possible de vous partager des items, mais pas les équipements de cuisson, ni les viandes, ni l'espace de travail.

1. Inspection des viandes/glacières

Les glacières de tous les participants seront inspectées en début de journée. Il sera important que tous les ingrédients soient maintenus à une température adéquate afin de garantir la sécurité des juges.

1.1 Viandes

Les viandes doivent être crues et non assaisonnées au moment de l'inspection. Les produits qui ont été injectés à l'usine de traitement du fournisseur sont autorisés pourvu qu'aucun arôme spécifique n'ait été ajouté. Les aliments peuvent commencer à être assaisonnés, aromatisés, marinés et/ou cuits seulement APRÈS l'inspection. Une fois inspectés, ces aliments doivent rester sur le site de la compétition. La découpe des viandes est autorisée avant leur inspection.

Les viandes ne respectant pas ces règles seront disqualifiées.

1.2 Condiments

Tous les condiments, comme les sauces, peuvent être cuits et préparés à l'avance.

2. Site de cuisson

Chaque équipe disposera d'un emplacement de 10x20 pour son équipement de préparation et de cuisson.

Exemple d'équipements à fournir : BBQ

Lavabo / Bac de lavage (3)

Tables

Tente / Chapiteau
Glacière
Trousse premiers soins
Extincteur (En bon état de fonctionnement)
Poubelle

Aucun équipement ne sera fourni par la Compétition de BBQ du Festival de la Gargouille.

Les sites doivent rester propres. Chaque équipe devra pouvoir laver et garder salubre leur poste de travail.

Les équipes sont aussi responsables de disposer des cendres, de la graisse, des déchets et des eaux grises dans les espaces prévus à cet effet.

En cas de manquement sur la salubrité, vous serez immédiatement expulsé, et ce sans remboursement.

3. Type de combustible autorisé

3.1 Cuisson des viandes

- Bois
- Granules de bois
- Charbon de bois
- Briquette de bois

Les équipements fonctionnant au gaz propane et/ou uniquement à l'électricité ne sont pas autorisés pour la cuisson des viandes.

3.2 Cuisson des condiments

Les participants peuvent préparer et cuire les condiments à l'avance. Les condiments peuvent être cuits et/ou réchauffés sur n'importe quelle source de chaleur.

Température de cuisson interne

- Le porc doit être cuit jusqu'à une température interne minimum de 71 °C (160 °F)
- Le poulet doit être cuit jusqu'à une température interne minimum de 74 °C (165 °F)

4. Livraison des viandes aux juges

4.1 Boîtes

Nous vous remettrons 3 boîtes de 9x9po, seulement ces boîtes peuvent être utilisées pour les remises aux juges

Vous ne pouvez pas identifier les boites ou les changer

Aucune marque/trace de sauce ou autre marque sur ou dans le contenant de remise et/ou la mise en forme de l'entrée (présentation particulière) qui pourrait permettre d'identifier une équipe et/ou objets (ex. plastique, cure-dents) n'est autorisée, le cas échéant, la boite sera disqualifiée.

4.2 Garnitures

Poulet = Garniture standard

Cotes levées = Garniture standard

Dessert = Sans Garniture

4.2.1 Garniture Standard

Seulement la laitue frisée verte, la laitue en feuille verte, le persil italien, le persil frisé et le chou Kale vert sont autorisés.

Aucune farce n'est autorisée. Une entrée ne peut pas être enveloppée avec un autre élément (Ex : viande ou pâte à pâtisserie).

Les objets non comestibles ne sont pas autorisés dans la boite de présentation.

4.2.2 Sans Garniture

Aucune garniture ne doit couvrir le fond de la boite.

Les objets non comestibles ne sont pas autorisés dans la boite de présentation.

4.2.3 Sauce

La sauce doit être sur la viande. Aucun contenant de sauce n'est autorisé dans la boite.

Les morceaux ou "chunks" dans les sauces doivent être coupés en petits dés, c'est-à-dire 1/8 de pouce de taille et moins. Tout aliment comestible supplémentaire est autorisé dans les sauces tant qu'il est coupé en petits dés.

Toute entrée disqualifiée due à une violation de la garniture recevra un 1 des juges non seulement sur l'apparence, mais aussi pour le goût et la texture.

Les juges ne jugeront par la garniture (fond de feuilles vertes), mais la présentation en général

4.3 Portions

Vous devrez servir 6 portions par boite, car il y a 6 juges par table.

C'est la responsabilité des équipes de faire 6 portions individuelles. Les portions doivent être soigneusement tranchées.

4.4 Remises (Turn-ins)

Il y aura une ouverture de 10 minutes pour la livraison des viandes. Par exemple pour la livraison de 15h00, il sera possible de venir porter vos boites entre 14:55:00 et 15:04:59. Si vous n'avez pas remis votre boite dans les temps, vous serez disqualifié pour ce tour. Si vous êtes dans la file dans les temps, mais n'avez pas encore remis votre boite, vous serez autorisé à la remettre.

Ceci sera strictement appliqué, selon l'horloge officielle du concours située à la zone de remise des entrées, et ce sans exception.

Section B : Procédures de jugement

Cette compétition utilise un système à l'aveugle "double blind" pour le jugement.

La zone désignée pour le jugement sera clairement visible et définie ainsi que la zone pour la remise des boîtes par les équipes. L'admission dans la zone de jugement par les membres des équipes est prohibée.

Une personne déléguée à l'avance présentera chaque boîte à une table de six juges. Les juges ne pourront à aucun moment savoir de quelle équipe provient la boîte qui leur est présentée.

1. Critères d'évaluations (Dans l'ordre)

a. Apparence.

Comment l'entrée est présentée selon la catégorie définie.

b. Goût.

Comment goûte l'entrée en rapport avec la catégorie définie.

c. Texture.

Si l'entrée a été correctement préparée et/ou suffisamment cuite. Si la texture et la tendreté de cet aliment sont ce qu'elles devraient être pour la catégorie.

Les juges devront évaluer la façon dont l'équipe a représenté la catégorie du concours.

Par exemple, si la catégorie est la côte-levée, l'entrée sera jugée sur l'apparence de la côte-levée, le goût de la côte-levée et la texture de la côte-levée. Le pointage de l'entrée pourrait être marqué à la baisse si les garnitures sont excessives, la farce ou les sauces cachent ou entravent l'aspect, la saveur ou la texture de la côte-levée.

2. Déroulement du jugement

Chaque boîte de remise sera présentée à tous les juges (6) d'une seule table. Les juges notent d'abord le pointage des boîtes basé sur son apparence. Ensuite, à tour de rôle une portion de chaque boîte de remise sera prise par chaque juge et posée sur leur assiette de jugement à l'endroit assigné. Une fois que tous les juges auront une portion de chaque boîte de remise pour cette catégorie, ils devront goûter et juger chaque portion séparément pour le goût et la texture, et inscrire le pointage sur la feuille désignée à cet effet avant de passer à la portion suivante.

3. Pointage

Le système de pointage repose sur des valeurs de nombres entiers, le pointage le plus élevé possible étant 10, diminuant jusqu' à 2, qui est le pointage le plus bas qu'un juge peut attribuer. Un pointage de un (1) est une disqualification et requiert l'approbation de l'officiel de la compétition.

Si une entrée soulève un doute comme quoi elle contrevient à une règle ou à un règlement de la compétition, elle doit être portée à l'attention de l'officiel du concours. L'officiel du concours est la seule personne qui est en mesure de disqualifier une entrée. Les entrées peuvent être disqualifiées pour:

- a. Utilisation d'une boîte de remise non approuvée
- b. Marquage de la boîte de remise
- c. L'utilisation de garniture non approuvée
- d. Marquage, la conception ou la mise en forme de l'entrée
- e. Pas assez de portions pour les juges (moins de six)
- f. Violation des règles de sauce
- g. Remise de l'entrée en retard
- h. Remise d'une entrée dans la mauvaise catégorie
- i. Remettre une viande autre que celle qui a été approuvée ou fournie ou tout objet non admis dans la boîte de remise (brochettes, cure-dents, cheveux, bout de gant, etc.)

Une entrée qui est disqualifiée après la remise recevra un (1) pour tous les critères d'évaluation soit l'apparence le goût et la texture.

Une entrée qui est remise en retard ou n'est tout simplement pas remis ne recevra aucun pointage.

Le pointage de chaque entrée sera calculé sur une possibilité de 100 points maximum répartis de la façon suivante :

Apparence – 17%

Goût – 47%

Texture – 36%

Les facteurs de pondération pour le système de points sont : Apparence – 1,7, Goût - 4,7 Texture/Tendreté – 3,6.

Les pointages de chaque juge seront calculés en utilisant un total de 100 points, en utilisant la même ventilation que ci-dessus. Le pointage le plus bas, attribué par un juge, dans chaque catégorie sera retiré. La note totale est composée des 5 meilleures notes des 3 critères. Si deux entrées reçoivent le même pointage total après que le pointage le plus bas ait été retiré, l'égalité sera brisée dans l'ordre suivant (jusqu'à ce que l'égalité soit brisée) :

- a. L'équipe avec la somme de pointage la plus élevée au niveau du goût (n'incluant pas le pointage retiré).
- b. L'équipe avec la somme de pointage la plus élevée au niveau de la texture (n'incluant pas le pointage retiré)
- c. L'équipe avec la somme de pointage la plus élevée au niveau de l'apparence (n'incluant pas le pointage retiré)
- d. L'équipe ayant le plus haut pointage avec le pointage retiré.

Si les équipes sont toujours à égalité, l'ordinateur attribue au hasard des valeurs à chaque équipe, la plus élevée de ces valeurs générées au hasard va briser l'égalité.

Le total des points accumulés par entrée détermine le classement dans chaque catégorie de la compétition. La procédure de bris d'égalité déterminera l'ordre du classement en cas de besoin. Cette procédure n'affecte pas le total de points d'une équipe dans une catégorie donnée.

La somme des points de toutes les catégories déterminera le Grand Champion, et le Vice Grand Champion de la compétition. Ces points pourraient aussi être utilisés afin de récompenser l'équipe ayant récolté le plus de points au cours d'une année de compétition (équipe de l'année).

Section C : Sécurité alimentaire et règles d'assainissement

Tout au long de l'événement, la sécurité alimentaire et la manipulation des aliments seront de la plus haute importance. Le non-respect des directives appropriées de sécurité alimentaire entraînera la disqualification. L'officiel aura le jugement et la décision finale durant la compétition.

1. Règles d'hygiène

Interdiction de fumer dans la zone de compétition, spécifiquement lors de la préparation, la manipulation, la cuisson des aliments ou lors de la remise des boîtes de présentation.

Propreté de tous les membres de l'équipe, de tous les équipements et de la zone de cuisson est obligatoire en tout temps.

Les vêtements, y compris, mais sans s'y limiter, les chandails, les pantalons et les chaussures doivent être portés en tout temps.

Le lavage des mains est obligatoire après la manipulation de viande crue. L'utilisation de gants de sécurité alimentaires jetables est fortement recommandée lors de la manipulation des produits alimentaires, crus. Les gants doivent être changés souvent, surtout quand on travaille avec des produits différents et lors de la manipulation des aliments prêts à manger, et obligatoirement après avoir manipulé des aliments crus.

2. Règles d'assainissements

Les équipes doivent avoir trois bacs mis en place pour le lavage, le rinçage et la désinfection des ustensiles.

Bac # 1 Nettoyage : doit avoir de l'eau chaude savonneuse,

Bac # 2 Rinçage : doit avoir de l'eau propre pour le rinçage,

Bac #3 **Désinfectant** : solution d'eau de Javel / eau (un bouchon d'eau de Javel / 4 litres d'eau).

Le nettoyage et la désinfection de toutes les zones de préparation et de travail sont obligatoires. Utilisez une solution eau de Javel / eau (un bouchon d'eau de Javel / 4 litres d'eau).

Un emplacement de nettoyage avec une eau qui s'écoule pour les mains est fortement conseillé.

3. Maintien chaud/froid

Les aliments potentiellement dangereux (viande) doivent être maintenus à une température de 4°C ou moins, réfrigérés ou emballés dans de la glace, avant d'être cuits

Après la cuisson, les aliments potentiellement dangereux (viande):

- a. Doivent être maintenus à une température minimum de 60°C (140°F)
ou
- b. Les aliments cuits potentiellement dangereux (viande) doivent être refroidi:
 1. Dans les 2 heures de 60°C à 22°C (140°F à 70°F) et
 2. dans les 4 heures à partir de 22°C à 5°C (70°F à 40°F) ou moins

Les aliments potentiellement dangereux (viande) qui ont été cuits, bien refroidi, pour être maintenus à chaud ou au froid doivent être réchauffés pour que toutes les parties de l'aliment atteignent une température d'au moins 74°C (165°F) pour un minimum de 15 secondes avant d'être servies.

Toute équipe ne respectant pas les règles de sécurité et d'assainissement sera expulsée de l'événement, ainsi que les événements futurs de l'organisateur.

Section D: Raisons pour disqualification

Les équipes peuvent être exclues/disqualifier de l'événement pour les actions de l'un de ses membres ou de ces invités pour des infractions relatives à :

- a. L'utilisation abusive de boissons alcoolisées.
- b. Le service de boissons alcoolisées au grand public.
- c. L'utilisation de substances illégales.
- d. Tout langage qui est jugé agressif, injurieux, grossier ou inacceptable.
- e. Le bruit excessif.
- f. Les combats et/ou la conduite désordonnée.
- g. Utilisation de sources de chaleur non approuvée à l'intérieur du dispositif de cuisson.

L'officiel, les organisateurs du concours et/ou personnel de sécurité se réservent le droit de disqualifier immédiatement toute équipe, s'il y a des plaintes répétées de la part d'autres équipes ou invités, ou le non-respect continu des règles ci-dessus.

Pour des éclaircissements ou des questions concernant les présentes règles de compétitions, s'il vous plaît contactez les organisateurs.