

REGLEMENT COMPLET CONCOURS ECOLES PROMOTION 2024 Glenn VIEL



ARTICLE 1 – Société organisatrice

Groupe Lactalis Foodservice France, société en nom collectif au capital de 79 984 €, immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 399 076 991, et dont le siège social est situé à : 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré, ci-après dénommée **G.L.F.**, organise du 22 juin 2023 au 21 mars 2024 inclus un Concours appelé : « **Concours Ecoles 2024** ».

Le président de cette promotion 2024 est Glenn VIEL, Chef de l'Oustau de Baumanière*** Michelin.

Le concours, élaboré en lien avec l'Education Nationale, est organisé pour la France métropolitaine et autres départements Outre-Mer sous conditions (cf. Article 8).

L'adresse de référence à tout envoi de demande relative à l'organisation ou à la participation au présent Concours est la suivante : Concours Ecoles – Président Professionnel - 15 rue de l'étang – ZA Les Placis – 35230 BOURGBARRE

Ce Concours Ecoles 2024 est véhiculé :

- dans la presse professionnelle
- sur les sites internet : www.lactalisfoodservice.fr et www.president-professionnel.fr
- sur les réseaux sociaux : page Facebook www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel et Instagram @chefspresidentprofessionnel.

ARTICLE 2 – Conditions relatives aux équipes participantes

Ce concours s'adresse à des établissements désireux d'organiser des expérimentations pédagogiques ou projets de classe.

Ce concours est dédié aux élèves et apprentis des lycées publics et privés, sous contrat Éducation Nationale et CFA relevant des diplômes de l'Education Nationale, de la filière des métiers de la restauration, pour les niveaux suivants :

Brevet Professionnel, Terminale Bac Pro ou Technologique série HTR, BTS 1 et 2 MHR : Mention Complémentaire Cuisinier de dessert en restaurant, Mention complémentaire Art de la Cuisine Allégée, Mention Complémentaire Employé Traiteur.

Aucun élève ne doit avoir plus de 21 ans et un jour le jour de la finale.

A ce titre, la société organisatrice exigera, lors de l'inscription, le certificat de scolarité de chacun des candidats.

Toute participation d'un mineur au présent concours implique l'accord préalable et par écrit d'une personne détenant l'autorité parentale sur ledit mineur et qui devra être fourni avec chaque dossier de candidature.

Les équipes sélectionnées pour la finale sont constituées de 4 personnes : Un coach enseignant cuisine, un élève cuisine, un coach enseignant commercialisation & services et un élève commercialisation & services. Les deux élèves devront avoir le même niveau scolaire et faire partie du même établissement scolaire.

Plusieurs équipes par établissement sont autorisées à se présenter à ce Concours, le choix de classes ou d'élèves étant laissé à la discrétion de l'établissement en fonction du niveau d'études exigé par ce règlement.

Pour la finale, un seul dossier par établissement pourra être retenu.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

ARTICLE 3- Objectifs du concours

Le Concours Écoles a pour objectifs de :

1. Développer chez les élèves leur technique culinaire et créativité dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.
2. Mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir.
3. Sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

ARTICLE 4 – Modalités et conditions de participation

4.1. Modalités de participation pour l'inscription.

- Pour participer à ce Concours, seuls les professeurs ou chefs des travaux peuvent inscrire leur équipe sur le site www.president-professionnel.fr Espace Concours.
- Chaque inscrit pourra télécharger numériquement son dossier de candidature en ligne.
- Chaque équipe finaliste est composée de 4 personnes : Un élève cuisine, un élève commercialisation et services et un coach enseignant cuisine et un coach enseignant commercialisation et services.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- > Bulletin D'inscription
- > Fiche Progression Plat
- > Fiche Progression Dessert
- > Argumentaire choix des Crèmes, plat et dessert
- > Argumentaire région et terroir, plat et dessert
- > Photo de l'équipe : l'élève cuisine, le coach enseignant cuisine, l'élève commercialisation & services et le coach enseignant commercialisation & services.
- > Photo des recettes, plat et dessert : 2 photos maximum pour le plat et 2 photos maximum pour le dessert. Les photographies doivent être de bonne définition (300 dpi minimum).
- > Autorisation Parentale pour les mineurs

Le dossier d'inscription doit être complété au plus tard le **15/12/2023** sur le site www.president-professionnel.fr.

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert.

Les recettes proposées devront, autant que possible être réalisées avec des produits respectant l'aspect saisonnalité pour une finale au mois de mars.

Chaque recette devra sublimer les crèmes dans leurs usages et dégustations, et respecter le thème et les contraintes techniques suivantes :

Thème du plat principal

- La Lotte
Cuisson & forme libre
- Sauce émulsionnée à imaginer autour du Beurre blanc et de la Crème, en mettant en avant votre terroir

1ère garniture

- Pomme paillasson

2ème Garniture

- Garniture Libre

A envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Thème du dessert

- Tarte aux fruits de saison (saison = mars - date de la finale)
- Pâte libre à réaliser sur place (sablée, brisée, feuilletée, ...)
- Crème foisonnée avec une ou plusieurs herbes

A envoyer dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Commercialisation et services, acte de service à l'assiette obligatoire

- Finition du dessert en salle au guéridon avec service de la crème : réalisation d'une quenelle « parfaite »

Toutes les recettes doivent être faites sur place.

Coût matière du plat + dessert / portion = **15€ maximum/ portion, à arbitrer librement entre plat et dessert**

Pour ces 2 recettes sont attendus dans vos dossiers :

Travail effectué en collaboration par l'élève cuisine et l'élève commercialisation et services.

1. Une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit ou d'une recette, de son histoire, ses origines.
2. Une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes à utiliser.

Trois crèmes sont proposées et fournies lors de la finale pour ces deux recettes. Au minimum, deux de ces crèmes devront être utilisées sur l'ensemble des productions :

- > Crème fraîche légère épaisse, Sauces et Cuissons PRESIDENT PROFESSIONNEL 15% M.G., Pot 1 L
- > Crème Gastronomique PRESIDENT PROFESSIONNEL 35 % M.G., UHT, Brique 1 L.
- > Crème légère Liaisons et Cuissons PRESIDENT PROFESSIONNEL 18% M.G., UHT, Brique 1 L.

Les fiches techniques doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites. Les matières et coûts associés doivent être précisément décrits.

Tout produit surgelé, appertisé ou préparation réalisée à l'avance ne sera toléré sous peine de disqualification de l'équipe (pâte feuilletée préparée, purée ou sirop de fruits, fonds de sauce...). Aucune aromatisation artificielle autorisée.

Les truffes noires ou blanches sont interdites.

4.2. Modalités de participation générale pour la finale

Les épreuves de la finale se dérouleront le jeudi 21 mars 2024 au Lycée Hôtelier Robert Buron – avenue de Chanzy - 53000 Laval.

Les candidats sélectionnés y sont attendus la veille, le mercredi 20 mars 2024 dès 10h00 afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée. La journée sera suivie par une expérience immersive l'après-midi où les équipes candidates seront conviées à une visite de la Cité du Lait et d'une exploitation laitière.

Les frais de déplacement, frais d'hébergement et le dîner du 20 mars sont pris en charge par la Société organisatrice (voir article 8).

Pour la finale, hormis les produits laitiers cités plus bas qui sont fournis par la Société Organisatrice, les candidats devront apporter leurs produits et assiettes/matériels de service.

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats exceptés les produits laitiers ci-dessous qui seront fournis lors de la finale :

- > Beurre gastronomique doux et demi-sel PRESIDENT PROFESSIONNEL
- > Beurre Tourage PRESIDENT PROFESSIONNEL
- > Crème Liaisons et Cuissons PRESIDENT PROFESSIONNEL
- > Crème fraîche légère épaisse PRESIDENT PROFESSIONNEL

- > Crème Gastronomique PRESIDENT PROFESSIONNEL
- > Mascarpone et Ricotta GALBANI PROFESSIONNALE
- > Lait 1/2 écrémé et Lait entier LACTEL PROFESSIONNEL

Tous ces produits seront disponibles sur place et ne devront pas être apportés par les candidats.

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict lors de leur entrée en cuisine par le Jury Technique. Veillez à ne pas mettre sur un même chariot produit secs et frais pour sécuriser le stockage la veille.

Les produits devront être bruts (seules les pesées seront autorisées avant, hors produits laitiers). Tout produit surgelé, appertisé ou préparation réalisée à l'avance ne sera toléré sous peine de disqualification de l'équipe (pâte feuilletée préparée, purée ou sirop de fruits, fonds de sauce...).

Les truffes noires ou blanches sont interdites.

Chaque équipe devra apporter ses assiettes ou matériels de service. Nous conseillons aussi, pour garantir le meilleur exercice à chacun sur place, d'apporter son petit matériel et les accessoires jugés nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques et découpe simple. Si un accord mets & boissons est proposé les verres seront également à apporter au nombre de 10 exemplaires par accord.

4.3. Modalités de participation de l'élève cuisine lors de la finale.

Nombre d'assiettes à réaliser pour le plat et le dessert : 4 plats et 4 desserts.

L'ensemble doit pouvoir être produit en 4 heures 30 : le Plat sera présenté au Jury de dégustation au bout de 3h30, puis le dessert 1 heure après.

Les candidats utiliseront obligatoirement deux à trois références parmi la gamme des crèmes PRESIDENT PROFESSIONNEL proposée.

Le coût matière du plat + dessert / portion de devra pas excéder 15€ / portion, à arbitrer librement entre plat et dessert.

Les assiettes ou contenants spécifiques utilisés devront être apportés par les élèves lors de la finale. L'ensemble des plats seront portés par des élèves du lycée Robert Buron vers les membres du Jury.

4.4. Modalités de participation des enseignants coach lors de la finale.

Le coach enseignant cuisine accompagne l'élève cuisinier durant quelques moments clés de l'épreuve en cuisine, mais celui-ci n'a qu'un rôle de conseil.

En aucun cas, il ne peut toucher les produits ou matériels, ni goûter, durant les mises en œuvre de son élève cuisinier. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe.

Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera en 3 temps distinct présent en cuisine, au total 2h avec son élève cuisinier.

> Temps 1 : Chaque coach accompagne son élève cuisinier vers la vérification panier et reste en cuisine 1 heure avec lui, dès la vérification du panier terminée.

> Temps 2 : Le coach revient ensuite 30 mn avant l'envoi du plat et assiste sans intervention à la présentation du plat au Jury de dégustation.

> Temps 3 : Le coach rejoint son élève en cuisine 30 mn avant l'envoi du dessert et assiste ensuite sans intervention à la présentation au Jury de dégustation.

Bonus coach :

Si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, cet élève pourra demander exceptionnellement la présence de son coach mais uniquement 10 mn maximum et cela qu'une seule fois durant toute l'épreuve, et cela n'étant possible qu'avant l'envoi du plat.

Le coach enseignant commercialisation & services accompagne l'élève commercialisation et services durant quelques moments clés de la finale, mais celui-ci n'a qu'un rôle de conseil.

En aucun cas, il ne peut toucher les produits ou matériels, ni goûter, durant les mises en œuvre de son équipe. Il ne peut pas aller en cuisine. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe.

Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera en 2 temps distinct présent auprès de l'élève commercialisation & services. Soit au total 30mn avec son élève : 15mn avant que l'élève aille en cuisine rejoindre son équipier pour l'envoi du plat en salle et idem durant 15mn avant que son élève aille rejoindre son équipier en cuisine avant l'envoi du dessert en salle.

4.5. Modalités de participation : Participation de l'élève Commercialisation et Services lors de la finale.

L'élève commercialisation et services aura 2 épreuves qui lui permettront de se voir attribuer un prix spécial « Commercialisation et Services ».

ÉPREUVE 1 : ARGUMENTATION CRÈME ET TERROIR

Il est chargé d'argumenter de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du Plat et du Dessert (Origines, Terroirs...).

Cette prestation orale aura lieu avant le service des plats, devant un jury « *Commercialisation et Services* » composé d'un directeur de salle/maître d'hôtel et d'un enseignant spécialiste de la salle. Elle ne devra pas excéder 10 minutes et pourra être suivie de questions posées par le jury.

ÉPREUVE 2 : SERVICE ET PRÉSENTATION EN SALLE

Il effectuera ensuite dans un deuxième temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du Plat et du Dessert. Cette prestation sera réalisée en salle, devant le jury Dégustation + le jury Commercialisation et Services.

3h30 après que l'élève Cuisine aura démarré son action en cuisine, l'élève Commercialisation et Services devra servir le plat et présenter de façon dynamique la recette.

1 heure plus tard, il servira et présentera le dessert, sur lequel la réalisation d'un acte de service est exigé : un service de la crème est attendu en salle avec la réalisation d'une quenelle « parfaite » à l'assiette.

Lors de la présentation du plat et du dessert devant le jury :

- Les associations mets & boissons sont autorisées.
- Verres non fournis, au libre choix du candidat (prévoir 10 verres pour le plat et 10 verres pour le dessert).
- Une théâtralisation est possible, l'acte devra rester professionnel et applicable en restauration.
- Il est possible d'expliquer et de préconiser un ordre de dégustation si nécessaire.

La prestation totale de Présentation et Service en salle ne devra pas excéder 5 minutes par mets, acte de service inclus. Si un retard est généré par l'élève cuisine, alors l'élève commercialisation et services verra son temps de présentation réduit d'autant.

Le jury pourra poser des questions afin de mieux comprendre des points de l'argumentation ou des éléments sur les mets présentés.

IMPORTANT : Cette prestation rentre dans les notations de l'équipe (Voir Article 6 notations).

4.6. Conditions de désistement d'un des membres de l'équipe finaliste

Si l'un des membres de l'équipe finaliste devait se désister, les coachs enseignants doivent le signaler dans les meilleurs délais par mail avec accusé de réception à concoursecoles@president-professionnel.fr. Si un élève de l'équipe se désiste il pourra être changé par un autre élève mais du même établissement et remplissant les critères d'acceptabilité de niveaux et âge exigés par ce règlement.

Si l'un des coachs enseignants devait se désister, le nouveau coach enseignant devra alors être du même établissement engagé.

4.7 Conditions juridiques de participation au Concours

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées dans le présent règlement, falsifiée, non validée, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ci-dessus ou comportant des indications inexacts ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la société organisatrice à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile, leur certificat de scolarité. Toute indication fausse ou erronée entraîne l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de G.L.F., société organisatrice, qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Jeu-Concours.

Les participants s'engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d'une œuvre antérieure. A ce titre, il leur appartient d'effectuer, toutes recherches d'antériorités permettant d'apprécier la disponibilité des droits qui pourront être cédés.

ARTICLE 5 – Choix des sélectionnés pour la finale

L'ensemble des dossiers de candidature conformes aux conditions exposées dans le présent règlement sera soumis à un jury de 2 personnes (Jury de sélection) composé de :

> 1 personne représentant la profession

Glenn VIEL, Chef de l'Oustau de Baumanière*** Michelin

> 1 personne représentant l'Education Nationale

Patrick BOUFFETY le coach enseignant lauréat du Concours Ecoles 2023.

Si cette personne devait se désister, l'organisateur se réserve le choix d'un nouvel enseignant.

Le jury de sélection se réunira pour sélectionner 6 dossiers pour la finale selon les critères suivants :

NOTATION DE LA SELECTION DES DOSSIERS :

Originalité des recettes	notation sur 20 pts
Fiche progression	notation sur 20 pts
Esthétique des plats réalisés	notation sur 20 pts
Qualité des photos (2 photos max. par mets)	notation sur 10 pts
Justification de l'utilisation des crèmes	notation sur 20 pts
Argumentaire terroir du plat et dessert	notation sur 40 pts
Qualité apportée au dossier	bonus 10 pts

Soit un Total de 140 points

NB : en cas de participation à la finale, la moitié de ces points (notation sur 70) sera ajoutée à la note finale.

Les 6 classes ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivantes seront suppléantes en cas de désistement d'un des candidats retenus pour la finale.

Une communication sera produite sur les pages FACEBOOK/INSTAGRAM de PRESIDENT PROFESSIONNEL et le site PRESIDENT PROFESSIONNEL.

Les enseignants tuteurs des candidats sélectionnés seront informés par mail à partir du 16 janvier 2024. Ce mail comprendra aussi le dossier technique pour leur venue à la Finale.

Les enseignants tuteurs des candidats non sélectionnés seront également informés par mail, avec un dossier comportant une synthèse personnalisée de la délibération du Jury afin d'apporter une information pédagogique de suivi à leurs élèves.

Article 6 - Organisation lors de la finale et évaluations

La finale aura lieu le jeudi 21 mars 2024, au lycée hôtelier Robert Buron, avenue de Chanzy, 53000 Laval.
Présence dès 7h30 pour le tirage au sort de l'ordre de passage des candidats

LES PRESENTATIONS AU JURY

Exemple pour l'équipe qui portera le N°1

A 8h : début de l'épreuve cuisine pour l'élève cuisine

A 9h : début de l'oral Crème & Terroir pour l'élève commercialisation et services.

A 11h30 : les 4 assiettes du plat de l'élève cuisine devront être dressées et prêtes à être envoyées. Des commis viennent chercher et apporter les 4 assiettes du plat au Jury de dégustation.

L'élève commercialisation & services accompagne les commis et officie seul devant le Jury de dégustation.

Les coachs pourront, sans aucune intervention, assister à la seule présentation du plat et quitter le jury de dégustation avec leur élève et patienteront avant d'être autorisés à revenir en cuisine 30 mn avant l'envoi du dessert excepté le coach commercialisation et services qui ne peut pas aller en cuisine après.

De 11h30 à 12h30 : l'élève cuisinier finalise les 4 assiettes du Dessert.

Pour rappel : le coach cuisine revient pour la dernière fois en cuisine 30 mn avant l'envoi du dessert et reste avec lui jusqu'à la présentation du dessert au Jury de dégustation.

A 12h30 : les 4 assiettes du dessert de l'élève cuisine devront être dressées et prêtes à être envoyées. Des commis viennent chercher et apporter ces 4 assiettes au Jury de dégustation.

L'élève commercialisation & services accompagne les commis et officie seul devant le Jury de Dégustation.

L'élève cuisine sera à ses côtés pour être présenté au Jury de dégustation. Les coachs pourront, sans aucune intervention, assister à la seule présentation du dessert et quitter le jury de dégustation avec ses élèves.

LES CRITERES D'EVALUATION DURANT LA FINALE

Lors de leurs mises en œuvre, un Jury technique observe les candidats et note leurs travaux sur les critères d'évaluation suivants.

Critères d'évaluation par le Jury technique en cuisine.

Qualité des matières premières choisies notation sur 15 pts

Organisation, Propreté, hygiène et tri notation sur 30 pts

Cohérence avec le dossier, Respect de la fiche technique et de la progression notation sur 35 pts

Technicité (maîtrise des techniques et créativité) notation sur 60 pts

Soit un total de 140 points

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :

1. Tout retard de plus de 3 mn dans la présentation d'un plat au Jury de Dégustation sera sanctionné de 10 points, puis de 20 points si 5 mn de retard.

Le maximum autorisé est de 10 mn avec 30 points de sanction. Au-delà de ces délais l'équipe sera disqualifiée.

NB : Si le retard est généré par l'élève cuisine, alors l'élève commercialisation et services verra son temps de présentation réduit d'autant

2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisine. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations : le 1er écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

Le jury technique sera composé de 2 chefs issus de la profession et 2 professeurs de cuisine représentant l'Education Nationale.

Critères d'évaluation par les Jury de Dégustation et de Commercialisation & Services

Pour le plat :

Originalité de la recette notation sur 10 pts

Présentation notation sur 10 pts

Cuissons notation sur 20 pts

Pomme Paillason notation sur 15 pts

2^e garniture notation sur 15 pts

Sauce beurre blanc/crème notation sur 20 pts

Harmonie gustative de l'ensemble notation sur 40 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services :

- Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts

N.B: notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve orale du matin)

- Commercialisation professionnelle notation sur 20 pts

N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services.

Soit un total de 170 points

Pour le dessert :

Originalité de la recette notation sur 15 pts

Présentation notation sur 15 pts

Cuisson et texture notation sur 20 pts

Quenelle de crème foisonnée notation sur 20 pts

Harmonie gustative de l'ensemble notation sur 40 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services

- Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts

N.B: notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve orale du matin)

- Commercialisation professionnelle notation sur 20 pts

N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services

Soit un total de 150 points

Le jury de dégustation sera composé en parité de grands Chefs et d'enseignants :

>Pour le plat : 10 jurés

Glenn VIEL, président du Jury et Patrick BOUFFETY, coach enseignant lauréat 2023, entourés de 3 chefs issus de la profession et de 3 professeurs de cuisine représentant l'Education Nationale.

+ le Jury spécial commercialisation et services composé en parité d'un professionnel Directeur de Salle/Maître d'Hôtel et d'un enseignant de Salle.

>Pour le dessert : 10 jurés

Glenn VIEL, président du Jury et Patrick BOUFFETY, coach enseignant lauréat 2023, entourés de 3 chefs issus de la profession et de 3 professeurs de cuisine représentant l'Education Nationale.

+ le Jury spécial commercialisation et services composé en parité d'un professionnel Directeur de Salle/Maître d'Hôtel et d'un enseignant de Salle.

Total des points pris en compte durant la finale

Critères d'évaluation technique en cuisine	notation sur 140 points
Plat Principal	notation sur 170 points
Dessert	notation sur 150 points
Note du dossier (note attribuée à la sélection % par 2)	notation sur 70 points
TOTAL	notation sur 530 points

LE PRIX SPECIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

Un "Prix Spécial Commercialisation et Services " sera décerné pour l'élève qui en ce domaine aura réalisé la meilleure prestation. [Voir Article 7. Dotations]

Le jury commercialisation et services sera composé en parité d'un professionnel Directeur de Salle/Maître d'Hôtel et d'un enseignant de Salle.

Critères d'évaluation par le Jury Commercialisation et Services et Jury Dégustation

L'élève commercialisation et services sera évalué sur un total de 80 points.

Il est chargé d'argumenter dans un 1er temps les crèmes choisies et terroirs produits de ses recettes (épreuve orale réalisée avant l'envoi des plats).

La seconde prestation sera réalisée en salle. L'élève devra servir le plat et présenter de façon dynamique la recette.

> ARGUMENTAIRE CREME ET TERROIR (épreuve orale- évaluée par Jury commercialisation et Services uniquement)

Plat	notation sur 20 pts
- dont Argumentation Crèmes	notation sur 8 pts
- dont Argumentation Terroir	notation sur 8 pts
- dont Aisance	notation sur 4 pts
Dessert	notation sur 20 pts
- dont Argumentation Crèmes	notation sur 8 pts
- dont Argumentation Terroir	notation sur 8 pts
- dont Aisance	notation sur 4 pts

Soit un total de 40 points

> PRESENTATION EN SALLE (épreuve évaluée par Jury commercialisation et Services + Jury Dégustation)

Service du Plat	notation sur 20 pts
- dont originalité/ prise de risque	notation sur 5 pts
- dont professionnalisme (savoir-être/posture)	notation sur 5 pts
- dont clarté/contenu	notation sur 5 pts
- dont commercialisation	notation sur 5 pts
Service du Dessert	notation sur 20 pts
- dont originalité/ prise de risque	notation sur 5 pts
- dont professionnalisme (savoir-être/posture)	notation sur 5 pts
- dont clarté/contenu	notation sur 5 pts
- dont commercialisation	notation sur 5 pts

Soit un total de 40 points

Concernant l'anonymat des notations

L'huissier sur place se verra remettre confidentiellement l'ensemble des notations des 20 jurés. A huis clos il sera chargé de compiler les notes et d'établir le rang de chaque équipe. En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Pour la remise des prix, notre huissier remettra au président du Jury pour chaque équipe finaliste une enveloppe cachetée l'informant de chaque prix établi.

Note concernant les Jurys : Aucun enseignant d'un établissement participant à la finale ne pourra être membre du jury technique ou de dégustation.

ARTICLE 7 – Dotations

À l'issue des épreuves chacun des finalistes recevra :

- Un diplôme et un trophée attestant de sa participation à la finale
- Un livre dédié par le Président du Jury, lors d'une rencontre privilégiée
- Pour l'élève cuisine : une veste de cuisine brodée à son nom
- Pour l'élève commercialisation et services : une chemise brodée à son nom

PREMIER PRIX

> **Pour les 2 élèves** : Immersion d'une journée avec le chef en cuisine et salle à l'Oustau de Baumanière

> **Pour les 2 élèves + 2 coachs enseignants** :

Un repas à l'Oustau de Baumanière*, soit 4 personnes**, d'une valeur de 1500 €HT (hors déplacement).

> **Pour l'élève Cuisine** : Un robot de cuisine (environ 500€/pers)

> **Pour l'élève Service** : Un set de service (environ 500€/pers)

> Le coach enseignant cuisine se verra également proposé d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2025.

DEUXIEME PRIX

> **Pour les 2 élèves** : un coffret repas les Collectionneurs, d'une valeur de 300€ environ

> **Pour l'élève Cuisine** : un couteau d'une valeur de 200€

> **Pour l'élève Service** : un couteau de coupe d'une valeur de 200€

> **Pour la classe** : un chèque de 750€

TROISIEME PRIX

> **Pour l'élève Cuisine** : un couteau de cuisine (environ 100€)

> **Pour l'élève Service** : un couteau sommelier (environ 100€)

> **Pour la classe** : un chèque de 500€

DU 4^{ème} AU 6^{ème} PRIX

> Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisine : Un chèque de 250 €.

PRIX SPECIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

> Pour l'élève commercialisation & services : une Immersion en salle dans un établissement gastronomique

Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement.

Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échanges des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent.

Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

** Président Professionnel se réserve le droit de proposer un coffret Relais Château proche de l'établissement d'une valeur correspondante si l'équipe ne peut se déplacer.*

*** Le repas concerne les 4 personnes de l'équipe gagnante, à réaliser ensemble. Si une des 4 personnes devait se désister, il ne pourrait être demandé aucune contrepartie.*

ARTICLE 8 - Frais pris en charges par l'organisateur

La Société Organisatrice prend en charge, pour chacun des élèves et de leur enseignant tuteur participant aux épreuves de la finale, les frais suivants :

> Denrées et vaisselles : remboursement à hauteur de 200 € par équipe sur présentation de justificatifs.

> Trajet Aller-retour :

TRAIN : Billet 2nde classe depuis la gare la plus proche du domicile du participant jusqu'à la gare la plus proche du lieu de la finale (LAVAL).

VOITURE : 0,3€/km d'indemnités de frais kilométriques (couvrant les frais de carburant, les frais d'usure et d'entretien du véhicule) ainsi que les frais de péages.

> Restauration : 1 dîner la veille de la finale sur la base d'un forfait de 30€ par personne.

Pour procéder au remboursement, les justificatifs seront à adresser à « Concours Ecoles » G.L.F. -15 rue de l'étang - ZA Les Placis – 35230 BOURGBARRE

La Société Organisatrice se charge de réserver une nuit avec petit déjeuner inclus la veille de la finale.

Pour les candidats venant de Guadeloupe, Martinique, La réunion et la Corse.

Leur établissement devra prendre en charge les frais (Aller et Retour) de déplacement les amenant à la finale à Laval. Dès leur arrivée à Laval, leurs frais seront pris en charge avec deux nuits d'hôtel prévues.

ARTICLE 9 – Limite de responsabilité

La société organisatrice ne saurait être tenue pour responsable si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté ce Jeu-Concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié ou reporté. Tout changement fera l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié.

Des additifs et modifications de règlement peuvent alors éventuellement être publiés pendant le Jeu-Concours. Ils seront considérés comme des annexes au présent règlement.

La société organisatrice ne saurait être tenue responsable de tout dysfonctionnement du réseau « Internet » empêchant le bon déroulement du Jeu-Concours notamment dû à des actes de malveillances externes. La connexion de toute personne au site et la participation au Concours se fait sous son entière responsabilité. Il appartient donc à tout participant de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte due à des actes de malveillance extérieures, et notamment les virus.

La société organisatrice ne saurait davantage être tenue pour responsable au cas où un ou plusieurs participants ne pourraient se connecter au site du Concours du fait de tout défaut technique ou de tout problème lié notamment à l'encombrement du réseau. Les modalités du Concours de même que les prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation d'aucune sorte.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du Concours est perturbé par un virus, bug informatique, intervention humaine non autorisée ou toute autre cause échappant à la société organisatrice, celle-ci se réserve le droit d'interrompre le Concours.

La société organisatrice décline toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir pendant la réalisation du projet pour chacun des participants ainsi que pendant la durée de jouissance du lot attribué et/ou du fait de son utilisation.

La société organisatrice n'est pas responsable des informations contenues sur les sites partenaires. Le contenu et les images présentes sur ces sites partenaires relèvent uniquement de la responsabilité du partenaire ou de son éditeur, conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 10 – Droits incorporels et droit à l'image

La participation au présent concours donne aux organisateurs l'autorisation de publier dans toute manifestation publi-promotionnelle les images et créations des candidats avec noms et prénoms des auteurs ainsi que dans toutes opérations ultérieures de communication sur les marques de la société organisatrice, sans que cette utilisation ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur dotation.

Il est rappelé que la Société Organisatrice est titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

Dans le cadre de sa participation au Jeu-Concours, le participant, gagnant ou non, cède à titre irrévocable et exclusif à la Société Organisatrice et/ou ses ayants droits, l'intégralité des droits de propriété intellectuelle et artistique, en particulier les droits d'exploitation, de reproduction, de représentation et d'adaptation qu'il détiendrait sur la recette et le produit final qu'il a conçu et transmis à la Société organisatrice dans le cadre de sa participation au Jeu-Concours, et ce pour tout le temps que durera la propriété littéraire et artistique du participant, auteur de la recette et de ses ayants droit d'après les législations tant françaises qu'étrangères et les conventions internationales actuelles ou futures y compris les prolongations qui pourraient être apportées à cette durée. De telle sorte que la Société Organisatrice ou toute autre personne physique ou morale de son choix puisse, sans restriction, reproduire, représenter, exploiter, adapter etc. ... ces recettes, en tous formats, sur tous supports qu'ils soient actuels ou futurs, et ce par tous moyens et pour tous pays.

La présente autorisation est donc consentie pour le Monde.

Le participant garantit l'originalité de la recette qu'il a conçue et transmise à la Société Organisatrice dans le cadre du Jeu-Concours et sa libre exploitation par la société organisatrice et/ou ses ayants-droits de telle sorte que la société organisatrice et/ou ses ayants droits ne soient, en aucune façon, inquiétée du fait de l'exploitation de la recette dans les conditions définies aux présentes.

La présente cession est consentie à titre gracieux et ne donnera lieu à aucune contrepartie de quelque nature que ce soit au profit du participant. Il est entendu que la Société Organisatrice ou ses ayants-droits demeurent libres d'exploiter ou non la recette.

NOTE : Toutefois, si un candidat désire garder les droits de propriétés de sa création, cela lui est possible. Il doit alors contresigner le règlement à la rubrique « cession des droits ». A défaut, la cession des droits se fera conformément au présent article.

ARTICLE 11 – Protection des données à caractère personnel

Pour participer au « Concours Ecoles 2024 », les professeurs, les chefs de travaux et chaque candidat doivent nécessairement fournir certaines informations personnelles les concernant (nom, prénom, date de naissance, adresse postale, adresse email, etc.). Ces informations sont enregistrées et sauvegardées dans un fichier informatique et sont nécessaires à la gestion du concours, à la prise en compte de la participation de chaque candidat au concours, à la détermination des gagnants et à l'attribution des prix.

Le traitement de ces données fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des libertés (CNIL) sous le numéro de récépissé 1964241.

Par ailleurs, par l'intermédiaire du « Concours Ecoles 2024 », les professeurs et/ou chefs de travaux et les candidats qui le souhaitent et qui ont coché la case prévue à cet effet sur le formulaire d'inscription recevront de la part de la société G.L.F. des courriers électroniques d'informations sur l'actualité de la marque Président Professionnel.

Les données collectées sont destinées à la société G.L.F.. La société G.L.F. peut, dans certains cas, être amenée à communiquer les données personnelles des professeurs, des chefs de travaux et des candidats à des tiers mais uniquement :

- A ses sous-traitants, agissant pour le compte de la société G.L.F. dans le cadre de la gestion du « Concours Ecoles 2024 », et dans le strict respect des finalités pour lesquelles lesdites données personnelles ont été collectées, ou
- En application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités publiques.

Aucune autre communication des données personnelles à des tiers ne sera effectuée par la société G.L.F. à moins que la société G.L.F. en informe les personnes concernées et obtiennent leur autorisation expresse préalable.

Ces données personnelles seront conservées dans un délai raisonnable nécessaire aux fins de traitement des données des personnes concernées.

La société G.L.F. met en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer la confidentialité et la sécurité desdites données personnelles.

Les données personnelles précitées seront traitées conformément aux dispositions de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée. Ainsi, conformément aux dispositions de la loi n° 78-17 du 6 Janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les personnes concernées disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification ou même de radiation des données les concernant.

Ces droits peuvent être exercés à tout moment sur simple demande écrite, soit en adressant un courrier par voie postale à l'adresse suivante: Concours Ecoles – G.L.F. – 15 rue de l'étang - Les Placis - 35230 BOURGBARRE, ou à l'adresse mail suivante : concoursecoles@president-professionnel.fr.

Toute demande d'accès, de rectification ou de radiation des données personnelles d'une personne concernée devra impérativement (i) être accompagnée d'une photocopie de son titre d'identité portant sa signature manuscrite, ou d'une photocopie du titre d'identité des titulaires de l'autorité parentale pour les mineurs portant leurs signatures manuscrites (ii) et préciser l'adresse à laquelle doit lui parvenir la réponse.

Les données collectées sont indispensables pour participer au « Concours Ecoles 2024 ». Par conséquent, les candidats qui exerceront leur droit d'opposition ou de suppression des données les concernant avant la fin du « Concours Ecoles 2024 » sont réputés renoncer à leur participation.

ARTICLE 12 – Règlement

12.1 Dépôt

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice- 146 boulevard de Grenelle 75015 PARIS.

12.2. Acceptation du règlement

La participation au Concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, sans conditions ni réserve.

12.3. Contestation

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

12.4. Consultation

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.president-professionnel.fr entre le 22 juin 2023 et le 21 mars 2024. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi à l'adresse suivante : « Concours Ecoles - G.L.F. -15 rue de l'étang - Les Placis- 35230 Bourgbarré. »

ARTICLE 13– Fraudes et loi applicable

Toute fraude ou non-respect du présent règlement pourra donner lieu à l'exclusion du Concours pour son auteur, la société organisatrice se réservant, le cas échéant, le droit d'engager à son encontre des poursuites judiciaires.

Le présent Concours ainsi que le présent règlement sont soumis à la loi française.

Groupe Lactalis Foodservice France, société en nom collectif au capital de 79 984 €, immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 399 076 991, et dont le siège social est situé à : 15 rue de l'étang - Les Placis - 35230 Bourgbarré, ci-après dénommée G.L.F.

Fait à Bourgbarré, le 21 juin 2023.