

Concours Champagne Fromage « Convaincre pour séduire »

Règlement 2012/2013

Article 1 – Objet

Le concours « **Champagne Fromage - Convaincre pour séduire** » est organisé par l'Académie de Reims, sous couvert du Ministère de l'Éducation Nationale, en partenariat avec le **CNIEL** (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) et le **CIVC** (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), avec l'aide de l'Union des sommeliers de France, de la Fédération Nationale des détaillants en Produits Laitiers, de la revue Gault et Millau...

L'objet du concours est de dynamiser et de professionnaliser la commercialisation du fromage et des vins de Champagne au restaurant tout en sensibilisant les élèves aux métiers de la sommellerie et au conseil du fromage, en valorisant le terroir champenois et en privilégiant les produits AOP (sans notion de marque).

Le comité organisateur du concours est composé de :

➤ Fromage :

- Philippe ROCHARD, Responsable du Pôle hors média au CNIEL
- Agnès CHICOULAA, Responsable des Actions en milieu scolaire au CNIEL
- Candice LAPORTE, Chef de projet événementiel au CNIEL
 - David BAZERGUE, délégué général adjoint de la FNDPL
 - Caroline BOQUET, formatrice au CFPL

➤ Champagne :

- Thibault LE MAILLOUX, Directeur de la Communication au CIVC
- Violaine DE CAFFARELLI, œnologue chargée de communication au CIVC
 - Michel Hermet, président de l'UDSF

➤ Éducation Nationale

- Michel DARCQ, Chef de travaux Hôtellerie du Lycée Professionnel Gustave Eiffel de Reims
- Lucette POLETTI, Inspectrice de l'Éducation Nationale, chargée du suivi de la filière Hôtellerie Restauration de l'Académie de Reims
 - Marie-Christine Jamotte
 - Lionel Knapik (développeur de projets)

Les décisions de ce comité sont sans appel.

Article 2 – Conditions générales de participation

L'accès à ce concours est gratuit. Aucun droit d'inscription n'est perçu.

Les frais inhérents à l'organisation du concours, à la passation des épreuves et à l'hébergement/restauration lors de la finale nationale sont pris en charge par les organisateurs.

Les frais de déplacement des candidats sélectionnés et de leurs professeurs (un professeur par candidat) pour la finale nationale sur Reims sont pris en charge.

Article 3 – Sélection et inscription des candidats

Le concours est réservé, **exclusivement**, aux élèves, apprentis, stagiaires inscrits en classe « Terminale » Baccalauréat Professionnel « Restauration », dominante « Service et Commercialisation » de France Métropolitaine sous statut scolaire, en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Les élèves préparant ou titulaire d'une Mention Complémentaire « Sommellerie » ne peuvent participer à ce concours.

Les élèves, apprentis ou stagiaires souhaitant participer au concours contacteront leur professeur. L'inscription se fait en ligne par le jeune lui-même ou son professeur. En effet, tout jeune ou groupe de jeunes remplissant les conditions d'inscription peut être inscrit par un professeur de son établissement. Le nombre maximum d'élèves admis à concourir est laissé à la discrétion de chaque établissement qui organise la présélection sous son entière responsabilité.

Une seule inscription par candidat est possible.

L'inscription au concours se fait à l'adresse suivante :
<https://atlantique.ac-reims.fr/champagnefromage/>

Pour tout complément d'information, vous pouvez nous contacter :

- Par courrier :

Rectorat de Reims, à l'attention de Mme POLETTI, Inspectrice de l'Éducation Nationale, Concours « Champagne Fromage, convaincre pour séduire », 1 rue Navier, 51082 Reims CEDEX

- Par courrier électronique :

concours-champagne-fromage@ac-reims.fr

Article 4 – Calendrier et phases du concours

Le concours se déroule en trois phases : présélections par établissement, sélections interrégionales et finale nationale.

➤ Inscriptions :

➤ Ouverture : **lundi 1^{er} octobre 2012 à 8 heures**

➤ Clôture : **vendredi 23 novembre 2012 à 12 heures**

Dès réception de leur bulletin d'inscription, les candidats recevront par mél une confirmation d'inscription ainsi qu'un code d'accès leur permettant d'accéder au serveur pour les épreuves de la première phase de sélection. Le candidat choisira, au moment de l'inscription, un mot de passe pour garantir la confidentialité de l'épreuve.

Les établissements seront également avisés par courrier électronique des noms des élèves inscrits pour leur établissement et seront invités à valider les inscriptions.

➤ Première phase - Présélections « Établissements »

Lundi 10 décembre 2012 de 14 heures à 17 heures

Cette phase permet de sélectionner, par inter région, douze candidats issus d'au moins six établissements dans la limite du nombre d'établissements participants.

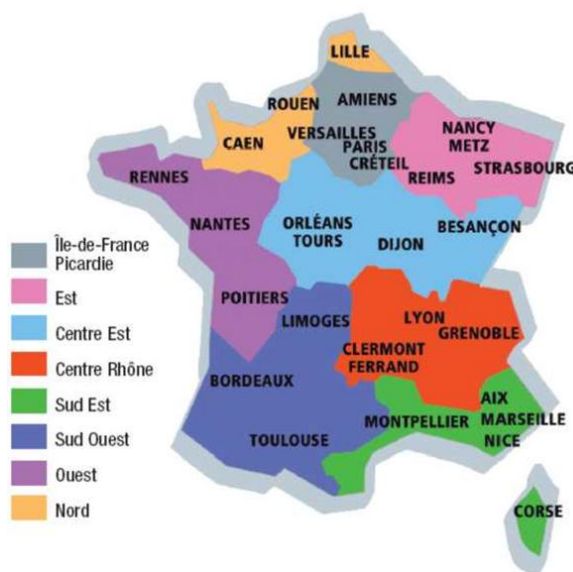
Les épreuves se déroulent en ligne, l'établissement met à la disposition des candidats une connexion Internet. Une assistance à distance par téléphone est mise à disposition des établissements pour répondre aux problèmes techniques éventuels autres que ceux inhérents à l'équipement informatique des établissements. Les organisateurs du concours dégagent toute responsabilité pour les problèmes de matériel et de connexion pouvant perturber le bon déroulement des épreuves.

Les douze candidats de la région ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour les sélections interrégionales.

➤ Deuxième phase - Sélections Interrégionales

Mercredi 6 février 2013

Cette phase permet de sélectionner les huit candidats qui iront en finale nationale (un candidat par inter région, carte ci-contre). Les régions sont regroupées en 8 grandes « inter régions » selon la répartition suivante :



Les épreuves de sélections interrégionales se dérouleront le **6 février 2013** au sein d'un établissement repéré dans l'inter région. Elles permettent de sélectionner un finaliste par Inter région qui pourra concourir à la finale nationale.

Les épreuves se déroulent, pour les ateliers pratiques, dans une salle informatique avec connexion Internet (les candidats auront à leur disposition le matériel nécessaire pour procéder à l'analyse sensorielle) ; l'établissement d'accueil sera sélectionné en conséquence par l'équipe organisatrice en accord avec l'Inspecteur de l'Éducation Nationale des académies d'accueil de ces épreuves.

Le bon déroulement des épreuves est placé sous la responsabilité de deux représentants des organisateurs en étroite collaboration avec l'Inspecteur de l'Éducation Nationale chargé de l'Hôtellerie-Restauration et le proviseur du lycée d'accueil.

➡ Troisième phase – Finale nationale

Mercredi 22 et jeudi 23 mai 2013

La finale nationale se déroulera à Reims les 22 et 23 mai 2013.

Cette épreuve permet de sélectionner le (la) lauréat(e) du Concours « Champagne Fromage, Convaincre pour séduire », promotion **2012/2013**.

Les candidats finalistes auront à leur disposition des supports pédagogiques fournis par les différents partenaires pour préparer les épreuves de la finale.

Chaque finaliste est accompagné, pour les épreuves, par son professeur, par un fromager et un sommelier de sa région.

Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration des candidats et de leurs professeurs occasionnés pour les épreuves de la finale sont pris en charge selon les conditions précisées dans l'article 2.

Le proviseur et le chef de travaux de l'établissement des différents finalistes sont invités (les frais d'hébergement et de restauration sont pris en charge mais les frais de déplacement restent à leur charge).

Article 5 – Épreuves de présélections par établissement

Chaque établissement ayant plusieurs candidats inscrits organise les épreuves de présélection conformément aux consignes communiquées par le comité organisateur.

Les épreuves se dérouleront en ligne aux dates indiquées : pour le trophée **2012/2013**, la date retenue est le lundi **10 décembre 2012**.

L'épreuve porte sur des connaissances technologiques de niveau baccalauréat professionnel « Restauration » sous forme d'un Questionnaire à Choix Multiples et de questions ouvertes sur les thèmes suivants :

- Le produit « Champagne » et sa commercialisation : le champagne (histoire, vignoble, géographie), le terroir (cépages, sols, vignes), les techniques de fabrication, service et commercialisation du champagne, dégustation, étiquetage, législation
- Le produit « Fromage » et sa commercialisation : les fromages (histoire, géographie), le terroir (les races, les AOP), les techniques de fabrication, reconnaissance fromages, étiquetage, législation.

Chaque candidat devra répondre à quarante questions qui lui seront proposées après tirage aléatoire. Les questions sont en lien étroit avec le référentiel de baccalauréat professionnel ; elles sont élaborées par des professionnels représentants du CIVC et du CNIEL en collaboration avec des fromagers et des sommeliers. *Elles sont validées par le comité organisateur.*

Les réponses des élèves se font en direct, dans un créneau horaire imposé, sans possibilité de retour sur les réponses.

Le temps est enregistré. C'est un facteur permettant de départager les éventuels ex-aequo ; la connexion Internet sera interrompue dès que les 45 minutes seront écoulées.

Les corrections seront effectuées au niveau national sous le contrôle du comité organisateur qui communiquera à chaque établissement participant le nom de l'élève ou apprenti sélectionné. Le jury est composé de représentants de l'éducation nationale et des filières laitières et Champagne sous l'autorité de Monsieur le Recteur de l'Académie de Reims.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 6 – Épreuves de présélections interrégionales

Les candidats sélectionnés à l'issue de la première phase de présélections et représentant leur établissement sont admis à participer aux épreuves interrégionales au sein de l'établissement choisi par le comité organisationnel.

Les épreuves d'une durée de 90 minutes sont divisées en trois parties :

- Une épreuve théorique en ligne (30 minutes) sur des connaissances technologiques de niveau baccalauréat professionnel « Restauration » en lien avec les trois thèmes suivants :
 - Le produit « champagne » : de la vigne à la flûte
 - Le produit « fromage » : de l'herbe à l'assiette
 - Le terroir Champardennais : son histoire, son tourisme, sa gastronomie

Dix questions seront posées par thème ; les questions sont élaborées par des spécialistes désignés par le comité organisateur.

○ **Une épreuve de dégustation sous forme d'ateliers pratiques (30 minutes) :**

- Reconnaissance des produits : champagne et fromage
- Tests organoleptiques de ces produits

Les dégustations comparées des deux produits « fromage » et « champagne » porteront sur deux champagnes et deux fromages. Une fiche de dégustation est fournie par le comité organisateur.

Le candidat devra saisir sa fiche de dégustation.

○ **Une épreuve de commercialisation (30 minutes) :**

- Élaboration et saisie d'un argumentaire commercial sur un des deux vins de Champagne avec un des deux fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

L'épreuve se déroule en ligne ; son organisation se fait conformément aux directives communiquées par le comité opérationnel et sous la responsabilité du proviseur du lycée d'accueil, d'un fromager, d'un sommelier et, si possible, de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale responsable de la filière Hôtellerie-Restaurant de l'académie organisatrice des épreuves de présélection interrégionale.

Le jury est composé de représentants de l'éducation nationale et des filières laitières et Champagne sous l'autorité de Monsieur le Recteur de l'Académie de Reims.

Les décisions du jury sont sans appel.

À l'issue de ces épreuves, le candidat ayant remporté le plus de points sur l'ensemble des trois épreuves de cette phase du concours est sélectionné pour la finale nationale.

Article 7 – Épreuves de sélection nationale

L'épreuve de la « finale nationale » réunit les huit finalistes à l'issue des épreuves de présélection interrégionale. Chaque candidat apporte sa tenue professionnelle de service ; le matériel d'office nécessaire pour la réalisation des ateliers est mis à sa disposition.

Elle comprend huit ateliers autour de quatre thèmes (dégustation et service du champagne, gestion du poste fromage, commercialisation et service, une épreuve originale « Étonnez-nous »). Les ateliers se déroulent sur les deux journées ; l'ordre des ateliers indiqué ci-dessous n'est qu'indicatif.

➤ Premier atelier : **Réception des fromages et du champagne (50 minutes)**

- réception des bouteilles de champagne et d'un colis comportant 15 fromages
- contrôle et stockage des produits

➤ Deuxième atelier : **Service du Champagne (5 minutes)**

- ouverture d'une bouteille et service de 8 flûtes selon les règles usuelles.

➤ Troisième atelier : **Dégustation de Champagne (15 minutes)**

- dégustation et analyse sensorielle comparative de trois champagnes.

➤ Quatrième atelier : **Dégustation de fromages (30 minutes)**

- dégustation et analyse sensorielle comparative d'au moins dix fromages parmi ceux réceptionnés lors du premier atelier.

➤ Cinquième atelier : **Élaboration plateau et assiette (40 minutes)**

- réalisation d'un plateau composé d'au moins dix fromages parmi ceux réceptionnés ; quelques éléments de décors seront mis à disposition.
- composition d'une assiette qui sert de support à l'atelier « Étonnez-nous ! » sur un thème défini ; le thème de l'assiette est indiqué quelques jours après la sélection interrégionale aux candidats finalistes qui pourront préparer l'épreuve et se faire aider par leurs parrains. Les candidats ont toute liberté quant à la composition et la décoration de l'assiette qui doit cependant respecter le thème proposé. Les candidats auront le choix des fromages composant l'assiette (sélection parmi les fromages réceptionnés). Le support et les éléments de décor pour cette épreuve sont apportés par les candidats ; **seuls les fromages sont mis à disposition.**

➤ Sixième atelier : **Synthèse (20 minutes)**

- préparation de l'argumentaire commercial de l'accord choisi.

➤ Septième atelier : **Service et commercialisation (30 minutes)**

- réalisation du service pour une table composée de quatre personnes : deux professionnels et deux « candides ». Le candidat devra réaliser le service du fromage au chariot et effectuer le service d'un ou plusieurs champagnes. Il devra conseiller le client et adapter son argumentaire selon la situation : proposer un champagne en accord avec les fromages choisis par le client, suggérer des fromages s'accordant au champagne retenu.
- un échange est fait en langue étrangère.

- le candidat est interrogé sur sa connaissance du terroir champenois.

➤ Huitième atelier : **Une épreuve originale «Étonnez-nous ! » (15 minutes)**

- proposition d'un accord original de champagne pour accompagner l'assiette préparée lors du cinquième atelier.
- le candidat doit bâtir et présenter un argumentaire commercial qui lui permet de convaincre le jury pour le séduire...
- temps de préparation : 10 minutes / Temps d'argumentaire : 5 minutes

À l'issue des épreuves pratiques, le candidat qui a totalisé le plus de points est proclamé par le jury « Lauréat du concours « Champagne-Fromage, Convaincre pour séduire » de la promotion **2012/2013**.

Le jury est composé de représentants de l'éducation nationale et des filières **laitières** et Champagne sous l'autorité de Monsieur le Recteur de l'Académie de Reims.

Les décisions du jury sont sans appel.

L'annonce des résultats est suivie de la remise des diplômes et des prix.

Article 8 – Publication des résultats et Prix

À l'issue de la délibération du jury se réunissant pour la 1^{ère} puis la 2^{ème} phase de sélection, les établissements seront informés des résultats obtenus par leurs jeunes.

Les résultats de la finale nationale seront communiqués à l'issue de l'épreuve au moment de la remise des prix.

Les phases de présélection interrégionale et de finale nationale font l'objet d'une remise de prix.

➤ Lots à l'issue de la deuxième phase « Sélections Interrégionales »

Chaque candidat recevra un lot à l'issue des épreuves. Cette remise est organisée à l'initiative du proviseur du lycée d'accueil, des représentants des filières professionnelles et, si possible, de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale responsable de la filière Hôtellerie-Restauration de l'académie organisatrice des épreuves de présélection interrégionale.

Le 1^{er} est qualifié pour la finale

➤ Remise des prix à l'issue de la troisième phase « finale nationale »

La remise des prix et des diplômes est organisée à l'issue des épreuves.

Lots pour les candidats participant à la finale nationale :

- 1^{er} prix : le trophée, un programme de découverte professionnelle sur 3 jours et des accessoires professionnels d'une valeur indicative de 700 €
- 2^{ème} au 3^{ème} prix : un certificat, un programme de découverte professionnelle sur 3 jours et des accessoires professionnels d'une valeur indicative de 400 €
- 4^{ème} au 8^{ème} prix : un certificat, un dîner gastronomique pour deux et des accessoires professionnels d'une valeur indicative de 400 €

Article 9 – Responsabilité

Les organisateurs du concours déclinent toute responsabilité lors des divers déplacements liés à la participation au concours.

Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile.

Article 10 – Évolutions du règlement

Le comité organisateur du concours se réserve le droit de modifier, écourter, reporter, proroger ou annuler le présent concours pour quelque cause que ce soit et sans que leur responsabilité puisse être engagée de ce fait.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité au cas où le serveur Internet serait indisponible durant la durée du concours.

Les organisateurs se réservent le droit de modifier toute date annoncée.

Des additifs apportant, en cas de force majeure, des modifications à ce règlement peuvent être éventuellement être publiés pendant le concours. Ils seraient considérés comme des annexes au présent règlement.

Article 11 – Acceptation du présent règlement

La participation à ce concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement dans son intégralité qui a valeur de contrat. En cas de non respect de ce présent règlement, le candidat est éliminé d'office.

Le règlement du concours sera disponible sur le site dédié à la présentation de l'opération sur le serveur académique de l'académie de Reims.

Le règlement du concours sera adressé à toute personne avant la fin de la période de participation en faisant la demande à l'adresse suivante (Rectorat de Reims, Lucette POLETTI, Concours « Champagne Fromage, convaincre pour séduire », 1 rue Navier, 51082 Reims CEDEX) et en fournissant une enveloppe timbrée et libellée à l'adresse souhaitée pour la réponse.

Article 12 – Loi applicable

Ce concours et l'interprétation du règlement sont soumis au droit français.

Article 13 – Loi « Informatique et Libertés »

Les participants autorisent les organisateurs de ce concours à publier leur nom ainsi que la liste des lots remportés et à exposer et/ou utiliser leur photo avec l'indication du nom de leur auteur sur le site dédié au concours et/ou par voie de presse sans que cela ne leur ouvre d'autres droits que la remise des prix attribués pour les gagnants.

Chaque auteur conserve un droit moral sur sa photographie et en conséquence celui de voir son nom cité chaque fois que sa photographie sera publiée (sur demande).

En application des articles 38 et suivants de la loi n°7817 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès des organisateurs du présent concours.