

REGLEMENT COMPLET

CONCOURS « DE L'ECOLE AUX ETOILES » PROMOTION 2019 PASCAL BARBOT

ARTICLE 1 – Société organisatrice

Lactalis Consommation Hors Foyer, 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 : Les Placis - 35230 Bourgbarré, ci-après dénommée **LCHF**, organise du 01 juin 2018 au 25 mars 2019 inclus un Concours appelé : "Concours de l'Ecole aux Etoiles", **2019**, Promotion Pascal BARBOT.

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

L'adresse de référence à tout envoi de demande relative à l'organisation ou à la participation au présent Concours est la suivante : Concours De l'Ecole aux Etoiles – LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRE

Le président de la promotion 2019 est Pascal BARBOT, Chef du restaurant l'Astrance*** à Paris.

Ce Concours De l'Ecole aux Etoiles est véhiculé :

- dans la presse professionnelle

- sur les sites internet : www.lactalischf.fr, et www.president-professionnel.fr;

- sur les réseaux sociaux : page Facebook www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel et Instagram @chefspresidentprofessionnel à compter de juin 2018.

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 et CFA Publics ou Privés, sous contrat Education Nationale, de la filière des métiers de la restauration, pour les niveaux suivants :

Brevet Professionnel, Terminale Bac Pro ou Technologique, BTS 1 et 2 (Option B : Art culinaire, Art de la table et du service), 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 le jour de la finale.

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

Pour toute participation d'un mineur au présent concours, l'autorisation écrite et préalable des titulaires de l'autorité parentale du mineur est obligatoire. Pour ce faire, les professeurs ou Chefs des Travaux doivent adresser à la société LCHF, par le site Internet www.president-professionnel/concours, ou par voie postale à l'adresse suivante: Concours De l'Ecole aux Etoiles – LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRE , l'autorisation parentale type figurant dans le dossier de candidature.

Les équipes sélectionnées pour la finale sont constituées de 3 personnes : Un coach enseignant, un élève en cuisine et un élève Service et Commercialisation chargé de présenter les plats au jury de dégustation. L'élève chargé de présenter les plats au Jury de dégustation, devra avoir le même niveau scolaire que l'élève cuisine et ils devront faire partie du même établissement scolaire.

Plusieurs duos d'élèves et plusieurs classes par établissement sont autorisés 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

1. Ce concours permet à un coach enseignant de mettre en œuvre un projet pédagogique complet en équipe, et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.
2. Ce concours a pour second objectif de situer la crème comme une matière riche de possibilités pour la création de recettes. Ainsi, que ce soit pour apporter une texture, une touche de saveur ou sublimer un plat ou un dessert, les élèves devront sélectionner les crèmes les plus appropriées pour réussir chaque recette.
3. Ce concours a pour troisième objectif de de mettre en avant technique et créativité des élèves, avec le soutien d'un coach enseignant formant équipe avec les élèves.

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, à partir du 01 juin 2018.
- Chaque inscrit pourra télécharger numériquement ses dossiers de candidatures en ligne.

4.2. Modalités de participation : Cahier des charges pour être sélectionné à la finale

Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 14/12/2018

- en priorité sur le site www.president-professionnel.fr Espace Concours,
- ou envoyé à concoursecoleauxetoiles@lactalis.fr
- ou envoyé et posté à l'adresse suivante « Concours De l'Ecole aux Etoiles », LCHF, Les Placis, 35230 BOURGBARRE avant le 14/12/2018, cachet de la poste faisant foi.

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

- > Bulletin D'inscription
- > Fiche Progression Plat
- > Fiche Progression Dessert
- > Fiche Argumentaire Service Et Commercialisation
- > Argumentaire Sur Le Choix De Vos Crèmes
- > Photo De L'équipe - Dans Cet Ordre, De Gauche A Droite :Le Candidat Cuisine, L'enseignant Coach Et L'élève Service Et Commercialisation.
- > Photo En Haute Définition Du Plat
- > Photo En Haute Définition Du Dessert
- > Autorisation Parentale Pour Les Mineurs

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 Pintade

Une garniture fruit, une garniture légume, et au moins une des deux avec de la crème.

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

Coût matière de chaque plat/portion maximum : 8 € HT

Thème du dessert :

Dessert glacé à base d'agrumes avec des textures marquées, croquantes et croustillantes

Entre 2 agrumes minimum et 4 maximum.

Pas de quenelle glacée

Droit à l'azote sous demande, en respectant les règles de sécurité pour son usage

(port de gants et masque de protection obligatoires)

Dressé à l'assiette uniquement. Verrine interdite.

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

Coût matière de chaque dessert/portion maximum : 6 € HT

Pour ces 2 recettes sont attendus dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

Travail recommandé avec la collaboration avec l'élève Service et Commercialisation.

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 attendues. Au minimum, deux de ces crèmes devront être utilisées sur l'ensemble des productions

Nature des 3 crèmes proposées :

> Crème fraîche légère épaisse, Sauces et Cuissons, PRESIDENT Professionnel en seau de 5 L ou pot de 1 L

> Crème Supérieure gastronomique PRESIDENT Professionnel 35 % MG, UHT, 1 L.

> Crème légère Liaisons et Cuissons PRESIDENT Professionnel, UHT, 1 L.

Ne seront pas autorisés les produits suivants lors de la finale :

> Tout produit surgelé ou appertisé.

> Tout produit culinaire déjà préparé ou transformé avant la finale.

Les fiches techniques doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites. Les matières et coûts associés doivent être précisément décrits. Une explication du choix des crèmes est exigée, ainsi qu'un argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir). Pour les photographies, elles doivent être de bonne définition (300 dpi minimum).

4.3. Modalités de participation générale pour la finale

Les épreuves de la finale se dérouleront le Lundi 25 mars 2019 au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Jean Drouant - 20 rue Médéric - 75017 Paris.

Les candidats sélectionnés y sont attendus la veille, le Dimanche 24 mars de 15h00 à 17h00 afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée.

Les frais de déplacement, frais d'hébergement et le dîner la veille sont pris en charge par la Société organisatrice.

Chaque équipe finaliste est composée de 3 personnes : Un élève cuisinier, un élève service et commercialisation et un coach enseignant.

Rôle de chaque membre de l'équipe :

> **L'élève cuisinier** : il met en oeuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée des épreuves.

> **Le coach enseignant** : il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non respect de ces règles des pénalités sont appliquées à l'équipe.

> **L'élève service et Commercialisation** : il est chargé d'argumenter dans un 1er temps les crèmes choisies et terroirs produits de ses recettes pour ensuite présenter dans un deuxième temps de façon dynamique ses recettes.

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 Supérieure Gastronomique PRESIDENT Professionnel
- > Mascarpone et Ricotta GALBANI Professionale
- > 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 produits 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 oeuvre spécifiques et découpe simple. Si un accord met/vin est proposé les verres seront également à apporter au nombre de 12.

4.4. 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 prêts à servir

L'ensemble doit pouvoir être produit en 4 heures 30 et satisfaire à un service rapide et de qualité. Le Plat sera présenté au Jury de dégustation au bout de 3 h 30, puis le dessert 1 heure après.

Les candidats utiliseront obligatoirement deux à trois références parmi la gamme des crèmes Président Professionnel proposée.

Le coût matière de chaque plat/portion ne devra excéder : 8 € HT pour le plat, 6 € HT pour le 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 de Jean Drouant vers les membres du Jury.

4.5. Modalités de participation de l'enseignant tuteur lors de la finale.

Le coach enseignant 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 oeuvre 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 distincts présent en cuisine : au total, 2 h 00 avec son élève cuisinier.

Planning du coach

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.

4.6. Modalités de participation : Participation de l'élève Service et Commercialisation lors de la finale.

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes Plat et Dessert (Origines, Terroirs...).

La prestation orale qui s'effectuera devant le Jury Service & Commercialisation ne devra pas excéder 10 mn.

Il effectuera ensuite dans un deuxième temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du Plat et du Dessert.

3 h 30 après que l'élève Cuisine aura démarré son action en cuisine, l'élève Service et Commercialisation présentera le plat au Jury de dégustation, puis 1 heure plus tard le dessert

La présentation du plat ou du dessert doit être le reflet d'une présentation du plat ou du dessert à un convive dans une salle de restaurant : Présentation du nom du plat avec une explication sur les différentes composantes de celui ci.

Il est possible si vous le souhaitez :

D'expliquer et préconiser un ordre de dégustation si nécessaire.

Les associations mets et vins sont autorisées. *Verres non fournis, au libre choix du candidat.*

Une finition simple de service en salle est autorisée.

Le jury pourra vous poser des questions afin de mieux comprendre des points de votre argumentation ou des éléments sur les mets que vous aurez présentés.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le Jury Dégustation Service & Commercialisation ne devra pas excéder 5 mn.

IMPORTANT : Cette prestation rentre dans les notations de l'équipe (Voir les notations, plus bas).

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

Si l'un des membres de l'équipe finaliste devait se désister, le coach enseignant doit le signaler dans les meilleurs délais par mail avec accusé de réception à concoursecoleauxetoiles@lactalis.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 c'est le coach enseignant qui devait se désister, le nouveau coach enseignant doit alors être du même établissement engagé.

4.8 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 LCHF, 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 les dites 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 techniques 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

Pascal BARBOT, président de la promotion 2019, Chef de l'Astrance, 3 étoiles au Guide Michelin.

> 1 personne représentant l'Education Nationale

Mikaël STEVENARD, professeur en Lycée Hôtelier Saint-Louis, coach enseignant ayant remporté le concours 2018.

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 :

L'originalité des recettes notation sur 20 pts

Fiches techniques, économat notation sur 20 pts

Esthétique des plats réalisés notation sur 20 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 130 points

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

Les enseignants tuteurs des candidats sélectionnés seront informés par mail à partir du 15 janvier 2019. 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 le 15 janvier 2019, avec un dossier comportant une synthèse personnalisée de la délibération du Jury, afin d'apporter une information pédagogique de suivi à leurs élèves.

Une communication sera produite sur la page facebook de PRESIDENT Professionnel et le site PRESIDENT Professionnel.

Article 6 - Organisation lors de la finale et évaluations

La finale aura lieu le Lundi 25 mars 2018, au lycée hôtelier Lycée Jean Drouant, 20 Rue Médéric, Paris XVII.

Chaque équipe est attendue au complet la veille le dimanche 24 mars de 15h00 à 17h00 sur Paris, au Lycée Jean Drouant afin d'effectuer une visite des cuisines et de déposer leur matériel et matières premières.

Les équipes disposeront d'un forfait de 30 € par personnes pour dîner sur Paris.

Le jour de la finale

A 6 h 30 : Petit déjeuner à l'hôtel.

A 7 h 00 : Départ de l'hôtel.

A 7 h 10 : Tous les candidats sont au Lycée Hôtelier et se mettent en tenue.

A 7H 20 : Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats sous présence d'huissier.

A 7 h 30 : Accueil et briefing du président du jury Pascal BARBOT

A 7h 40 : L'équipe N°1 se dirige vers les magasins pour prendre leurs produits pour vérification ensuite des paniers par le président du jury Pascal BARBOT

A 8 h 00 : L'équipe N°1 se dirige vers les cuisines après vérification des paniers. Idem, chaque 10 mn pour toutes les équipes.

LES PRESENTATIONS AU JURY DE SELECTION

Exemple pour l'équipe qui portera le N°1

A 11 h 30 : Des commis viennent chercher et apporter les 4 plats au Jury de dégustation.

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

Le coach pourra, sans aucune intervention, assister à la seule présentation du plat et quitter le jury de dégustation avec son élève et patientera avant que d'être autorisé à revenir en cuisine 30 mn avant l'envoi du dessert.

De 11 h 30 à 12 h 30, l'élève cuisinier finalise ses 4 desserts.

Pour rappel : le coach 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 12 h 30, les 4 assiettes du dessert de ce candidat devront être dressées et prêtes à être envoyées.

A 12 h 30, des commis viennent chercher et apporter ces 4 desserts au Jury de dégustation.

L'élève Service et Commercialisation accompagne les commis et officie seul devant le Jury de dégustation et Service et Commercialisation. L'élève cuisine sera à ses côtés pour être présenté au Jury de dégustation. Le coach pourra, sans aucune intervention, assister à la seule présentation du dessert et quitter le jury de dégustation avec ses élèves.

LES CRITERES D'ÉVALUATION 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, ensuite un jury de dégustation évalue les plats.

Critères d'évaluation par le Jury technique en cuisine.

Qualité des matières premières choisies.. notation sur 15 pts

Propreté et hygiène.. notation sur 20 pts

Respect de la fiche technique et de la progression . . . notation sur 20 pts

Technicité (maîtrise des techniques et créativité) notation sur 30 pts

Organisation notation sur 15 pts

Cohérence avec le dossier.. notation sur 20 pts

Soit un total de 120 points

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

1. Tout retard de plus de 3 minutes 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.

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.

Ce 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 service

Pour le plat principal :

Originalité de la recette notation sur 10 pts

Présentation.. notation sur 10 pts

Cuissons notation sur 20 pts

1re garniture notation sur 15 pts

2e garniture notation sur 15 pts

Sauce.. notation sur 15 pts

Harmonie gustative de l'ensemble notation sur 20 pts

Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation

• Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts

N.B: notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation

• Commercialisation professionnelle notation sur 15 pts

N.B : notation effectuée par le Jury Dégustation + Service et Commercialisation

Soit un total de 140 points

Pour le dessert :

- Originalité de la recette.....notation sur 15 pts
 - Présentation du platnotation sur 15 pts
 - Texturenotation sur 15 pts
 - Goûtnotation sur 30 pts
 - Harmonie gustative de l'ensemble notation sur 10 pts
 - Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation
 - Argumentaire crème et terroirnotation sur 20 pts
- N.B: notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation*
- Commercialisation professionnelle notation sur 15 pts
- N.B : notation effectuée par le Jury Dégustation + Service et Commercialisation*

Soit un total de 120 points

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes.

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

Pour le plat

Pascal BARBOT, président du Jury et Mikaël STEVENARD, enseignant coach 1er prix 2018 entouré de :
2 chefs, issus de la profession et 2 professeurs de cuisine, représentant l'Education Nationale
Un Jury spécial service et commercialisation composé en parité d'un professionnel Directeur de Salle/Maître d'Hôtel et d'un enseignant de Salle.

Pour le dessert :

Pascal BARBOT, président du Jury et Mikaël STEVENARD, enseignant coach 1er prix 2018 entouré de :
2 chefs, issus de la profession et 2 professeurs de cuisine, représentant l'Education Nationale
Un Jury spécial service et commercialisation 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

Points obtenus lors de la sélection	notation sur 130 points
Points obtenus par le Jury technique	notation sur 120 points
Points obtenus par le Jury de dégustation	notation sur 260 points

LE PRIX SPECIAL SERVICE ET COMMERCIALISATION

Un "Prix Spécial Service et Commercialisation" sera établi pour l'élève qui en ce domaine aura réalisé la meilleure prestation. [Voir Article 7. Dotations]
Le jury service et commercialisation sera composé en parité d'un professionnel et d'un enseignant de Salle.

Critères d'évaluation par le Jury Service et Commercialisation

L'élève service et commercialisation sera évalué sur un total de 70 points.
Il est chargé d'argumenter dans un 1er temps les crèmes choisies et terroirs produits de ses recettes pour ensuite présenter dans un deuxième temps de façon dynamique ses recettes.

POUR L'ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

- Plat principal. notation sur 20 pts
- Dessert notation sur 20 pts

Soit un total de 40 points

POUR LA « COMMERCIALISATION PROFESSIONNELLE »

- Plat principal. notation sur 15 pts
- Dessert notation sur 15 pts

Soit un total de 30 points

Concernant l'anonymat des notations

L'huissier sur place se verra remettre confidentiellement l'ensemble des notations des 3 jurys. A huis clos il sera chargé de compiler les notes et d'établir le rang de chaque équipe.

Pour la remise des prix, notre huissier remettra au président du Jury pour chaque équipe finaliste, du 6ème au 1er Prix, une enveloppe cachetée l'informant de chaque prix établi.

En cas d'égalité constatée par l'huissier.

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes.

L'ensemble des grilles d'évaluation et documents annexes de synthèse seront ensuite conservés sous scellés chez ce même huissier.

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 sont offerts à chacun des finalistes :

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

PREMIER PRIX

Pour la classe de l'établissement : un chèque de 1 500€.

- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : 1 tablette numérique d'une valeur d'environ 500€ chacune.
- > L'équipe complète sera invitée à déjeuner ou à dîner à l'Astrance***.
- > L'équipe complète sera invitée à la Finale de l'édition 2019 du Concours Création et Saveurs.
- > Le coach enseignant 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 2020.

DEUXIEME PRIX

> Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisinier : Un chèque de 750 €.

> Pour l'élève cuisinier et service et commercialisation : 1 tablette numérique d'une valeur d'environ 350 € chacune.

TROISIEME PRIX:

> Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisinier : Un chèque de 500 €

> Pour l'élève cuisinier : Coffret repas gastronomique Relais et Châteaux, d'une valeur d'environ 200€

DU 4^{ème} AU 6^{ème} PRIX :

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

PRIX SPECIAL SERVICE ET COMMERCIALISATION :

> Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève Service & Commercialisation : Un chèque de 500 €

En la présence de Patrick Pétard, Directeur Général LCHF, les prix seront remis par le président du jury, Pascal BARBOT et Monsieur l'Inspecteur Général, Hôtellerie et restauration, Michel LUGNIER.

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.

ARTICLE 8 - Frais pris en charges par l'organisateur

NOTE : Nous rappelons que chaque équipe devra apporter ses produits et assiettes, 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.

Il est rappelé que tout matériel, vaisselle, équipement, tenue vestimentaire ne doit pas comporter de signes distinctifs ou de marques déposées.

Nous rappelons que les produits laitiers cités plus haut (4.3) ne sont pas à apporter par les candidats.

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

Pour les denrées et vaisselles nécessaires, pour les mises en œuvre durant la finale : il est prévu un budget maximum de 150 € par équipe. Remboursement sur facture à adresser à concoursecoleauxetoiles@lactalis.fr, Concours de l'École aux Étoiles » LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRE

Au déplacement : Voiture ou train, le trajet aller/retour sera remboursé.

TRAIN : En train 2nde classe depuis la gare la plus proche du domicile du participant jusqu'à la gare la plus proche du lieu de la finale.

VOITURE : Remboursement à 0,3 € le km et remboursement des frais de péages sur présentation des justificatifs.

A la restauration : 1 dîner la veille de la finale ainsi qu'1 petit déjeuner et 1 déjeuner le jour de la finale.

A l'hébergement : 1 nuit dans un hôtel la veille de la finale.

Produits laitiers : La société organisatrice tient à disposition des équipes lors de la finale, les produits suivants :

Beurre gastronomique doux PRESIDENT Professionnel,

Beurre gastronomique 1/2 sel PRESIDENT Professionnel,

Beurre Tourage PRESIDENT Professionnel.

Crème Liaisons et Cuissons PRESIDENT Professionnel, Crème fraîche légère épaisse PRESIDENT Professionnel,

Crème Supérieure Gastronomique PRESIDENT Professionnel.

Mascarpone et Ricotta GALBANI Professionale

Lait 1/2 écrémé LACTEL, Lait entier LACTEL.

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

Point 1. Leur établissement devra prendre en charge les frais (Aller et Retour) de déplacement les amenant à la finale sur Paris. Dès leur arrivée sur Paris, leurs frais seront pris en charge avec une nuit d'hôtel prévue.

Point 2. Si ces candidats obtenaient le 1er prix ils devront aussi prendre en charge leur Aller Retour sur Paris, à l'occasion de l'invitation qui est proposée à ces primés de vivre la finale du Concours, version professionnelle : "Création et Saveurs".

Dès leur arrivée sur Paris, pour cette occasion, leurs frais seront pris en charge, avec une nuit d'hôtel prévue.

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 « de l'Ecole aux Etoiles » 2019, 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 « de l'Ecole aux Etoiles » 2019, 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 LCHF des courriers électroniques d'informations sur l'actualité de la marque Président Professionnel.

Les données collectées sont destinées à la société LCHF. La société LCHF 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 LCHF dans le cadre de la gestion du concours « de l'Ecole aux Etoiles » 2019, 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 LCHF à moins que la société LCHF 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 LCHF 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 De l'Ecole aux Etoiles – LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRE, ou à l'adresse mail suivante : concoursecoleauxetoiles@lactalis.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 « de l'Ecole aux Etoiles » 2019. Par conséquent, les candidats qui exerceront leur droit d'opposition ou de suppression des données les concernant avant la fin du concours « de l'Ecole aux Etoiles » 2019 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 01/06/2018 et le 25/03/2019. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi à l'adresse suivante : « Concours De l'Ecole aux Etoiles » - LCHF- 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.

Lactalis Consommation Hors Foyer, 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 : Les Placis - 35230 Bourgbarré, ci-après dénommée LCHF.

Fait à Bourgbarré, le 01 juin 2018.