



Better Together
ASSOCIATION

Règlement

Trophée Better Together 2024

Better Together est une association de mentorat dédiée aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Elle organise un concours permettant de valoriser ces métiers, le savoir-faire, le savoir-être et l'utilisation de produits d'exception.

Les objectifs de ce Concours sont : la valorisation des produits locaux, nationaux et *eco-friendly* ; la mise en lumière de la transmission et du mentorat dans les métiers de la restauration entre professionnel(le)s et apprenants ; ainsi que le partage des compétences et du savoir-être.

Le dossier « TROPHEE BETTER TOGETHER – présentation » reprend l'ensemble des informations essentielles pour le concours.

Article 1 : Objet

Le concours consiste à exposer la maîtrise du savoir culinaire de professionnel(e)s et des apprenant(e)s du monde de l'hôtellerie-restauration. Le jury départagera les équipes méritantes en leur distribuant des points à chaque manche.

L'entièreté du Concours se déroulera le :

Judi 14 mars 2024 à l'EPMT - 17 rue Jacques Ibert 75017 Paris.

Par conséquent, la remise de prix ne se fera pas à une date ultérieure. Elle s'effectuera en fin d'après-midi aux alentours de 17h00.

L'équipe victorieuse recevra un trophée au nom de l'association.

Article 2 : Conditions et modalités de participation

2.1 : Conditions

La participation au concours est gratuite et sans obligation d'achat.

Les conditions de participation se limitent au cadre de l'hôtellerie restauration, c'est-à-dire aux apprenant(e)s titulaires d'un diplôme et/ou appartenant à un cursus d'hôtellerie restauration, aux professionnel(e)s et aux enseignant(e)s de ce même domaine.

L'association Better Together, organisateur de cet événement considérera nulle, toute participation au Concours qui ne remplit pas les conditions demandées antérieurement.

2.2 : Modalités et autres aspects légaux

2.2.1 : Candidature

Un dossier de présentation du Trophée et un formulaire d'inscription sera à remplir. Ces deux fichiers, seront transmis aux intéressés et aux écoles prochainement.

Il est à noter, que les équipes peuvent être formées par des personnes de régions, lycées et entreprises différentes.

La sélection des 6 équipes sera effectuée via :

- ↳ Une fiche d'inscription de chaque membre de l'équipe ;
- ↳ L'envoi d'une vidéo de présentation (maximum 5 minutes) de l'équipe incluant la mise en avant d'un végétal (fruit, légumes, plantes, algues,...)

Les candidatures pourront s'effectuer jusqu'au Vendredi 8 décembre 2023.

Les équipes retenues seront informées par courriel et/ou appel téléphonique le Vendredi 15 décembre 2023.

2.2.2 : Fraude

En cas de tentative ou d'activité frauduleuse, le/la participant(e) sera passible d'un renvoi du concours trophée Better Together.

L'EPMT et l'organisateur Better Together, personnes morales, se réservent le droit d'utiliser tout recours de poursuite en justice pour tout(e) participant(e) qui tenterait ou aurait des agissements frauduleux.

2.2.3 : Droit à l'image

Etant un événement prônant la valorisation des métiers de l'hôtellerie-restauration et de la gastronomie d'exception, les photographies produites doivent être prises dans le respect.

Sans accord, toute image ou vidéo capturée durant l'événement peut être motif de poursuites, d'après l'art. 9 du Code Civil : « Droit à l'image et (du) Respect de la vie privée ».

La photographie ne devra pas :

- Contenir quelconques atteintes aux droits de tiers (Droit à l'image, Droit d'auteur ...).
- Encourager ou contenir des propos (diffamation, dénigrement, propos à caractère sexuel ...) ou symboles haineux envers les personnes physiques et morales (EPMT et Better Together).

Article 3 : Compositions et déroulement du Concours

3.1 : Composition des équipes participantes

Pour le déroulement de cet événement, 6 équipes seront constituées et s'affronteront suivant divers ateliers (voir 3.4) dans un temps imparti (voir 3.5).

Chaque équipe sera obligatoirement constituée de :

- ↳ Un(e) professionnel(le) en cuisine ; (voir conditions ci-dessous)
- ↳ Un(e) professionnel(le) en restaurant ; (voir conditions ci-dessous)
- ↳ Un(e) apprenant(e) en cuisine ;
- ↳ Un(e) apprenant(e) en restaurant ;
- ↳ Un(e) enseignant(e) ou formateur(trice).

Est considéré comme professionnel :

1. Personne en activité dans la branche représentée (métiers de bouche - cuisiniers, bouchers, charcutiers, pâtisseries... OU métiers de salle - MH, Chef de rang, sommelier, barman...)

OU

2. Personne plus en activité (voir ci-dessus) au moment de l'inscription (déc. 2023) mais justifiant de 2 années (pleines) d'expérience.

3.2 : Composition des jurys

Il y aura 3 types de jurys qui détermineront l'accord des points suivants : la partie cuisine, la partie restaurant, puis la partie dégustation. Ils seront composés comme ceci :

<p><u>2X3 jurys techniques en cuisine :</u></p> <ul style="list-style-type: none">↳ 1 professionnel(le).↳ 1 enseignant(e).↳ 1 étudiant(e).	<p><u>2X3 jurys techniques en restaurant :</u></p> <ul style="list-style-type: none">↳ 1 professionnel(le).↳ 1 enseignant(e).↳ 1 étudiant(e).	<p><u>2 x 3 jurys en dégustation :</u></p> <ul style="list-style-type: none">↳ 1 professionnel(le)s en cuisine.↳ 1 professionnel(e)s en restaurant.↳ 1 enseignant(e).
--	---	---

3.3 : Organisation des manches

Plusieurs manches auront lieu :

- Première manche : 6 équipes s'affrontent sur 3 ateliers différents, les unes contre les autres en fonction d'un tirage au sort et de sessions prédéfinies.
- Demi-finale : 4 équipes s'affrontent sur deux ateliers différents.

- Petite finale : Les 2 équipes ayant le moins de points à la demi-finale s'affrontent sur un atelier pour la troisième place.
- Finale : Les 2 équipes ayant le plus de points à la demi-finale s'affrontent sur un atelier pour la deuxième et première place.

3.4 : Ateliers et Blind test

Au total, il y aura 7 ateliers gastronomiques et 1 blind-test.

- Les ateliers seront sur les thèmes suivants :

Atelier «Végétal», atelier «Street Food», atelier «Beef-Sea-Tea», atelier «Fromages», atelier «Le café dans tous les états», atelier «Gourmandise» et atelier «Whaou !».

- Le blind-test sera sous forme de :
 - ↳ citations ;
 - ↳ questions à choix multiple;
 - ↳ des images mystères ;
 - ↳ des questions contre la montre.

3.5 : Planning et temps imparti (peut-être soumis à changement) :

- A 7h30, débutera l'accueil des candidats avec une visite de l'espace concours. A cette même heure, les organisateurs de l'événement viendront pour son installation.
- A 8h00, s'effectuera le tirage au sort des groupes pour déterminer les temps de passage et un *briefing* général se déroulera.
- A 8h30, marquera le début réel du Concours.

A noter : Le temps variera suivant le bon déroulé du Concours Trophée Better Together.

- Première manche : Chaque équipe devra effectuer 3 ateliers de respectivement 40 minutes. Soit un total de 3 x 40 minutes comprenant :

10' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage – 5' de battement entre chaque équipe.
- Demi- finale : Les équipes en demi-finale devront effectuer 2 ateliers de respectivement 25 minutes. Soit un total de 2 x 25 minutes comprenant :

5' installation – 15' épreuves – 5' de nettoyage.
- Blind-test : Ce Blind-test se déroulera entre la demi-finale et la petite finale. Il durera 20 minutes.
- Petite finale : Les équipes devront effectuer 1 atelier de 30 minutes.

5' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage.
- Finale : Les équipes finalistes devront effectuer un dernier atelier qui durera 30 minutes.

5' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage

Article 4 : Lots

Des lots seront distribués aux différentes équipes. Les lots/cadeaux seront communiqués ultérieurement.

Article 5 : Assurance

Chaque candidat(e) devra être assuré(e) personnellement en responsabilité civile, l'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commises directement ou indirectement par les candidats en dehors de l'organisation de l'évènement.

Article 6 : Décision des jurys

Les décisions des jurys sont sans appel : Aucune réclamation de candidat (e) ou de tout autre ne sera admise. Suite aux évaluations, aucune publication de notes ou de nom ne devra être faite par les membres des jurys.

Article 7 : Modification du règlement

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement ou les ateliers dictés par les circonstances ou en cas de force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur. En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

Article 8 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 9 : Exploitation publicitaire

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée.

Article 10 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement.

Vous avez des demandes ? Contactez l'association BETTER TOGETHER.

www.associationbettertogether.com - associationbettertogether@gmail.com