

REGLEMENT COMPLET
Concours "de l'Ecole aux Etoiles", 2018, Promotion Arnaud LALLEMENT

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 2 mai 2017 au 28 mars 2018 inclus un Concours appelé : "Concours de l'Ecole aux Etoiles", 2017, Promotion Arnaud LALLEMENT

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 : Globale Communication – "Concours de l'Ecole aux Etoiles" – 20 rue des Canadiens – 76630 ENVERMEU. Le président de la promotion 2018 est Arnaud LALLEMENT, Chef de l'Assiette Champenoise, 3 étoiles au Guide Michelin.

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.

Les deux élèves candidats doivent être du même niveau scolaire et du même établissement.

A ce titre, Président professionnel 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, qui devra être fourni avec chaque dossier de candidature.

Sont invités à la finale des équipes constituées de 3 personnes : Un coach enseignant, un élève en cuisine et un élève chargé de présenter les plats au jury de dégustation (possibilité d'un élève de « Service et Commercialisation»).

L'élève chargé de présenter les plats au Jury de dégustation, devra avoir le même niveau scolaire que l'élève cuisine.

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.

ARTICLE 3- Objectifs du concours

1. Ce concours permet à un coach enseignant de mettre en œuvre un projet pédagogique complet en équipe, **associant élèves de cuisine et élèves de Service & Commercialisation**.

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 sublimer un plat ou un dessert ou apporter une touche de saveur à une entrée ou un plat principal, il sera question du choix des meilleures crèmes concourant à l'optimisation de la réussite de chaque plat.

3. Ce concours a pour troisième objectif de mettre en avant **technique et créativité** des 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 2 mai 2017**.

- Grâce à cette inscription, il sera adressé à chaque équipe inscrite 4 dossiers de candidatures. De plus, 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

Pour être sélectionné à la finale, tout dossier de candidature devra être déposé, complet, en ligne par téléchargement sur le site www.president-professionnel.fr au plus tard le vendredi 15 décembre 2017 avant minuit.

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

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

Thème du plat principal :

Elaboration d'une recette qui doit mettre en valeur **le flétan rôti** et **deux garnitures libres à l'identité de sa région**.

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

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

Sont attendus dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

Travail recommandé avec la collaboration de 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.

Thème du dessert :

Elaboration d'une recette libre à base de crème jouant sur l'acidité, le moelleux et le craquant.

A envoyer chaud ou froid dans 4 assiettes non fournies au libre choix du candidat

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

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, Président professionnel en seau de 5 L ou pot de 1 L

Crème Supérieure gastronomique Président professionnel 35 % MG, UHT, 1 L.

Crème légère Liaisons et Cuissons Président professionnel, UHT, 1 L.

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

Tout produit surgelé ou appertisé.

Tout produit culinaire déjà préparé ou transformé avant la finale.

4.3. Modalités de participation générale pour la finale

La finale aura lieu le mercredi 28 mars 2018 avec arrivée la veille prévue à partir de 15 heures.

Cette finale se déroulera au lycée hôtelier Lycée Jean Drouant, 20 Rue Médéric, Paris XVII.

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 : Seul cet élève met en œuvre les recettes, lors de la finale. L'élève cuisinier a 3 h 30 pour envoyer ses 4 plats finalisés puis, ensuite, 1 heure pour envoyer ses 4 desserts finalisés en assiette.

Le coach enseignant : Il 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.

L'élève service et Commercialisation :

Il a pour première mission de présenter et argumenter les plats au Jury de dégustation avec compétence et savoir-faire en 5 à 6 minutes maximum pour le plat et idem pour le dessert.

Il a aussi, comme deuxième mission, de réaliser 2 courtes vidéos durant les épreuves en cuisine, vidéos qui seront mises en ligne durant la finale sur les réseaux sociaux. Ces vidéos ne rentrent pas dans les critères de notations.

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

Chaque équipe devra apporter ses produits et assiettes/matériels de service. Un budget de 150 € maximum sera attribué aux finalistes. (Voir Article 8 : Frais pris en charge par l'organisateur)

Information concernant les matières :

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

Beurre gastronomique doux Président Professionnel, Beurre gastronomique 1/2 sel Président Professionnel, Beurre Tourage Président Professionnel.

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

Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel

Mascarpone et Ricotta GALBANI Professionale

Lait 1/2 écrémé et Lait entier Lactel

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

Toutes vos matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le Jury présidé par Arnaud LALLEMENT.

Les produits devront être bruts. Ne sont pas autorisés les produits surgelés ou appertisés, produits déjà préparés ou transformés.

Aucune préparation réalisée à l'avance n'est tolérée, sous peine de disqualification du candidat (exemples : pâtes feuilletées déjà préparées, purées ou sirops de fruits, fonds de sauce...). Les truffes noires ou blanches sont interdites.

Pour la finale, les candidats devront apporter leurs petits matériels

Nous conseillons aussi, pour garantir le meilleur exercice à chacun, d'apporter tout petit matériel et accessoires jugés nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques.

Il sera fourni la liste standard du matériel disponible sur place aux finalistes retenus.

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 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 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.

Cet élève devra présenter le plat et le dessert au Jury de dégustation et produire 2 vidéos durant la finale.

Mission 1 : La présentation des recettes au Jury de dégustation

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, avec à chaque service, une argumentation attendue sur le choix des produits, nature de la recette, et valorisation d'un terroir.

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.

Une mise en valeur du terroir des produits utilisés.

Une argumentation sur les raisons du choix de l'utilisation d'une crème par rapport à l'autre.

Il est possible si vous le souhaitez :

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

De compléter la prestation par un ou des services : accords Mets & Boissons, finition simple de service en salle (en lien avec le plat ou dessert)...

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.

NB : La prestation orale et éventuellement de service envisagé, ne devront pas excéder plus de 5 mn pour chaque recette.

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

Mission 2 : Deux vidéos durant la finale

Afin que puisse se vivre en "Direct" cette finale sur internet, via Facebook, l'élève service et commercialisation se verra confier une tablette caméra. **Il réalisera 2 séquences vidéo** courtes de 1 minute 30 maximum chacune où il lui sera permis de filmer et d'interroger son équipe.

Ces 2 vidéos ne rentrent pas dans les notations de l'équipe.

VIDEO 1 : L'élève Service et Commercialisation accompagne le coach pour rejoindre l'élève en cuisine 30 mn avant l'envoi du plat pour filmer une vidéo courte avec interview du coach et élève Cuisine.

QUESTION : Comment se présente le plat, sommes nous dans les temps, etc.

Une fois la courte vidéo réalisée il quitte les cuisines pour y revenir plus tard, 5 mn avant l'envoi des plats.

VIDEO 2 : L'élève Service et Commercialisation accompagne le coach pour rejoindre l'élève en cuisine 30 mn avant l'envoi du dessert pour filmer une vidéo courte avec interview du coach et élève Cuisine.

QUESTION : Comment se présente le dessert, sommes nous dans les temps, etc.

Une fois la courte vidéo réalisée il quitte les cuisines pour y revenir plus tard, 5 mn avant l'envoi des plats.

L'ensemble des plats seront portés par des élèves de Jean Drouant vers les membres du Jury.

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 globalecommunication@free.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 Jeu-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 inexactes 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 fautive 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 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 techniques de candidature conformes aux conditions exposées dans le présent règlement sera soumis à un jury de 2 personnes composé de :

1 personne représentant la profession

Arnaud LALLEMENT, président de la promotion 2018, Chef de l'Assiette Champenoise, 3 étoiles au Guide Michelin.

1 personne représentant l'Education Nationale

Cédric Maigret, professeur certifié au LH Sainte Thérèse, de la Guerche de Bretagne, coach enseignant ayant remporté le concours 2017.

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 :
(Avec deux subsidiaires)

L'originalité des recettes	notation sur 20 points
Fiches techniques , économat	notation sur 20 points
Esthétique des plats réalisés	notation sur 20 points
Justification de l'utilisation des crèmes.	notation sur 20 points
Argumentaire terroir du plat	notation sur 40 points

Soit un total de 120 points.

ATTENTION : Ces points seront conservés et intégrés dans les notes obtenues lors de la finale.

ATTENTION : Ces points attribués revêtent toute leur importance car ils serviront pour départir tout ex aequo, lors de la finale si nécessaire.

La communication des résultats sera adressée aux finalistes et subsidiaires retenus ainsi à partir du lundi 15 janvier 2018 sur la page Facebook Président Professionnel.

Chaque établissement retenu recevra un dossier technique invitant l'équipe composée de l'élève candidat, de l'enseignant et de l'élève Service et commercialisation à venir concourir à la finale.

Si l'établissement n'est pas retenu, celui-ci recevra une évaluation générale et personnalisée du Jury de sélection afin de permettre aux enseignants un achèvement de l'action pédagogique avec les élèves s'étant investis. Une communication sera produite sur la page facebook de Président professionnel et le site Président Professionnel.

Article 6 - Organisation lors de la finale et évaluations

La finale aura lieu le mercredi 28 mars 2018, au lycée hôtelier Lycée Jean Drouant, 20 Rue Médéric, Paris XVII.

Chaque équipe est attendue au complet la veille, mardi 27 mars dès 15 h00 sur Paris, au Lycée Jean Drouant.

A 17 h 30 toutes les équipes auront placé produits et matériels en ce lycée.

Chaque équipe prendra le soin de venir avec ses produits et les déposera donc la veille au lycée.

Après une visite des locaux, les équipes disposeront d'un forfait de 30 € par personnes pour dîner sur Paris.

Le jour de la finale : mercredi 28 mars 2018

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 des candidats sous présence d'huissier.

A 7 h 30 : Accueil et briefing du Président Arnaud LALLEMENT

A 7 h 40 : L'équipe N°1 se dirige vers les magasins pour prendre leurs produits pour vérification ensuite des paniers par le Président Arnaud LALLEMENT.

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.

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 critères 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 technique en cuisine.

Qualité des matières premières choisies	notation sur 15 points
Propreté, hygiène	notation sur 20 points
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 20 points
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 30 points
Organisation	notation sur 15 points

Soit un total de 100 points

Ce jury technique sera composé de :

2 chefs issus de la profession et 2 professeurs de cuisine, représentant l'Education Nationale.

Ce Jury évaluera l'ensemble des candidats.

Pénalités de retard :

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 premier écart se verra pénaliser par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

Critères d'évaluation par les Jury de dégustation et de service

Pour le plat principal : évaluations

Originalité de la recette et présentation	notation sur 15 points
Cuissons	notation sur 20 points
1 ^{ière} garniture	notation sur 15 points
2 ^{ième} garniture	notation sur 15 points
Sauce	notation sur 15 points
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 20 points
Qualité de la présentation orale de l'élève	notation sur 35 points
Service et Commercialisation et justification de la recette et produits	

Soit un total de 135 points

Pour le dessert : évaluations

Originalité de la recette :	notation sur 25 points
Présentation du plat :	notation sur 25 points
Texture :	notation sur 20 points
Goût :	notation sur 30 points

Qualité de la présentation orale de l'élève
Service et Commercialisation et justification
de la recette et produits
Soit un total de 135 points

notation sur 35 points

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

Pour le plat

Arnaud LALLEMENT, Président du Jury et Cédric Maigret, enseignant coach 1er prix 2017 entouré de :
2 chefs, issus de la profession et 2 professeurs de cuisine, représentant l'Education Nationale

Pour le dessert :

Arnaud LALLEMENT, Président du Jury et Cédric Maigret, enseignant coach 1er prix 2017 entouré de :
2 chefs, issus de la profession et 2 professeurs de cuisine, représentant l'Education Nationale

Pour la prestation Service & Commercialisation :

Un Jury service additionnel composé en parité d'un professionnel et d'un enseignant de Salle.

Total des points pris en compte durant la finale

Points obtenus lors de la sélection	notation sur 120 points
Points obtenus par le Jury technique	notation sur 100 points
Points obtenus par le Jury de dégustation	notation sur 270 points

NOUVEAUTE EDITION 2018 : En plus des prix habituels dédiés aux équipes et afin de mettre en lumière l'aspect Service & 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]

Concernant l'anonymat des notations

L'huissier sur place se verra remettre confidentiellement l'ensemble des notations des 2 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 Arnaud LALLEMENT 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.

Le tirage au sort au matin sera fait sous la présence de l'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

L'établissement se verra offrir un Trophée à l'effigie du Concours.

Tous les élèves candidats et enseignants tuteurs, recevront :

Une veste brodée nominative et un livre dédicacé d'Arnaud LALLEMENT Président du Jury, 2018.

Dotations 1^{er} prix

1. Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisinier : Un chèque de 1 500 €
2. Pour l'élève cuisinier et service et commercialisation : 1 tablette numérique d'une valeur d'environ 500€ chacune.
3. L'élève cuisinier, son tuteur enseignant et le candidat service et commercialisation seront invités à assister à la finale, du Concours "Création et Saveurs Président Professionnel" qui se déroulera au Lycée Jean Drouant à Paris.
4. L'équipe sera invitée à déjeuner ou dîner à l'Assiette Champenoise, où officie Arnaud LALLEMENT et aura le privilège d'accéder aux cuisines.
5. Le coach enseignant se verra également proposé d'être le représentant de l'Education Nationale en tant que membre du Jury auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante ainsi que pour le jour de la finale.

Dotations 2^{ème} prix :

1. Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisinier : Un chèque de 750 €.
2. Pour l'élève cuisinier et service et commercialisation : 1 tablette numérique d'une valeur d'environ 350 € chacune.

Dotations 3^{ème} prix :

1. Pour la classe de l'établissement d'où est issu l'élève cuisinier : Un chèque de 500 €
2. Pour l'élève cuisinier : Coffret repas gastronomique Relais et Châteaux, d'une valeur d'environ 200€

Dotations du 4^{ème} prix au 6^{ème} prix :

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

Dotation "Prix spécial 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, DG LCHF, les prix seront remis par le Président du jury, Arnaud LALLEMENT 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.

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

Pour cela, Président Professionnel prend en charge, pour chacun des élèves et de leurs enseignants tuteurs 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 Globale Communication, Concours de l'école aux étoiles, 20 rue des canadiens, 76630 Envermeu.

Les produits laitiers sont mis à disposition lors de la finale (voir plus bas)

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

TRAIN : En train 2^{nde} 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.

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 : Président professionnel tient à disposition des équipes lors de la finale, les produits suivants :

Beurre gastronomique doux Président Professionnel,

Beurre gastronomique 1/2 sel Président Professionnel,

Beurre Tourage Président Professionnel.

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

Crème Supérieure Gastronomique Président 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 Jeu 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 Jeu du fait de tout défaut technique ou de tout problème lié notamment à l'encombrement du réseau. Les modalités du Jeu-Concours de même que les prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation d'aucune sorte.

La société organisatrice pourra annuler ou suspendre tout ou partie du Jeu s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit, notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au Jeu, et notamment en cas de communication d'informations erronées. Elle se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer les dotations aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du Jeu-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 Jeu-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 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.

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 patrimoniaux d'exploitation et de propriété intellectuelle et artistique qu'il détiendrait sur la recette qu'il a conçu et transmis à la Société organisatrice dans le cadre de sa participation au Jeu-Concours. 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, et ce par tous moyens et pour tous pays.

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

Les informations à caractère personnel et notamment celles à caractère nominatif, communiquées par les participants, ne feront pas l'objet d'un traitement informatique.

ARTICLE 12 – Règlement

12.1 Dépôt

Le présent règlement est déposé chez Maître Sandrine GOULEY, Huissier de Justice, 4 Rue de la République – 76200 DIEPPE.

12.2. Acceptation du règlement

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

12.3. Contestation

Toute contestation ou réclamation relative au Jeu-Concours devra être adressée par écrit à l'adresse du Jeu, dans un délai d'un mois à compter de la clôture du Jeu.

12.4. Consultation

Le règlement complet peut être obtenu sur simple demande écrite à toute personne qui en fait la demande auprès de Globale Communication, 20 rue des Canadiens, 76630 Envermeu.

ARTICLE 13– Fraudes et loi applicable

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

Le présent Jeu-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.

Bourgbarré le 01 mai 2017