

10^{ème} TROPHÉE MUMM

FINALE NATIONALE

La finale nationale est sous la responsabilité du comité d'organisation et se déroulera le lundi 26 mars 2012 dans les locaux de la Maison de Champagne Mumm à Reims.

DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

(TOUTES LES ÉPREUVES ONT LIEU EN PUBLIC)

- CATÉGORIE « SOMMELLERIE »

- Dégustation commentée à l'aveugle de vins clairs servant à l'élaboration des champagnes Mumm. (15')
- Dégustation commentée à l'aveugle de différents champagnes de la gamme Mumm. (15')
(champagnes envoyés auparavant dans les lycées pour "entraînement" d'où la note de 0/6 si un champagne n'est pas découvert par le candidat).
- Débouchage et service d'une bouteille de champagne Mumm à une table de 4 personnes (Restaurant 2* Michelin). Ce service sera suivi d'un commentaire sur le produit servi, en français et en anglais. (découverte du champagne à servir, le jour de la finale). (15')

- CATÉGORIE « BAR »

- Elaboration, présentation et service d'un cocktail « création » avec mise en avant du support de vente pour commercialiser le cocktail choisi par le candidat. (20')
- ❖ Cocktail à base de champagne Mumm pour **3 personnes** (**Cuvée au choix du candidat**)
(champagnes envoyés auparavant dans les lycées pour "entraînement").
- ❖ Les candidats prépareront les éléments de décor du cocktail dans une salle prévue à cet effet **avant** leur passage devant les membres du jury.
- ❖ Le support de vente **apporté par chaque candidat** est destiné à être présenté à la clientèle d'un bar d'un établissement de luxe et restera la propriété de la Maison de champagne Mumm à l'issue des épreuves.
- ❖ Le cocktail « création », ainsi que le support de vente seront mis au point par chaque candidat **dans son établissement scolaire**.
- ❖ Le matériel, les matériaux et les produits utilisés (hors champagnes et hors verrerie) sont à l'appréciation de chaque candidat. Cependant **un des produits** de la société **Pernod** (www.pernod.fr) devra **impérativement** figurer dans la liste des produits qui serviront à l'élaboration du cocktail.
- Débouchage et service d'une bouteille de champagne Mumm à une table de 4 personnes (bar d'un établissement de luxe). Ce service sera suivi d'un commentaire sur le produit servi, en français et en anglais. (découverte du champagne à servir, le jour de la finale). (15')

Les domaines évalués sont présentés sur le site www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr (10^{ème} Trophée Mumm)

Pour ce 10^{ème} Trophée Mumm tous les candidats barmen présenteront leurs cocktails pour 3 personnes dans les mêmes flûtes Mumm (mises à disposition le jour de la finale) et envoyées auparavant dans les lycées pour "entraînement".

IMPORTANT : Pour des questions d'organisation (dossier de presse, médias,) la fiche technique du cocktail devra parvenir **impérativement** au comité d'organisation **3 semaines** avant la date de la finale nationale **par mail** (fiche technique "type" envoyée par le comité d'organisation par mail) et à retourner à l'adresse suivante : richard.demoulin@wanadoo.fr (**chaque candidat devra obligatoirement rédiger sa fiche technique sur la fiche "type"**). Ces fiches techniques seront mises à disposition des membres du jury.