

8^{ème} TROPHEE MUMM

Ce concours s'inscrit dans un rapprochement des enseignements et du monde professionnel, encouragé par l'Inspection Générale de l'Education Nationale chargé du suivi de l'enseignement hôtelier.

RÈGLEMENT

► **Art.1** : Le concours « *Trophée Mumm* » est ouvert aux élèves de « **Mention Complémentaire Sommellerie** » et de « **Mention Complémentaire Barman** » en scolarité dans les lycées hôteliers français. (publics et privés sous contrat).
Il a lieu chaque année scolaire.

► **Art. 2** : Le jury national est composé :

- d'enseignants de la restauration
- de représentants de G.H.Mumm
- de représentants de la société Pernod
- de représentants de l'association des sommeliers de France
- de représentants de l'association des barmen de France
- de sommeliers/ barmen/ maîtres d'hôtel.

► **Art. 3** : Le concours se déroule en 2 parties

- les éliminatoires (épreuves écrites et pratiques) se dérouleront dans les centres retenus par le comité d'organisation le **lundi 18 janvier 2010 de 10h00 à 17h00**.
- la finale nationale (épreuves pratiques) se déroulera chez **MUMM** à Reims le **lundi 29 mars 2010**.

1 élève sommelier ou 1 élève barman sera retenu par établissement scolaire pour participer aux épreuves éliminatoires. (chaque établissement pourra, s'il le souhaite, organiser un concours interne afin de sélectionner un élève de l'une ou l'autre mention).

► **Art. 4** : Le déroulement du concours et les bulletins d'inscription seront envoyés dans chaque établissement scolaire.

Pour le 8^{ème} « *Trophée Mumm* » les inscriptions devront être retournées au Comité d'Organisation pour le **lundi 23 novembre 2009**.

Aucune inscription ne sera acceptée au delà de cette date.

► **Art. 5** : Le nombre de finalistes retenus pour la finale nationale à Reims est fixé à 12 candidats.

- les 6 élèves ayant obtenus les meilleurs résultats aux éliminatoires dans la catégorie « Sommellerie ».
- les 6 élèves ayant obtenus les meilleurs résultats aux éliminatoires dans la catégorie « Bar ».

Les résultats des épreuves éliminatoires ne sont pas pris en compte pour la finale nationale.

► **Art. 6** : Les résultats des éliminatoires parviendront dans chaque établissement scolaire pour le **vendredi 29 janvier 2010** au plus tard. **La décision du jury est sans appel.**

► **Art. 7** : L'ensemble des candidats se présentera à la finale en tenue professionnelle, sans distinction de leur lycée d'origine. Les candidats devront rester en tenue professionnelle pour la remise des prix.

Les épreuves se dérouleront en public.

► **Art.8** : Les candidats finalistes dans la catégorie « Bar » apporteront le matériel nécessaire à l'élaboration de leur cocktail, à l'exception de la verrerie qui sera fournie par G.H. Mumm.

► **Art.9** : Les 12 candidats finalistes recevront les bouteilles de champagne nécessaires à leur entraînement ainsi que la verrerie pour les 6 candidats catégorie « Bar ».

L'ensemble des matières d'œuvre des épreuves de la finale "catégorie sommellerie", sera à la charge de la Maison de Champagne Mumm.

En raison du caractère de créativité des épreuves, les matières d'œuvre des épreuves de la finale catégorie « bar », seront à la charge des établissements scolaires, à l'exception des champagnes qui seront à la charge de G.H. Mumm et dans l'ensemble du portefeuille de marques de Pernod qui seront à la charge de Pernod (site : www.Pernod.fr).

► **Art. 10** : Le jury de la finale nationale établira le classement final à la vue des résultats des épreuves pratiques et désignera un vainqueur dans chacune des catégories (sommellerie et bar). **La décision du jury est sans appel.**

► **Art.11 : Deux Trophées** créés pour l'événement seront remis au vainqueur de chacune des catégories (sommellerie et bar). Ces Trophées seront la propriété de chaque lycée hôtelier pendant une année et seront remis en jeu à l'occasion du concours de l'année suivante.

Le lycée qui remportera le Trophée 3 fois de façon consécutive en aura la propriété définitive.

Le vainqueur de chaque catégorie se verra offrir, entre autre, **un voyage à Cuba**. Les 2 gagnants accompagneront les vainqueurs du Challenge Pernod à la Havane (concours organisé tous les 2 ans) (*)

Chaque participant remportera de nombreux cadeaux.

(*)- Contact : Jean-Louis Apra – Responsable National Prestige – Port. : 06-07-56-12-53

jean-louis.apra@pernod.com

► **Art. 12** : Pour les éliminatoires régionales les frais de restauration (déjeuner) seront pris en charge par la société Pernod (candidats + professeurs).

Pour la finale l'ensemble des frais d'hébergement et de restauration sera pris en charge par G.H. Mumm (1 candidat et 1 professeur accompagnateur par lycée).

► **Art.13** :

Pour les éliminatoires les frais de déplacement (lycée du candidat ⇒ Lieu d'organisation des épreuves éliminatoires) seront à la charge de l'établissement scolaire dont sont issus les candidats.

Concernant la finale, les frais de déplacement (lycée du candidat ⇒ Reims) seront à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le candidat (à l'exception des déplacements sur Reims le jour de la finale pris en charge par G.H.Mumm).

► **Art.14** :

Tout participant au concours s'engage à accepter le règlement. Chaque candidat et toute personne l'accompagnant autorisent le Champagne G.H.Mumm, la société Pernod et l'Education Nationale à utiliser/reproduire/diffuser, quel qu'en soit le support, leur nom et leur image ainsi que les recettes des cocktails de l'épreuve bar.

LES MEMBRES FONDATEURS

Anne Marie PERRET
Champagnes Perrier-Jouët/Mumm

Richard DEMOULIN
Professeur Éducation Nationale
Lycée Hôtelier de Bazeilles