



Le cocktail est un art ! Savoureux et coloré, il apporte une touche d'élégance à l'apéritif ou en soirée. Vers la fin du 19ème siècle, de nombreux cocktails comportaient du lait. En 2015, le lait et la crème apparaissent de plus en plus dans la composition des cocktails.

L'Education Nationale et l'Interprofession laitière entretiennent, depuis plus de trente ans, des relations très étroites. En 2010, le Rectorat de l'Académie de Nancy-Metz et le CNIEL décidaient de mettre en place un concours permettant de valoriser le lait et les produits laitiers dans les métiers du bar et des arts de la table. En 2012, l'Académie de Strasbourg rejoignait l'Académie de Nancy-Metz et en 2014, ce concours s'adressait à l'ensemble des académies de l'Est de la France.

Pour cette 4ème édition, l'Education Nationale et le CNIEL ont décidé de l'étendre à l'ensemble des établissements hôteliers répartis dans les 13 nouvelles régions françaises.

REGLEMENT

Art.1 : Ce concours de cocktail « *Inventons-Lait* » est dédié aux étudiants de « **Brevet Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration** », aux élèves de première et de terminale « **Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration** » et aux apprentis de « **Brevet Professionnel « Arts du service et de la commercialisation au restaurant »** » des lycées et CFA publics et privés sous contrat Education nationale des métiers de la restauration.

Art. 2 : Chaque candidat présentera une recette d'un **Long drink sans alcool** (minimum de 4 cl de lait) et d'un **Short drink avec alcool** (contenant du lait) - avec obligation de décorer chacun des verres.

Art. 3 : Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de six ingrédients y compris les sirops, jus de fruits, gouttes, traits et crème fraîche.

- **Seul le lait issu de vache** sera accepté
- **Un seul spiritueux** est accepté par cocktail short drink.
- **Les mélanges chauds ne sont pas acceptés.**

Art. 4 : Lors de l'épreuve finale, les élèves élaboreront chaque recette pour 4 cocktails dont deux de présentation. Le candidat commentera ses gestes lors de la réalisation et proposera une argumentation commerciale lors de la dégustation.

Art. 5 : Seules les décorations comestibles, réalisées et préparées sur place par les candidats sont acceptées. Elles ne doivent pas dépasser 10% du coût matière de chaque cocktail.

Art. 6 : Le concours se déroule en 4 parties :

- ❑ Envoi des bulletins d'inscription et du règlement du concours dans les lycées le **9 novembre 2015**.
- ❑ Période d'inscription du **4 décembre 2015 au Vendredi 15 janvier 2016**.
- ❑ Pré-sélection sur les deux fiches techniques à remettre avant le **29 janvier 2016**.
- ❑ Finale au Lycée Polyvalent Stanislas de Nancy le **Jeudi 24 mars 2016**.

Art. 6.1 : Le règlement du concours et les bulletins d'inscription seront envoyés, par l'Inspecteur en charge de la filière hôtellerie, dans chaque établissement scolaire (aucune limite sur le nombre de candidats). Les inscriptions devront être retournées au Comité d'Organisation¹ pour **le vendredi 15 janvier 2016**.

Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de cette date.

Art. 6.2 : Les fiches techniques - accompagnées de photo des cocktails - devront être retournées, par voie électronique de préférence, pour le **vendredi 29 janvier 2016** au Comité d'Organisation. A l'issue de cet envoi, les 13 finalistes seront sélectionnés par un jury de professionnels².

Art. 6.3 : Pour la finale qui aura lieu le **jeudi 24 mars 2016**, les candidats - en tenue professionnelle, sans distinction de leur établissement d'origine - devront **réaliser** les 2 cocktails sélectionnés, **présenter** leurs argumentations commerciales.

Chaque candidat devra venir avec ses verres de présentation, le matériel et les ingrédients nécessaires à la réalisation de ses cocktails. L'organisation mettra à disposition les verres de dégustation.

Art. 7 : Finale : Les jurys « **technique** » et « **dégustation** » établiront un classement final au vu des résultats de l'épreuve pratique. La décision du jury sera sans appel.

Le jury technique et le jury de dégustation seront composés de barmen professionnels, de représentants de la filière laitière, de représentants de l'Education Nationale et de journalistes.

Art. 8 : Le trophée créé pour l'évènement sera remis au vainqueur. Ce trophée sera la propriété de l'établissement vainqueur pendant une année et sera remis en jeu à l'occasion du concours de l'année suivante.

Art. 9 : Pour le concours, l'ensemble des frais d'hébergement, de restauration et de déplacement (du lycée d'origine vers Nancy, sur base d'une seconde classe) sera pris en charge par le CNIEL (le candidat participant d'un établissement + 1 professeur).

Art. 10 : Tout participant au concours s'engage à accepter le règlement. Chaque candidat et toute personne l'accompagnant autorisent le CNIEL et l'Education Nationale à utiliser, reproduire, diffuser, quel que soit le support, leur nom et leur image ainsi que les recettes des cocktails.

¹ Comité d'Organisation – A l'attention de Mme LAPORTE - CNIEL - 42 rue de Châteaudun – 75314 Paris cedex 9

² Composé de barmen professionnels, d'enseignants en bar et de représentants de la filière laitière.