

RÈGLEMENT DU 12^{ème} TROPHÉE MUMM

► Art.1 : Objet

Le concours « *Trophée Mumm* » est organisé sous l'égide de l'académie de Reims en partenariat avec la maison de champagne G.H. Mumm. Le groupe Économie-Gestion de l'Inspection Générale en assure l'expertise pédagogique.

L'objet du concours est de mettre en avant la technique et la créativité des élèves ainsi que leurs capacités à communiquer et commercialiser le champagne. Ce concours permet de rapprocher le monde professionnel et l'Éducation Nationale avec la mise en œuvre d'un partenariat École/Entreprise dans l'Académie de Reims. Il permet de promouvoir les formations de Mentions Complémentaires « Sommelier » et « Employé Barman ». Ce concours permet enfin aux élèves de côtoyer des professionnels reconnus et ainsi d'appréhender l'évolution des techniques professionnelles dans le domaine du bar et de la sommellerie.

► Art.2 : Conditions générales de participation

L'accès à ce concours est gratuit. Aucun droit d'inscription n'est perçu.

Pour les épreuves éliminatoires régionales les frais de restauration (déjeuner) seront pris en charge par la société Pernod qui assure la distribution des champagnes G.H.Mumm en France (1 candidat par mention complémentaire accompagné par 1 professeur). Les frais de déplacement (lycée du candidat ⇒ lieu d'organisation des épreuves éliminatoires) seront à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le candidat.

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

► Art.3 : Sélection et inscription des candidats

Le concours « *Trophée Mumm* » est réservé **exclusivement** aux élèves de « **Mention Complémentaire Sommelier** » et de « **Mention Complémentaire Barman** » sous statut scolaire dans les lycées hôteliers français publics et privés sous contrat (hors GRETA et CFA).

Les candidats ne peuvent se présenter **qu'une seule fois** à ce concours au cours de leur scolarité.

Il a lieu chaque année scolaire.

► Art.4 : Calendrier et phases du concours

Le concours se déroule en 2 parties :

- Les épreuves éliminatoires se dérouleront dans les « Club Pernod » des villes de Lyon, Marseille, Bordeaux, Nantes et au lycée hôtelier Jean Drouant à Paris **le lundi 13 janvier 2014, de 10h00 à 17h00.**
- Les épreuves de la finale se dérouleront chez **MUMM** à Reims le **lundi 31 mars 2014 de 8h00 à 17h00.**

1 élève sommelier et/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 pour chacune des mentions considérées).

Le règlement du concours et les bulletins d'inscription seront envoyés dans chaque établissement scolaire au mois d'octobre. L'ensemble des documents relatifs à ce concours est en ligne sur le site www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Pour le 12^{ème} « *Trophée Mumm* » les inscriptions devront être retournées au Comité d'Organisation pour le **lundi 25 novembre 2013. Aucune inscription ne sera acceptée au delà de cette date.**

Les résultats des épreuves éliminatoires parviendront dans chaque établissement scolaire pour le **mardi 28 janvier 2014** au plus tard.

► **Art.5 : Épreuves éliminatoires**

Les candidats choisiront la ville dans laquelle ils souhaitent passer les épreuves éliminatoires et l'indiqueront sur leur bulletin d'inscription.

Après candidature, les élèves recevront l'adresse exacte du lieu de leurs épreuves éliminatoires.

Pour les épreuves écrites, les candidats sont invités à se documenter sur les 3 sites suivants : www.mumm.com, www.pernod.fr et www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Aucune tenue, ni matériel professionnel ne sont nécessaires pour les épreuves éliminatoires (écrit et pratique).

Les candidats se présenteront aux épreuves éliminatoires en tenue de ville correcte.

Chaque candidat devra **se munir d'une pièce d'identité.**

Horaires des épreuves

10h00 - 11h30 ► ÉPREUVES ÉCRITES (sur 60 points)

➤ Epreuve écrite (1^{ère} partie sur 40 points)

- **Catégorie « Sommellerie »**

Cette épreuve portera sur les connaissances des candidats en œnologie, crus des vins (*), technologie professionnelle, connaissances générales, gastronomie, connaissances des produits de la Société Pernod et de la Maison de champagne G.H.Mumm.

(*) Le questionnaire « cru des vins » du « 12^{ème} Trophée Mumm » portera **uniquement** sur les vins et vignobles de *la Champagne, de la Provence, du Jura et de la Savoie.*

- **Catégorie « Bar »**

Cette épreuve portera sur les connaissances des candidats en œnologie, vignoble et vins de Champagne, technologie professionnelle, produits de bar, cocktails, boissons diverses, connaissances générales, connaissances des produits de la Société Pernod et de la Maison de champagne G.H.Mumm.

Le contenu du questionnaire comportera certaines différences en fonction de la catégorie du concours (sommellerie ou bar).

Des exemples de questions (années précédentes) sont en ligne sur le site www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

➤ Epreuve écrite (2^{ème} partie sur 20 points)

- **Catégorie « Sommellerie »**

Sur un support de vente cartonné vierge fourni le jour des épreuves, les candidats devront rédiger un argumentaire commercial (*) en vue du service d'un champagne Mumm (cuvée au choix du candidat) à l'occasion d'un évènement et/ou une situation particuliers présentés le jour des épreuves.

(*) ⇒ **10 lignes maximum et 5 lignes minimum.**

- **Catégorie « Bar »**

Sur un support de vente cartonné vierge fourni le jour des épreuves, les candidats devront rédiger un argumentaire commercial (**10 lignes maximum et 5 lignes minimum.**) en vue du service d'un cocktail à base de champagne G.H.Mumm (cuvée au choix du candidat) et au moins un produit de la société Pernod. Cette vente aura lieu à l'occasion d'un évènement et/ou une situation particuliers présentés le jour des épreuves.

Un soin tout particulier devra être apporté à la présentation du support de vente (législation, orthographe, lisibilité, mise en forme,...). Il est conseillé aux candidats de se munir de feutres et/ou crayons de couleurs.

13h30 - 17h00 ► ÉPREUVES PRATIQUES (sur 40 points)

- **Catégorie « Sommelierie » et Catégorie « Bar » (15 minutes par candidat)**

Cette épreuve portera sur la dégustation commentée du champagne Mumm Cordon Rouge, (le champagne sera fourni par la Maison de Champagne G.H.Mumm le jour des épreuves).

Les domaines d'évaluation sont en ligne sur le site www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

► **Art.6 : Épreuves de la finale**

- **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. (Champagnes envoyés auparavant dans les lycées pour "entraînement").

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.
- ❖ 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 sont à l'appréciation de chaque candidat. Cependant **un des produits** de la société **Pernod** devra **impérativement** figurer dans la liste des produits qui serviront à l'élaboration du cocktail.
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 la société G.H. Mumm (identiques à ceux envoyés pour entraînement).
- ❖ En raison du caractère de créativité de l'épreuve, 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 des produits Pernod qui seront à la charge de la société Pernod.
- 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.
(Champagnes envoyés auparavant dans les lycées pour "entraînement").
Découverte du champagne à servir, le jour de la finale. **(15')**

Pour des questions d'organisation, 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.

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

Les candidats se présenteront 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.7 : Publication des résultats

Les membres du jury des épreuves éliminatoires sont composés :

- d'inspecteurs de l'Education Nationale et de professeurs d'hôtellerie-restauration
- de représentants des champagnes G.H.Mumm
- de représentants de la société Pernod

Le nombre de candidats retenus pour la finale nationale à Reims est fixé à **10 candidats**.

- les 5 élèves ayant obtenus les meilleurs résultats aux épreuves éliminatoires dans la catégorie « Sommellerie ».
- les 5 élèves ayant obtenus les meilleurs résultats aux épreuves éliminatoires dans la catégorie « Bar ».

La décision du jury est sans appel.

Les membres du jury des épreuves de la finale sont composés :

- d'inspecteurs de l'Education Nationale et de professeurs d'hôtellerie-restauration
- de représentants des champagnes 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.

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.

Les résultats de la finale nationale seront communiqués à l'issue des épreuves au moment de la reprise des prix.

► Art.8 : Lots mis en jeux

- Chaque candidat **dans chacune des catégories** se verra remettre de nombreux lots dont des Trophées créés pour ce concours, 1 séjour d'une semaine à Cuba (La Havane) pour chaque lauréat, des bouteilles de champagne G.H Mumm, des colis de spiritueux de la Société Pernod, etc.....

► Art.9 : Limite de responsabilité

Les organisateurs du concours déclinent toute responsabilité lors des divers déplacements liés à la participation au concours.

Chaque candidat et personne accompagnatrice devront être assurés personnellement en responsabilité civile.

Le comité d'organisation ne saurait être tenu responsable si pour cause de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté ce 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 avant les épreuves du concours, ils seront considérés comme des annexes au présent règlement.

► **Art.10 : Droits incorporels et droit à l'image**

Les participants autorisent les organisateurs de ce concours à publier leur nom ainsi que la liste des lots remportés et à exposer et/ou utiliser leur photo avec l'indication du nom de leur auteur sur les sites internet et/ou par voie de presse sans que cela ne leur ouvre d'autres droits que la remise des prix attribués.

Chaque auteur conserve un droit moral sur sa photographie et en conséquence celui de voir son nom cité chaque fois que sa photographie sera publiée (sur demande)

En application des articles 38 et suivants de la loi n°7817 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès des organisateurs du présent concours.

Les participants de la catégorie « bar » garantissent l'originalité de la recette du cocktail qu'ils ont conçu et transmis au comité d'organisation et sa libre exploitation par le comité d'organisation qui demeure libre d'exploiter ou non la recette.

Le support de vente du cocktail qu'ils ont créé restera la propriété du comité d'organisation.

► **Art.11 : Loi applicable**

Toute fraude ou non respect du présent règlement pourra donner lieu à l'exclusion pour son auteur.

Ce concours et l'interprétation du règlement sont soumis au droit français.