

Règlement du concours national Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » 2009-2010

Article 1 – Objet

L'AFIDOL, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, association loi 1901-loi 1975, sise Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence, représentée par son Président, Monsieur Olivier NASLES, organise un concours national entre le 08/10/2009 et le 30/05/2010 dans les établissements d'enseignement hôtelier français métropolitains reposant sur la création et la préparation de mets à base d'huile d'olive vierge extra.

Article 2 – Conditions et Modalités de participation

Le concours est gratuit et sans obligation d'achat.

Il est ouvert à trois catégories d'élèves sur l'ensemble du territoire métropolitain :

- **Catégorie 1** : projet de classe pour les élèves préparant le CAP Cuisine et le BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- **Catégorie 2** : projet de classe pour les élèves préparant le Baccalauréat professionnel restauration, le Baccalauréat technologique Hôtellerie et le BTS Hôtellerie-restauration
- **Catégorie 3** : projet individuel pour les élèves préparant le CAP Cuisine, le BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, le Baccalauréat professionnel restauration, le Baccalauréat technologique Hôtellerie et le BTS Hôtellerie-restauration

Pour participer, les classes doivent **s'inscrire avant le 19 décembre 2009**, en retournant le bulletin d'inscription ou en remplissant le formulaire en ligne sur www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Les classes inscrites doivent ensuite rendre leurs travaux en version papier **avant le 31 janvier 2010** à l'adresse suivante :

Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs »
Junium - 10, rue Blanqui - 93406 SAINT-OUEN Cedex.

Pour les classes concourant dans la catégorie 1 et les élèves concourant dans la catégorie 3

Il leur est demandé de créer un plat et un dessert, pour 6 personnes, à base d'huiles d'olive vierge extra, et d'envoyer :

- Un menu présentant le plat et le dessert à base d'huiles d'olive vierge extra et indiquant l'huile d'olive utilisée pour chaque plat (support papier de présentation au choix)
- 2 à 4 photos présentant les mets sur assiette (au choix dans le menu ou à part)
- La fiche technique de chaque plat proposé (2 pages A4 maximum)

Pour les classes concourant dans la catégorie 2

Il leur est demandé de créer un menu complet (une entrée, un plat et un dessert), pour 6 personnes, à base d'huile d'olive vierge extra, et d'envoyer :

- Un menu présentant l'entrée, le plat et le dessert à base d'huiles d'olive vierge extra et indiquant l'huile d'olive utilisée pour chaque plat (support papier de présentation au choix)
- 3 à 6 photos présentant les mets sur assiette (au choix dans le menu ou à part)
- La fiche technique de chaque plat proposé (3 pages A4 maximum)

Dans les 3 catégories, les travaux devront répondre à des caractéristiques régionales, esthétiques, budgétaires. Les jurys seront également attentifs à l'équilibre nutritionnel des menus proposés.

Les coordonnées complètes de l'établissement d'enseignement hôtelier (adresse, téléphone, fax, mail) ainsi que le nom du professeur de cuisine et la référence de la classe doivent figurer sur tous les supports de participation.

Chaque classe ou chaque élève ne peuvent envoyer qu'un seul projet par catégorie.
Plusieurs classes d'un même établissement peuvent participer au jeu concours.

Article 3 – Sélection des projets

Un premier niveau de sélection sera organisé avec 5 jurys régionaux au mois de février 2010.

Chaque jury régional sera composé d'un chef cuisinier de la dite région, de représentants de l'Afidol et du tissu institutionnel régional, de professeurs d'écoles hôtelières.

Dans chaque région, le jury sélectionnera la classe gagnante de la catégorie 1, la classe gagnante de la catégorie 2 et l'élève gagnant de la catégorie 3.

Si le nombre de projets à sélectionner par région excède le nombre de 30, une présélection sera faite par l'Afidol, pilote du concours et par son partenaire Junium (ci-après dénommés les organisateurs du concours) sur la base des critères définis à l'article 5.

Dans chacune des 3 catégories, les vainqueurs régionaux seront ceux ayant obtenus la meilleure note sur 20 (voir article 5).

Le deuxième niveau de sélection sera national et aura lieu entre le 8 mars et le 9 avril 2010 afin de retenir le meilleur projet de la catégorie 1, le meilleur projet de la catégorie 2 et le meilleur projet de la catégorie 3.

Trois jurys seront mis en place : un jury pour la catégorie 1, un jury pour la catégorie 2, un jury pour la catégorie 3. Les 3 jurys nationaux seront composés des 5 chefs cuisiniers régionaux, de représentants de l'Education nationale et de l'Afidol, de représentants du tissu institutionnel.

Les 10 classes finalistes (5 classes pour la catégorie 1, 5 classes pour la catégorie 2) et les 5 élèves finalistes (catégorie 3) devront préparer leurs plats en cuisine, et les présenter devant leur jury respectif afin que celui-ci déguste et note les travaux. L'espace cuisine, le matériel de cuisine (hors petit matériel et matériel d'hygiène) et les denrées alimentaires nécessaires à la réalisation des plats seront mis à disposition des élèves.

Dans chacune des 3 catégories, les vainqueurs nationaux seront ceux ayant obtenus la meilleure note sur 20 (voir article 5).

Chacune des 10 classes finalistes (catégories 1 et 2) sera représentée devant leur jury national par 4 élèves et 1 enseignant. Chacun des 5 élèves finalistes (catégorie 3) se présentera seul devant son jury national.

Le voyage et l'hébergement des dits représentants de chaque catégorie seront organisés et pris en charge par l'Afidol pour que les élèves finalistes puissent se rendre à Paris et revenir jusqu'au lieu de résidence de leur classe. Les modalités d'organisation de la journée seront précisées ultérieurement.

Article 4 – Nature et valeur des gains mis en jeu

Tous les élèves des 10 classes finalistes (catégories 2 et 3) et les 5 élèves finalistes (catégorie 3) en national recevront chacun un bloc couteaux d'une valeur unitaire de 22,80 euros.

Tous les élèves des 2 classes gagnantes au niveau national des catégories 1 et 2 et l'élève gagnant de la catégorie 3 gagneront chacun une batterie de cuisine professionnelle d'une valeur unitaire de 208 euros.

Article 5 – Critères d'évaluation des projets

Pour le premier niveau de sélection, la notation des projets se fera selon les critères suivants :

Pour les catégories 1 & 3

1. Créativité dans l'utilisation des huiles d'olive vierges extra et leur diversité de goût, et adéquation au plat préparé
2. Respect de la demande : composition du menu, créativité du plat inspiré de la culture culinaire de la région représentée

3. Présentation du menu et esthétique de l'organisation des mets sur assiette
4. Respect de l'équilibre alimentaire : veiller à ce que le plus grand nombre possible de familles d'aliments soient présentes dans le menu
5. Maîtrise des coûts : 8€ par personne

Pour la catégorie 2

1. Créativité dans l'utilisation des huiles d'olive vierges extra et leur diversité de goût, et adéquation au plat préparé
2. Respect de la demande : composition du menu, créativité du plat inspiré de la culture culinaire de la région représentée
3. Présentation du menu et esthétique de l'organisation des mets sur assiette
4. Respect de l'équilibre alimentaire : veiller à ce que les 7 familles d'aliments soient bien présentes dans le menu
5. Maîtrise des coûts : 12€ par personne

Pour chaque catégorie, la note totale sera établie sur 20, avec une surpondération du critère 1.

Pour le deuxième niveau de sélection, la notation des projets se fera selon les critères suivants :

Pour les catégories 1 & 3

1. Créativité dans l'utilisation des huiles d'olive vierges extra et leur diversité de goût, et adéquation au plat préparé
2. Respect de la demande : composition du menu, créativité du plat inspiré de la culture culinaire de la région représentée
3. Esthétique de l'organisation des mets sur assiette
4. Qualités gustatives du menu
5. Argumentation commerciale lors de la présentation des mets
6. Respect de l'équilibre alimentaire : veiller à ce que le plus grand nombre possible de familles d'aliments soient présentes dans le menu
7. Maîtrise des coûts : 8€ par personne

Pour la catégorie 2

1. Créativité dans l'utilisation des huiles d'olive vierges extra et leur diversité de goût, et adéquation au plat préparé
2. Respect de la demande : composition du menu, créativité du plat inspiré de la culture culinaire de la région représentée
3. Esthétique de l'organisation des mets sur assiette
4. Qualités gustatives du menu
5. Argumentation commerciale lors de la présentation des mets
6. Respect de l'équilibre alimentaire : veiller à ce que les 7 familles d'aliments soient bien présentes dans le menu
7. Maîtrise des coûts : 12€ par personne

Pour chaque catégorie, la note totale sera établie sur 20, avec une surpondération du critère 1.

Article 6 – Réserves et autorisations

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement pendant le déroulement de l'opération.

Toute modification, substantielle ou non, au présent règlement sera portée à la connaissance des participants qui devront s'y soumettre en tant qu'annexes aux présentes.

Les organisateurs du concours se réservent également le droit, pour quelle que raison que ce soit, de prolonger, d'écourter, de différer ou d'annuler la présente opération si les circonstances l'exigent, et ce sans préavis et sans avoir à indemniser les participants.

La responsabilité des organisateurs du concours ne saurait être engagée en cas de perte, de retard ou d'avarie dans l'acheminement des travaux des participants.

Les enseignants participants autorisent les organisateurs du concours à faire connaître leurs noms et prénoms. Les élèves majeurs et les parents des élèves mineurs participant à l'opération autorisent les organisateurs du concours à faire connaître leurs noms et prénoms.

Les chefs des établissements participants autorisent également les organisateurs du concours à réaliser une enquête de satisfaction et de mesure d'impact auprès des enseignants et des élèves durant toute la durée du Trophée gastronomique de l'huile d'olive vierge extra. Sauf indication contraire expresse de leur part, ils pourront donc être interrogés par les organisateurs du concours.

Article 7 – Acceptation et consultation du règlement

La participation au concours *Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs »* implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Seuls les projets respectant toutes les dispositions du présent règlement seront admis à concourir.

Un règlement en tous points conforme a été déposé chez Maître Didier PETEY, Huissier de Justice, exerçant 221 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris.

Ce règlement sera envoyé gratuitement, sur simple demande écrite adressée à : Junium - 10 rue Blanqui - 93406 Saint-Ouen cedex, en précisant « Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » ». Ce règlement est consultable sur le site Internet www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Les frais de demande de communication du règlement seront remboursés au tarif lent en vigueur en France sur demande écrite à l'adresse : AFIDOL, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence, par virement bancaire (joindre impérativement dans ce cas un RIB/RIP).

Sur simple demande écrite à cette même adresse, les frais de connexion à l'Internet nécessaires à la lecture du règlement et à la participation au jeu concours seront remboursés au tarif local en heure pleine en vigueur (frais de connexion remboursés sur la base de 5 minutes de connexion). La demande de remboursement doit être accompagnée d'un justificatif de l'opérateur télécom ou du fournisseur d'accès Internet mentionnant la date, l'heure et la durée de l'appel. Il est entendu qu'il n'y a pas de remboursement dans le cas où la participation est effectuée dans le cadre d'un forfait illimité (ADSL, câble ou tout autre mode de connexion). Le remboursement des sommes (timbre ou connexion Internet) se fera par virement bancaire (joindre impérativement un RIB/RIP). Les demandes de remboursement seront acceptées jusqu'au 15 mars 2010.

Article 8 – Cession de droits

Les élèves déclarés gagnants à l'issue du jeu concours acceptent, avec l'assentiment de leurs parents ou de toute autre personne titulaire à leur égard de l'autorité parentale, que leurs travaux (recettes et photos) et leur nom soient reproduits sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com et tous supports de communication.

Tous les élèves finalistes du jeu concours acceptent, avec l'assentiment de leurs parents ou de toute autre personne titulaire à leur égard de l'autorité parentale, que leur image soit fixée, reproduite, représentée et diffusée sur tous supports de communication et notamment sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Tous les participants au concours autorisent l'Afidol à utiliser leurs travaux (recettes et photos), à les représenter, les reproduire et les exploiter.

Ils autorisent également l'Afidol (et son prestataire Junium) à représenter et reproduire leurs travaux sur tous supports de communication (édition, vidéo...) pendant les quatre années qui suivent la date de fin du jeu concours.

Article 9 – Données à caractère personnel

L'Afidol est responsable du traitement de données à caractère personnel destiné à vous permettre de participer au concours « Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » » 2009-2010. Les données personnelles des participants seront traitées conformément aux dispositions de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Les informations enregistrées sont réservées à l'usage du (ou des) service(s) concerné(s) et ne peuvent être communiquées qu'aux destinataires suivants : agence Junium, partenaire de l'Afidol pour l'organisation du concours « Trophée gastronomique de l'huile d'olive vierge extra ».

Conformément aux articles 38 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, toute personne peut obtenir communication et, le cas échéant, rectification ou suppression des informations la concernant, en s'adressant par écrit à l'Afidol « Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » » - 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence. Toute personne peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant.

Article 10 – Litiges

L'Afidol tranchera souverainement tout litige relatif au concours et à son règlement, son interprétation et son application. Ses décisions seront sans appel.

En cas de désaccord persistant sur l'application ou l'interprétation de ce règlement, et à défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis au tribunal compétent de Marseille.

Toute fraude ou tentative de fraude au présent jeu concours par un participant entraînera l'élimination de ce dernier.

Fait à Paris, le 30 novembre 2009.