

# **Règlement du concours national Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » 2010-2011**

## **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 06/09/2010 et le 30/05/2011 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, le Brevet professionnel Cuisinier, le BTS Hôtellerie-restauration, le CAP Cuisine et le BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- **Catégorie 3** : projet individuel pour les élèves préparant le Baccalauréat professionnel restauration, le Baccalauréat technologique Hôtellerie, le Brevet professionnel Cuisinier, le BTS Hôtellerie-restauration, le CAP Cuisine, le BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie et les Master-Licence

Pour concourir, les participants doivent **s'inscrire, dans l'une des catégories, avant le 17 décembre 2010**, en retournant le bulletin d'inscription ou en remplissant le formulaire en ligne sur [www.lhuileolivealecoledeschefs.com](http://www.lhuileolivealecoledeschefs.com).

Les participants inscrits doivent ensuite rendre leurs travaux en version papier **avant le 31 janvier 2011** à l'adresse suivante :

Junium - Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs »  
27, Boulevard des Italiens – 75002 PARIS.

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

Il leur est demandé de créer une entrée et un plat à base d'huiles d'olive vierges extra, en utilisant obligatoirement au moins deux huiles d'olive différentes parmi les quatre imposées (un coffret des quatre huiles sera envoyé à chaque classe ou élève inscrit), et d'envoyer :

- Un menu présentant l'entrée et le plat, indiquant les huiles d'olive vierges extra utilisées et les raisons de ce choix en association aux mets (support papier de présentation au choix)
- Les photos de chaque plat sur assiette (2 maximum par plat)
- La fiche technique de chaque plat intégrant les quantités et les coûts pour 2 personnes et un résumé de la mise en œuvre (2 pages A4 maximum)

### **Pour les classes concourant dans la catégorie 2**

Il leur est demandé de créer une entrée, un plat et un dessert à base d'huiles d'olive vierge extra, en utilisant obligatoirement au moins trois huiles d'olive différentes parmi les quatre imposées (un coffret des quatre huiles sera envoyé à chaque classe inscrite), et d'envoyer :

- Un menu présentant l'entrée, le plat et le dessert, indiquant les huiles d'olive vierges extra utilisées et les raisons de ce choix en association aux mets (support papier de présentation au choix)
- Les photos de chaque plat sur assiette (2 maximum par plat)
- La fiche technique de chaque plat intégrant les quantités et les coûts pour 2 personnes et un résumé de la mise en œuvre (3 pages A4 maximum)

Dans les 3 catégories, les travaux devront répondre à des caractéristiques esthétiques, nutritionnelles et budgétaires (voir article 5).

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 peut envoyer qu'un seul projet par catégorie. Plusieurs classes ou plusieurs élèves d'un même établissement peuvent participer au jeu concours.

### **Article 3 – Sélection des projets**

**Un premier niveau de sélection** sera organisé avec cinq jurys régionaux en février 2011.

Chaque jury régional sera composé d'un chef cuisinier de ladite région, de représentants de l'Education nationale et de l'Afidol.

Dans chaque région, le jury sélectionnera trois projets gagnants. A l'issue des sélections régionales seront donc sélectionnés pour la finale nationale cinq projets de la catégorie 1, cinq projets de la catégorie 2 et cinq projets 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 fin mars 2011 à Paris 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.

Le jury national sera composé des cinq chefs cuisiniers régionaux, de représentants de l'Education nationale et de l'Afidol.

Les dix classes finalistes (cinq classes pour la catégorie 1, cinq classes pour la catégorie 2) et les cinq élèves finalistes (catégorie 3) devront préparer leurs plats en cuisine, et les présenter (2 assiettes par plat) devant le jury afin que celui-ci déguste et note les travaux.

Pour préparer et présenter leurs plats, les finalistes disposeront de 2h20 en catégorie 1, de 3h00 en catégorie 2 et de 2h30 en catégorie 3.

L'espace cuisine, le matériel de cuisine (hors petit matériel et matériel d'hygiène) et les denrées alimentaires nécessaires à la réalisation des plats sont pris en charge par l'Afidol et seront mis à disposition des élèves.

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

Chacune des dix classes finalistes (catégories 1 et 2) sera représentée devant le jury national par quatre élèves et accompagnée de son enseignant. Chacun des cinq élèves finalistes (catégorie 3) se présentera seul devant le jury national et sera accompagné de son enseignant.

Le voyage et l'hébergement desdits 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 dix classes finalistes (catégories 2 et 3) et les cinq élèves finalistes (catégorie 3) en national recevront chacun un demi-litre d'huile d'olive vierge extra d'une valeur unitaire estimée de 14 euros et un bloc couteaux d'une valeur unitaire de 22,80 euros.

Tous les élèves des deux classes gagnantes au niveau national des catégories 1 et 2 et l'élève gagnant de la catégorie 3 gagneront chacun trois demi-litres d'huile d'olive vierge extra d'une valeur unitaire estimée de 40 euros et 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 (au moins deux huiles d'olive différentes parmi les quatre imposées) ; adéquation des mets avec les huiles d'olive utilisées ; raisons du choix des huiles d'olive utilisées par rapport au rendu gustatif final du plat ; valorisation de l'huile d'olive en fonction du mode d'utilisation (émulsion, cuisson, friture...)
2. Respect de la demande : utilisation obligatoire des huiles d'olive vierges extra imposées ; rendu : menu (entrée et plat), photos des mets, fiche technique des plats
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 de familles d'aliments soit présent dans le menu
5. Maîtrise des coûts pour 2 personnes (8€ par personne pour entrée et plat)

#### **Pour la catégorie 2**

1. Créativité dans l'utilisation des huiles d'olive vierges extra (au moins trois huiles d'olive différentes parmi les quatre imposées) ; adéquation des mets avec les huiles d'olive utilisées ; raisons du choix des huiles d'olive utilisées par rapport au rendu gustatif final du plat ; valorisation de l'huile d'olive en fonction du mode d'utilisation (émulsion, cuisson, friture...)
2. Respect de la demande : utilisation obligatoire des huiles d'olive vierges extra imposées ; rendu : menu (entrée, plat et dessert), photos des mets, fiche technique des plats
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 pour 2 personnes (12€ par personne pour entrée, plat et dessert)

Pour chaque catégorie, la note totale sera établie sur 20, le critère 1 comptant pour 50% de la note finale.

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

1. Travail en cuisine : conception des plats ; technique ; propreté ; organisation de l'équipe
2. Présentation : argumentation commerciale orale des plats présentés et explications des raisons de choix des huiles d'olive utilisées
3. Esthétique et netteté des plats sur assiette (préparation de 2 assiettes par plat)
4. Dégustation : mise en valeur des huiles d'olive vierges extra ; perception des arômes de l'huile d'olive vierge extra dans les plats ; adéquation des mets avec les huiles d'olive utilisées, assaisonnement, cuisson, sauce

Un point bonus sera attribué pour le respect des recettes présentées par rapport au dossier. Un point bonus sera également attribué pour la présentation d'un dossier complet (menu avec huiles d'olive choisies et raisons du choix, photos des mets, fiche technique de chaque plat, coûts).

Un point de pénalité sera donné si les participants ont plus de 10 minutes de retard dans les horaires de présentation des plats au jury.

Pour chaque catégorie, la note totale sera établie sur 20.

### **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 « L'huile d'olive à l'école des chefs ». 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 la SELARL PETEY-GUERIN-BOURGEAC Huissiers de Justice Associés 221 rue du Faubourg Saint Honoré 75008 PARIS.

Ce règlement sera envoyé gratuitement, sur simple demande écrite adressée à : Junium – 27 Boulevard des Italiens – 75002 Paris, en précisant « Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » ». Ce règlement est consultable sur le site Internet [www.lhuiledolivealecoledeschefs.com](http://www.lhuiledolivealecoledeschefs.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 2011.

### **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.lhuiledolivealecoledeschefs.com](http://www.lhuiledolivealecoledeschefs.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.lhuiledolivealecoledeschefs.com](http://www.lhuiledolivealecoledeschefs.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 « L'huile d'olive à l'école des chefs ».

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 29 octobre 2010.**