

REGLEMENT DU CONCOURS

Concours l'Expérience Restaurant – UMIH33

Nom du concours :

Concours l'Expérience Restaurant – UMIH33

Date de l'épreuve du concours : Mardi 30 novembre 2021 pendant le salon Exp'hôtel de 8h30 – 12h10

Lieu : Parc des Expositions de Bordeaux, espace concours 2

Organisateur : Exp'hôtel

Nombre de candidat(e)s : 6 candidat(e)s

Article 1 – Organisateur du concours

Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB)

Rue Jean Samazeuilh

CS 20088

33070 Bordeaux Cedex

Représenté par Monsieur Stéphane Kintzig, Directeur Général

SAS au capital de 24 040 000 euros inscrite au RCS Bordeaux sous le n° 453 091 316 –CEB

Article 2 – Objet du concours

Valoriser les métiers du service en salle et mettre en exergue leur importance dans la perception globale de l'expérience « restaurant » par le client à travers :

- La maîtrise des arts de la table
- Une mise en valeur commerciale d'une assiette à partir d'un buffet de fromages.
- Une mise en valeur du lien entre la cuisine et la salle à travers l'élaboration d'une recette en collaboration avec le formateur de l'établissement d'enseignement.

Article 3 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Le concours est composé de trois épreuves pratiques :

- Une épreuve « Arts de la Table » d'une durée de 10 minutes :
Dressage d'une « Table de restaurant gastronomique », ronde de 2 couverts et de 2 chaises.
- Une épreuve de présentation et mise en valeur commerciale d'une assiette à partir d'un buffet de fromages d'une durée totale de 25 minutes (présentation fromages 20 minutes et boissons associées 5 minutes).
- Une épreuve de cuisine d'une durée de 25 minutes : sur la thématique « Pièce de bœuf, esprit sauce au poivre ».
Technique de préparation (élaboration d'une sauce, flambage tranchage, découpe) à partir d'une recette imaginée par le candidat.
Toutes les recettes sont réalisées pour 2 personnes.

Article 4 – Participants

Ce concours est réservé aux élèves de terminale baccalauréat professionnel ou STHR.

Article 5 – Conditions de participation

Les candidats s'inscrivent en téléchargeant le bulletin d'inscription disponible en ligne sur le site www.exphotel.fr

Les bulletins d'inscription doivent impérativement parvenir aux organisateurs par courrier **au plus tard le 15 octobre 2021**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

EXP'HOTEL
« Concours l'Expérience Restaurant – UMIH 33 »
A l'attention de
Caroline Paillottet Vibert
Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB)
Rue Jean Samazeuilh
33070 Bordeaux Cedex

Ou par mail à :

exphotelconcours@bordeaux-expo.com

La participation à ce concours est gratuite.

L'annonce des 6 candidat(e)s retenu(e)s pour le concours sera effectuée le 2 novembre 2021 par e-mail lequel vaudra convocation pour le mardi 30 novembre 2021. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse e-mail invalide ou si pour des raisons techniques le destinataire ne le

recevait pas. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées e-mail valides.

La décision du jury est sans appel.

Les 6 candidat(e)s sélectionné(e)s concourront le Mardi 30 novembre 2021 sur l'espace concours 2 du salon Exp'Hôtel de Bordeaux (Parc des Expositions de Bordeaux) durant 3h40 d'épreuves.

Article 6 – Les épreuves

Les candidats participeront aux épreuves suivantes :

- Epreuve 1 : « Arts de la Table »
Dressage d'une « Table de restaurant gastronomique », ronde de 2 couverts et de 2 chaises.
La vaisselle et la nappe étant à la charge du ou de la candidat(e).

- Epreuve 2 : Une épreuve de présentation et mise en valeur commerciale d'une assiette à partir d'un buffet de fromages (constitué d'une douzaine de variétés d'appellations AOP Françaises) découvert au moment de l'épreuve. Le ou la candidat(e) procédera aux découpes et aura le choix du type de dressage (assiettes, ardoises) à disposition sur le buffet.
Un assortiment de produits complémentaires sera mis à disposition (fruits, fruits secs et confitures).

Une variété de pains spéciaux sera également mise à disposition des candidats. Chaque candidat(e) sera jugé par le choix du pain (en accord avec son assiette de fromage) et la découpe de ce dernier.

Sur la base de sa sélection de fromages, le ou la candidate devra également suggérer la boisson d'accompagnement qui lui semble la plus appropriée.

La durée totale de l'épreuve sera de 25 minutes (présentation et mise en valeur commerciale 20 minutes et suggestion boissons associées 5 minutes).

- Epreuve 3 : Une épreuve de cuisine sur la thématique « Pièce de bœuf, esprit sauce au poivre ».

Pour cette épreuve, le ou la candidat(e) devra imaginer et construire sa recette (en collaboration avec le formateur de l'établissement d'enseignement) dans l'optique de faire vivre une VRAIE expérience grâce à la mise en scène choisie, la recette créée ainsi que les techniques de préparation utilisées.

Les techniques de préparation suivantes devront être mises en œuvre :

- Elaboration d'une sauce
- Cuisson de la viande
- Flambage, dont le choix de l'alcool sera libre
- Tranchage, découpe
- Dressage et service au jury des deux assiettes

Le ou la candidate devra apporter les épices et les ingrédients nécessaires à sa recette, notamment à l'élaboration de sa sauce. La pièce de viande, le fond brun de veau ainsi que les garnitures (à base pommes de terre) seront fournies.

Toutes les recettes sont à réaliser pour 2 personnes.
La durée de l'épreuve sera de 25 minutes.

Article 7 – Les critères de notations

Les candidats seront évalués selon les critères suivants, sur un total de 150 points.

- Epreuve 1 : « Arts de la table », dressage d'une « Table de restaurant gastronomique »

40 Points

- Disposition des éléments présentés (règles d'espacement...) *5 pts*
- Pliage des serviettes (esthétique et hygiène) *10 pts*
- Respect du thème (« À la carte » en restauration haut de gamme) *10 pts*
- Justification par le candidat de sa mise en place *15 pts*

- Epreuve 2 : Présentation et mise en valeur commerciale d'une assiette à partir d'un buffet de fromages et proposition de boissons associées

50 points vente de fromage

- Connaissance des produits *10 pts*
- Savoir-être lors de la vente *10 pts*
- Efficacité, pertinence commerciale (goût des clients, facteur temps...) *15 pts*
- Dressage dans l'esprit de la table (logique de présentation, grammage et prix de vente) *10 pts*
- Suggestions d'accompagnements (décor, pain, salade) *5 pts*

10 points proposition boissons associées

- Harmonie (type de service ; séduction et originalité) des boissons associées *10 pts*

- Epreuve 3 : Réalisation d'une recette « Pièce de bœuf, esprit sauce au poivre ».

50 points

- Préparation technique devant client *10 pts*
- Maîtrise des gestes *8 pts*
- Découpe (attrayante) *10 pts*
- Dressage (avec style) *15 pts*
- Service (élégant) *7 pts*

Article 8 – Les prix

La remise des prix aura lieu après délibération du jury sur l'Espace Concours 1.

-1er prix : Un chèque de 500€ et une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par les partenaires du salon.

-2ème prix : Un chèque de 250€ et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par les partenaires du salon.

-3ème prix : Un chèque de 50€ et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par les partenaires du salon.

Les dotations sont susceptibles d'être modifiées jusqu'à la journée d'ouverture du concours.

Article 9 – Responsabilité

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

A tout moment le participant ou inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

Article 10 – Modification du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web www.exphotel.fr, informant les participants des changements opérés.

Article 11 – Le droit à l'image

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans

que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de cinq ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

Article 12 – Loi informatique et Liberté

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au jeu disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organismes dans le cadre du jeu. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

Article 13 – Dépôt du règlement et consultation

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web www.exphotel.fr et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 1, le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

Fait à Bordeaux, le 4 septembre 2021