



Concours « Jeunes Talents en Herbe » Edition 2016-2017

Règlement

1. Organisateur

L'école hôtelière provinciale de Namur (EHPN, 7, avenue de l'Ermitage, 5000 Namur), sous couvert de son Pouvoir organisateur (la Province de Namur représentée par l'Administration provinciale de l'enseignement et de la Formation, Campus provincial, rue H. Blès 188-190) organise un concours destiné aux élèves de deuxième année du premier degré des écoles de l'enseignement secondaire située sur le territoire de la Province Namur : le concours « Jeunes Talents en Herbe ».

Coordonnées

Adresse postale : 7, avenue de l'Ermitage, 5000 Namur

adresse e-mail : ecole.hotelier@province.namur.be

Numéro de téléphone : 081/ 776 834.

Le staff organisateur est composé de professeurs de l' EHPN.

2. Accessibilité, conditions de participation

Le concours est ouvert à tout élève

- de deuxième secondaire du degré commun ;
- de la troisième année complémentaire ;
- du degré différencié, pour autant qu'il ait atteint 15 ans révolu ;

des écoles organisant un enseignement secondaire sur le territoire de la province de Namur qui aura au préalable été sélectionnée par le staff organisateur du concours.

10 écoles seront sélectionnées au maximum.

Pour pouvoir être sélectionnée, une école doit montrer son intérêt au projet en s'inscrivant à l'aide du formulaire en téléchargement libre sur le site internet de l'EHPN.

Pour voir leur candidature validée, les élèves désireux de participer doivent s'inscrire en BINOME, issu d'une même école, et avoir l'autorisation de leurs parents/responsable légal. Le binôme sera le même tout au long des différentes étapes du concours, il ne pourra être modifié.

Seuls les candidats ayant participé à TOUTES les étapes du concours auront accès à l'épreuve finale qui se déroulera le 22 avril 2016, lors de la journée Portes Ouvertes de l' EHPN.

3. Modalités d'inscription

L'inscription de l'ECOLE s'effectue en ligne, sur le site internet www.ehpn.be, du 30 novembre 2016 jusqu'au 10 janvier 2017, date de clôture. Une inscription passée ce délai ne pourra être validée.

L'inscription des BINOMES PARTICIPANTS s'effectue par le biais d'un formulaire présent sur le site internet www.ehpn.be à renvoyer par courriel, du 24 janvier 2017 jusqu'au 17 février 2017, minuit, date de clôture. Une inscription passée ce délai ne pourra être validée.

L'inscription se fait en binôme et nécessite l'accord parental. Un seul binôme par école sera pris en compte, choisi par l'école à sa convenance et selon ses propres modalités.

Tout formulaire d'inscription rempli de façon incomplète ou présentant des erreurs manifestes quant à l'identité des participants ne pourra être pris en compte.

4. Communication

Tout au long du processus, des informations complémentaires seront envoyées, par mail, sur les adresses courriel fournies par les directions des écoles participantes comme adresse de communication ainsi que sur celle inscrite sur le formulaire d'inscription des binômes. Aucune information ne transitera par téléphone ou oralement.

5. Etapes du concours et épreuves finales

- Calendrier :

Le concours comprend plusieurs étapes :

- 10/01/17 : clôture des inscriptions pour les ECOLES.
- 23 et 24/01/17 : environ 25 élèves des écoles sélectionnées participent à une des deux journées d' « ateliers-découverte ». Chaque groupe de 25 élèves est accompagné d'un ou deux enseignants et/ou éducateurs.
- 17/02/17 : clôture des inscriptions pour les BINÔMES PARTICIPANTS.
- 08 et 29/03/17 : séances de coaching obligatoires pour les binômes inscrits
- 22/04/2017 : épreuve finale, lors de la journée Portes Ouvertes

- Description des étapes et de l' épreuve finale

les « ateliers-découverte »

Les « ateliers-découverte » des 23 ou 24 janvier 2017 seront organisés autour d'activités proposant aux jeunes une approche ludique des métiers de la restauration et des valeurs qu'ils véhiculent: Ils auront lieu à l'EHPN entre 9h et 15h.

Les groupes de +/- 25 élèves de chaque école passeront d'un atelier à l'autre avec leurs accompagnants et selon un programme remis au début de la journée.

Le repas et les boissons de midi des participants et des accompagnants sont pris en charge par l'EHPN.

Pour le 17/02/2017 à minuit, par le biais d'un formulaire téléchargeable sur le site www.ehpn.be et à renvoyer par courriel à l'adresse ecole.hoteliere@province.namur.be.

Lors de cette inscription, chaque binôme enverra une proposition de recettes, à partir de la liste des ingrédients imposés, annexée au formulaire d'inscription.

Thème: « le printemps »

Ingrédients imposés:

Pour le plat:

Suprême de volaille fermière
Asperges vertes et blanches

Pour le dessert:

Chocolat noir

Libre aux participants de choisir les ingrédients complémentaires de leurs recettes. Celles-ci, serviront de base pour le coaching en cuisine.

les séances de coaching

Chaque binôme doit obligatoirement participer à deux après-midi de coaching organisées par et à l'EHPN les 8 et 29 mars 2017. Le coaching portera sur deux axes principaux :

Axe 1. la cuisine: la pâtisserie et la cuisine aux fourneaux.

Seront travaillés notamment *sur base des recettes remises lors de l'inscription*:

Toute la préparation nécessaire afin de bien s'organiser, de faire des choix et d'affiner les techniques sélectionnées, de préparer les fiches techniques des recettes. etc.

Axe 2. l'accueil, le service en salle, l'art de la table.

Seront travaillés notamment:

L'accueil du client, l'art du dressage harmonieux d'une table, les cocktails sans alcool, la sélection d'un thé, le service en salle, etc.

Toutes les marchandises nécessaires au coaching seront fournies par l'EHPN.

Tout au long du coaching, chaque participant travaillera avec son binôme. L'absence d'un des deux membres annule la participation du binôme complet.

Les séances de coaching sont planifiées afin de préparer les binômes aux épreuves finales. Tout sera mis en oeuvre pour leur apporter les conseils, rectifications, recommandations nécessaires.

Le coaching sera animé par un staff de coaches et d'organiseurs du concours constitué de professeurs de l'EHPN et de professionnels reconnus de la restauration et des métiers de bouche.

Timing

Le timing précis des coaching vous sera transmis sur les adresses e-mail communiquées lors de l'inscription.

l'épreuve finale

L'épreuve finale se déroulera sur le site de la Citadelle de l'EHPN.

Chaque binôme travaillera en équipe afin de réaliser les aspects suivants de l'épreuve finale:

1. la préparation et le service d'un menu en cuisine composé d'un plat et d'un dessert, sur base du thème et des ingrédients imposés à l'inscription.
2. le dressage d'une table de 4 personnes sur le thème imposé.
3. l'accueil des clients et le service complet des convives.
4. la préparation et le service d'un cocktail sans alcool à base de fruits frais, les boissons durant le repas avec l'aide d'un jeune sommelier (élève de 7ème année): l'eau, le vin, le thé sélectionné par le binôme.
5. La défense des choix de leurs recettes (plat, dessert, cocktail sans alcool) et de la décoration de la table devant le jury.

Pendant toute la durée de l'épreuve, les binômes seront soutenus par des coachs et des élèves de l'EHPN. En outre, des professeurs de l'école veilleront à la sécurité des participants tout au long du déroulement des opérations.

Chaque participant choisira deux personnes qui seront conviées à participer à l'épreuve en tant que clients. Quatre par binôme donc. Les tables de 4 personnes ainsi constituées seront tirées au sort afin de désigner quel binôme servira quelle table. Ce repas est pris en charge par l'EHPN et les sponsors du concours.

Chaque binôme présentera ses quatre préparations (Cocktail sans alcool, plat, dessert, thé).
en 6 exemplaires:

Ils seront utilisés comme suit: 4 exemplaires pour les clients, 2 exemplaires pour l'analyse du jury.

Le timing exact de cette journée vous sera transmis ultérieurement par e-mail sur les adresses communiquées lors de l'inscription des binômes.

Le repas de midi sera prévu par l'EHPN pour les jeunes participants.

6. Matériel

Les candidats disposeront sur place de TOUT le matériel nécessaire à la réalisation des épreuves dans les meilleures conditions.

7. Tenue

Pour les étapes suivantes: séances de coaching et épreuve finale, il est demandé aux binômes d'être vêtus d'un pantalon noir et d'une paire de chaussures de ville. Un polo et un tablier à l'effigie du concours leurs seront remis. Ces vêtements leurs seront remis lors des séances de coaching. Ces vêtements seront entretenus par l'EHPN et seront prêts à être portés pour le jour de la finale.

8. Accompagnants

Lors des « ateliers-découvertes », les groupes d'élèves seront accompagnés de minimum 2 adultes responsables issus des écoles d'où proviennent les élèves.

Lors des séances de coaching, les binômes participant seront accompagnés d'un parent ou d'un adulte responsable issus des écoles d'où proviennent les élèves. Un élève représentant le staff supporter de l'école d'où proviennent les élèves participant peut également être présent durant l'épreuve.

Lors de la finale, les binômes participant seront accompagnés d'un adulte responsable-référent issu des écoles d'où proviennent les élèves (en plus des 2 parents prévus pour être clients lors de l'épreuve). Celui-ci pourra être à proximité pour les encourager durant l'épreuve. Un seul élève supporter des écoles d'où proviennent les élèves participants pourra être présent à leurs côtés durant l'épreuve.

9. Frais, gratuité

L'inscription est gratuite. Le matériel ainsi que les produits destinés aux épreuves sont fournis gratuitement par l'EHPN. Il ne sera demandé aucun frais de participation aux différentes étapes et épreuves. Par contre, les frais liés au déplacement des candidats et de leurs accompagnants éventuels sont à leur charge propre.

10. Jury, évaluation

- constitution, membres

Le jury est constitué de professionnels des métiers de l'HORECA.

Les coaches qui auront accompagnés les candidats ont voix consultative lors des délibérations du jury.

- critères d'évaluation

Les élèves seront évalués sur :

- leur capacité à travailler en équipe
- l'harmonie globale du travail réalisé, tant lors du dressage de la table que de la présentation de leur assiette
- la qualité du menu proposé
- l'intelligence du service
- la propreté du résultat et tout au long du travail
- le souci du travail bien fait
- le savoir-être vis-à-vis des clients
- la prise d'initiative
- l'autonomie
- l'originalité

La décision du jury est souveraine et sans appel. Aucun recours ne sera possible.

11. Proclamation des résultats

Les décisions du jury seront communiquées le 22 avril 2017, jour de l'épreuve finale du concours. Les résultats feront l'objet d'une publication sur le site et la page facebook de l'EHPN.

12. Prix, lots, trophées

Le binôme gagnant du concours recevra un trophée. Tous les participants recevront des prix en lien avec le secteur de la restauration : panier-gourmet, tablier, bon pour un dîner dans un restaurant (cités à titre illustratif)

13. Utilisation des informations nominatives et droit à l'image

Du seul fait de l'acceptation de leur participation, les parents des candidats autorisent le staff organisateur, l'EHPN ou la Province de Namur à utiliser leur image à des fins de communication sur le site internet de l'EHPN, de la Province ou pour une diffusion publicitaire des éditions ultérieures du concours.

En outre, ils acceptent la couverture médiatique de l'ensemble du concours.

Toutefois, aucune donnée personnelle ne sera diffusée sans autorisation écrite expresse.

14. Responsabilité du staff organisateur

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

Les organisateurs ne sauraient engager leur responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de leur volonté, qu'ils soient obligés de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du concours.

15. Assurances

La Province a souscrit une assurance responsabilité civile en sa qualité d'organisateur du concours culinaire.

Les élèves et les professeurs des écoles participant à ce concours seront couverts par l'assurance scolaire ou accident du travail et assurance Responsabilité civile de l'établissement scolaire d'où ils proviennent, tant pour les dommages corporels qu'ils pourraient subir que pour les dommages qu'ils pourraient causer à des tiers.

Les accompagnants ne relevant d'aucun établissement scolaire qui participeraient à ce concours culinaire, le font sous leur propre responsabilité.

16. Modification/annulation du concours

Les organisateurs se réservent le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce Concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait.

Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participant(e)s.

Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par les organisateurs, de ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement.

Les organisateurs pourront annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit et notamment de manière informatique dans le cadre de la participation ou de la détermination du (des) gagnant(s). Elle se réserve dans cette hypothèse le droit de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

17. Les litiges

Le présent règlement est soumis à la loi belge et aux tribunaux belges. L'ensemble des dispositions du présent règlement forme la loi entre les parties. Le simple fait de participer au concours entraîne l'acceptation pure et simple des clauses du présent règlement et de l'arbitrage des organisateurs pour les cas prévus et non prévus.

Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner, à tout moment et sans préavis, l'élimination du candidat.