



1

Concours « Jeunes Talents en Herbe »

Edition 2017-2018

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.hoteliere@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 équipe de QUATRE, issu d'une même école, et avoir l'autorisation de leurs parents/responsable légal. L'équipe participante sera LA MEME tout au long des différentes étapes du concours, elle ne pourra être modifiée.

Seuls les candidats ayant participé à TOUTES les étapes du concours auront accès à l'épreuve finale qui se déroulera le 21 avril 2018, lors de la journée Portes Ouvertes de l' EHPN. La défection d'un des membres annule la participation de l'équipe complète, sauf si cette défection est dûment motivée ET qu'un remplaçant de la même école issu de la même année scolaire est choisi.

3. Modalités d'inscription

L'inscription de l'ECOLE s'effectue en ligne, sur le site internet www.ehpn.be, du 30 novembre 2017 jusqu'au 10 janvier 2018, date de clôture. Une inscription passée ce délai ne pourra être validée.

L'inscription des EQUIPES PARTICIPANTES, après le processus de sélection, s'effectue aussi en ligne, par le biais d'un formulaire à télécharger sur le site internet www.ehpn.be et à renvoyer par courriel, du 1er février 2018 jusqu'au 15 février 2018, minuit, date de clôture. Une inscription passée ce délai ne pourra pas être validée.

L'inscription se fait en ÉQUIPE DE QUATRE et nécessite l'accord parental. Une seule ÉQUIPE DE QUATRE par école sera prise en compte, choisie par l'école à sa convenance et selon ses propres modalités, pour autant qu'elle entre dans l'approche orientante.

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 équipes participantes. Aucune information ne transitera par téléphone ou oralement.

5. Calendrier, thème, étapes du concours et épreuve finale

- Calendrier :

Le concours comprend plusieurs étapes :

- 10/01/18 : clôture des inscriptions pour les ECOLES.
- 30/01/18 et 01/02/18 : journées « ateliers-découverte » pour un groupe d'environ 25 élèves des écoles inscrites.
- 15/02/18 : clôture des inscriptions pour les EQUIPES PARTICIPANTES.
- 08/02/18 et 21/03/18 : séances de coaching à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur
- 21/04/2017 : épreuve finale lors de la journée "Portes Ouvertes"

- Description des étapes et de l' épreuve finale

les « ateliers-découverte »

Les « ateliers-découverte » des 30 janvier ou 1er février 2018 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.

L'inscription des équipes participantes

A l'issue des « ateliers-découvertes » ;

suite à un processus de sélection de l'équipe laissée à la liberté des écoles, mais dans le cadre d'activités entrant dans la démarche de l'approche orientante ;



une équipe de quatre participants s'inscrit pour le 15/02/2018 à minuit, par le biais d'un formulaire téléchargeable sur le site www.ehpn.be.

Le formulaire est à renvoyer par courriel à l'adresse jth.ehpn@province.namur.be.

Les séances de coaching

Chaque équipe doit obligatoirement participer à deux après-midi de coaching organisées par et à l'EHPN les 28 février et 21 mars 2018. Le coaching portera sur deux axes principaux :

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

Seront travaillés :

Les techniques de base, les modes de cuisson autour des produits principaux qui composeront le panier, ainsi que la préparation nécessaire afin de bien s'organiser.

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

Seront travaillés:

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 équipe. Les équipes au complet sont requises à chaque séance.

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

IL N'EST DONC PAS REQUIS que les écoles auxquelles les élèves appartiennent prennent la responsabilité d'entraîner leurs élèves sur le plan pratique ou technique.

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. En outre, les équipes seront soutenues de près par des parrains choisis parmi les élèves du troisième degré de l'école hôtelière.

Thème

Pour cette édition, le thème sera "Une gastronomie éthique". A l'issue du premier coaching, les équipes participantes recevront la liste du contenu d'un panier qu'ils travailleront avec leur coach attitré lors du deuxième coaching.

Premier coaching « général »

Les quatre membres de l'équipe participeront à chacun des aspects du coaching, tant en salle qu'en cuisine. A la fin de la séance, chaque équipe se divisera en deux binômes: un premier binôme se consacrera aux différents aspects du service de salle, le deuxième binôme se focalisera exclusivement sur le travail de la cuisine. Néanmoins, les quatre jeunes participants formeront une équipe, et cet esprit d'équipe sera bien entendu évalué lors de l'épreuve finale.

A l'issue de cette première après-midi, les équipes recevront:

- la liste des produits du panier éthique qu'ils travailleront lors du deuxième coaching.
- Le nom et les coordonnées de leur coach personnel

Mise au point des recettes

Il leur sera ensuite demandé :

- De trouver ou d'adapter une recette à l'aide des ingrédients du panier éthique, de la rédiger sur le formulaire prévu et de la renvoyer à l'école hôtelière pour une première supervision; de proposer des idées pour le dressage et la décoration de la table sur base d'un formulaire à compléter et à renvoyer à l'école hôtelière. Ces documents doivent nous parvenir pour le 9 mars au plus tard. Les formulaires seront disponibles sur le site de l'EHPN.

- De prendre contact par le biais d'un courrier électronique avec leur coach attiré : de se présenter et de dire leurs motivations, leurs forces et leurs faiblesses, leurs attentes par rapport au coaching.

LES EQUIPES N'ENVOIENT PAS LEUR RECETTE A LEUR COACH ATTITRE

Les propositions de TOUTES les équipes seront supervisées par un MÊME groupe de professeurs de l'école. Ils y apporteront les ajustements techniques éventuellement nécessaires.

Les propositions ajustées seront ensuite renvoyées aux écoles et aux équipes participantes ainsi qu'aux coachs attirés.

La Coach's touch

Lors de la deuxième séance de coaching, les coachs pourront proposer un apport personnel à la recette des participants, destinée à personnaliser et à sublimer la recette, SANS MODIFICATION de la structure de base.

L'épreuve finale

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

Chaque groupe de jeunes 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'une mise en bouche végétarienne, d'un plat et d'un dessert, sur base des ingrédients du panier éthique proposé après le premier coaching.
2. le dressage d'une table de 4 personnes sur le thème de la gastronomie éthique.
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: l'eau, le vin, le thé sélectionné par l'équipe.



7

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, des professeurs de l'école veilleront à la sécurité des participants tout au long du déroulement des opérations. Ils seront soutenus de près par leur parrain. Les coachs attitrés se tiendront hors des cuisines et ne pourront intervenir directement. Cependant, ils pourront encourager et prodiguer des conseils verbaux à leurs protégés.

Chaque participant choisira une personne qui sera conviée à participer à l'épreuve en tant que client. Quatre par équipe donc. Les tables de quatre personnes ainsi constituées seront tirées au sort afin de désigner quelle équipe servira quelle table. Ce repas est pris en charge par l'EHPN et les sponsors du concours.

Chaque équipe présentera ses préparations (Cocktail sans alcool, mise en bouche, plat, dessert, thé) en six exemplaires: quatre exemplaires pour les clients, deux exemplaires pour l'appréciation du jury.

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

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 participants 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 deux adultes responsables issus des écoles d'où proviennent les élèves.

Lors des séances de coaching, les participants seront accompagnés d'un parent ou d'un adulte responsable issus des écoles d'où proviennent les élèves.

Lors de la finale, les participants seront accompagnés d'un adulte responsable-référent issu des écoles d'où ils proviennent. Celui-ci pourra être à proximité pour les encourager 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 choisi parmi les élèves de l'école hôtelière, année terminale, les professeurs, des professionnels des métiers de l'HORECA, ainsi que des personnes tout-venantes. Les convives à table participeront à l'évaluation pour 5 % de la décision finale.

Les coachs ainsi que les parrains qui auront accompagnés les candidats ont voix consultative lors des délibérations du jury.

- critères d'évaluation

Les élèves sont 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
- cohérence du projet par rapport au thème

- 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 21 avril 2018, 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

L'équipe gagnante 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.