

EN COLLABORATION AVEC L'ÉDUCATION NATIONALE

2009



LES TROPHÉES DE LA GLACE



THÈME 2009 : LA SAINT VALENTIN

1^{ER} PRIX FILIÈRE ALIMENTATION

Une semaine de formation à l'école professionnelle Lenôtre.

1^{ER} PRIX FILIÈRE RESTAURATION

2000€ pour l'organisation d'une journée pédagogique.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

NOUVEAU

Si vous vous inscrivez à ce concours avant le 06 octobre...

En vous inscrivant par mail à : globalecommunication@free.fr
Avant le 10 OCTOBRE 2008

vous recevrez gracieusement :

Une cuillère eutectique



Cuillère eutectique à glace

Et dès cette date, vous pouvez obtenir **GRATUITEMENT** les glaces nécessaires à vos projets

Notre DVD pédagogique :

« Glaces et Sorbets : De la création à la commercialisation »



Relais ^{III} *d'Or* 
MIKO
Chaque jour plus proche de vous



ÉDITION 2009 LES TROPHÉES DE LA GLACE

Rueil Malmaison, le 20 juin 2008

Madame, Monsieur le Chef d'établissement,

Voici ouverte la 3ème édition des Trophées de la Glace Carte d'Or 2009, **filière Restauration, niveau IV et Mention Complémentaire de cuisinier de desserts en restauration.**

Une véritable opportunité de PPCP ou de mini projet de classe pour votre établissement.

Rapprochant la cuisine et la salle sur un objectif pédagogique commun à l'occasion de l'offre de desserts, ce Concours National représente une véritable opportunité d'action pédagogique pour l'animation de toute une classe. Pensé dans le cadre d'un partenariat reconnu par Monsieur l'Inspecteur Général, ce concours fait suite à un outil pédagogique qui fut présenté au SIRAH 2007 à l'ensemble des IEN et IPR de la Filière Restauration, et à de nombreux proviseurs et Chefs des travaux au Congrès de l'AFlyth 2007, à Lille.

Nous sommes donc heureux de vous adresser le règlement de ces Trophées qui, assurément, est original et motivant pour développer de l'action pédagogique avec pluridisciplinarité.

Si votre dossier était retenu pour la finale nationale, sachez que c'est alors un binôme élève cuisine – élève service et un binôme enseignants ou tuteurs cuisine – service qui seraient invités à représenter les couleurs de leur classe avec une totale prise en charge de leurs frais.

De plus, sachez que **si votre établissement était sélectionné et l'emportait lors de la finale, c'est la classe entière ayant participé au projet qui serait récompensée.** Les dotations sont à la hauteur des challenges. Pour exemple, **le 1er prix est un chèque de 2 000 €** offert à votre établissement pour l'organisation d'une sortie pédagogique de votre classe participative...

Convaincus que ces Trophées peuvent apporter à vos enseignants, et aux classes motivées, une preuve de leur potentiel de créativité, de communication et de travail collectif, nous vous proposons de diffuser rapidement ce dossier auprès de vos équipes pédagogiques, afin qu'elles puissent s'organiser efficacement dès la rentrée scolaire prochaine.

Date limite du retour des dossiers de chaque établissement : le 29 janvier 2009 pour une finale le vendredi 13 mars au Lycée Hôtelier de Guebwiller, académie de Strasbourg (1er Prix 2008).

Espérant que cette initiative trouve un écho enthousiaste auprès de vos services et au sein de votre établissement, veuillez, chère Madame, cher Monsieur le Chef d'établissement, croire en notre plus sincère dévouement.

Patrick Canhan
Globale Communication
Administrateur des Trophées

Emmanuel Hamel
Carte d'Or - Unilever France
Chargé Partenariat Education Nationale

P. J. : Une chemise contenant le règlement, les fiches, dossiers de candidatures et une affiche.

Note : Si plusieurs candidats, photocopier chaque élément du dossier par candidat.



Relais d'Or 
Chaque jour plus proche de vous



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

REGLEMENT DU CONCOURS Filière Restauration

THEME 2009 :

Fêtons la Saint Valentin

... Ou comment créer sur un moment fort, un évènement saisonnier.

Extrait du DVD pédagogique : Glaces et Sorbets Carte d'Or « De la création à la commercialisation »

LA SAINT VALENTIN (14 Février)

La plupart des rites qui étaient associés à la Saint-Valentin ont maintenant disparu. Autrefois, les amoureux devaient fabriquer eux-mêmes leur carte et composer leur **déclaration d'amour**. Tout cela se faisait dans un anonymat respectueux... Au Moyen Âge, on appelait « Valentin » le cavalier que chaque femme choisissait pour l'accompagner lors de ses sorties. Le cavalier devait faire l'hommage d'un **cadeau** à cette femme... Aux mêmes époques, c'est aussi le 14 février que les jeunes filles essayaient de deviner comment serait leur futur mari. Pour cela, elles regardaient les **oiseaux** ! Si elles voyaient un rouge-gorge, elles se marieraient avec un marin. Un moineau signifiait un mariage heureux, mais avec un homme peu fortuné, tandis qu'un chardonneret indiquait un mariage avec un homme riche.

En ce qui concerne l'identité de saint Valentin, les historiens ne sont pas en accord. Au total, sept saints chrétiens prénommés Valentin sont fêtés le 14 février! Lequel est à l'origine de cette fête? Mystère!

La plupart des historiens croient que la Saint-Valentin est associée aux Lupercales romaines. l'honneur de Lupercus, le dieu des troupeaux et des bergers. Ces fêtes marquaient le jour du **printemps**, dans l'ancienne Rome. Pour cette occasion, on organisait une sorte de **loterie de l'amour**. Cela consistait à tirer au hasard le nom des filles et des garçons inscrits, de façon à former des couples qui sortiraient ensemble tout le reste de l'année!

Alors cela vous donnerait il des idées ?

Créations attendues

Type de contenants, formes réfléchies, couleurs, décors et dentelles, avec croquants ou moelleux... **Autorisez-vous toutes les audaces et proposez nous une coupe merveilleuse et impossible à refuser si elle était proposée à un couple de convives !... mais ATTENTION** : cette coupe devra toujours pouvoir être **produite et servie en moins de 5 mn lors du service !**

Les dates importantes

Le 29 Janvier 2009 : Dernier délai de remise des dossiers de candidatures.

Le 05 février 2009 : Communication des 6 candidats retenus pour la finale

Le vendredi 13 Mars 2008 : Finale au Lycée Hôtelier de GUEBWILLER (Etablissement qui a obtenu le 1er Prix 2008)

Les dotations

Le 1er prix se verra offrir un chèque de 2 000 € pour l'ensemble de la classe ayant participé.

Le 2ème prix se verra offrir un chèque de 750 € pour l'ensemble de la classe ayant participé.

Le 3ème prix se verra offrir un chèque de 300 € pour l'ensemble de la classe ayant participé.

Du 4ème au 6ème prix sera offert un chèque de 150 € pour l'ensemble de la classe ayant participé.



Relais d'Or 
MIKO
Chaque jour plus proche de vous



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

REGLEMENT DU CONCOURS Filière Restauration La Saint Valentin

ARTICLE 1 : L'ORGANISATEUR

La société UNILEVER France, dont le siège social est situé 23, rue François Jacob, 92 842 Rueil-Malmaison Cedex et immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Nanterre sous le numéro B 552 119 216, organise un concours **réalisé en partenariat avec l'Education Nationale**. Ce concours a pour objet la réalisation de recettes glacées par des élèves et apprentis des lycées et CFA préparant un diplôme de **niveau IV ou MC de cuisiner de desserts en restauration** de la **filière des métiers de la restauration**. Le présent règlement définit les conditions dans lesquelles la société UNILEVER France organise ce concours de création pour sa marque **CARTE D'OR**. Il précise notamment les obligations et les droits respectifs des participants, des élèves, des apprentis et des partenaires.

ARTICLE 2 : A QUI S'ADRESSE CE CONCOURS

Ce concours s'adresse à des établissements désireux d'organiser **un projet de classe** pour des élèves ou apprentis de lycées ou CFA préparant un diplôme **niveau IV ou MC de cuisiner de desserts en restauration** de la **filière des métiers de la restauration**.

Si vous avez plusieurs classes intéressées, votre établissement peut proposer alors plusieurs dossiers, mais un seul dossier par classe.

ARTICLE 3 : L'OBJET DU CONCOURS

Ce concours a pour premier objectif de sensibiliser **les élèves de cuisine et de salle désireux de travailler ensemble dans un esprit productif et créatif** à l'utilisation de glaces ou sorbets pour la réalisation de desserts.

Ce concours a pour second objectif de situer la Glace comme une matière propre à mettre en avant la **technique** et la **créativité** de chacun ainsi que des capacités à **communiquer et à commercialiser**.

Enfin ce concours offre un espace d'expression où les challenges sont tant techniques qu'humains, puisqu'il s'agira d'organiser tout d'abord un travail collectif dans une classe puis de déléguer un binôme élève cuisine et élève salle de la classe pour représenter celle-ci lors de la finale.

ARTICLE 4 : PHILOSOPHIE, MODALITES et THEME 2009

La philosophie de ces Trophées est de faire collaborer le plus étroitement possible, élèves de cuisine et élèves de salle sur un projet commun de création, de production et de commercialisation.

Pour cela, il est proposé à chaque établissement intéressé par ce challenge original de faire réfléchir et collaborer une classe entière (élèves CUISINE et élèves RESTAURANT) de niveau IV, sur une coupe glacée en apportant une créativité certaine et une démarche commerciale aboutie sur cette recette afin de « surprendre » et surtout de la « vendre ». **Thème proposé pour 2009 : la Saint Valentin !**

Cahier des charges 2009.

Il n'y pas que l'été pour servir une belle coupe glacée... Noël, Jour de l'An, Pâques, mais aussi le 21 mars jour du printemps ou encore le 1er mai... Nombreuses sont les occasions de proposer une coupe glacée synonyme de joie et de fêtes... C'est pour cela que pour son édition 2009 Carte d'or vous propose de créer une coupe pour un événement tendre et convivial : La Saint Valentin.

Thème fortement évocateur, riche de possibilités, débridez votre imagination et par votre création pensez au plaisir que vous pourriez apporter à la table d'un couple...

IMPORTANT :

Cette recette doit pouvoir être produite dans des délais courts pour satisfaire à un service rapide.

Bien sûr les éléments composant la recette pourront demander des préparations spécifiques en amont mais le dressage doit pouvoir se réaliser en moins de 5 minutes.

Concernant les parfums glaces ou sorbets : les candidats utiliseront au minimum 1 et au maximum 3 parfums issus de la gamme Carte d'Or.

Le coût matière ne devra pas excéder 1,70 € à l'unité servie (parfums Carte d'Or compris sur base d'une boule 50 ml à 0,25 € HT). Voir dossier technique.

Une fois le projet défini et abouti, l'établissement sélectionnera un binôme Cuisine – Salle qui représentera sa classe lors de la finale. L'établissement devra ensuite adresser son dossier de candidature pour concourir.

Un jury sélectionnera, à partir des dossiers reçus, 6 projets pour la finale.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ATTENTION : De plus, toujours dans le souci d'élever l'approche créative et la capacité d'une collaboration Cuisine/Salle, lors de la finale **un challenge supplémentaire sera fixé « sur place »** à ce binôme représentant leur classe. (Voir article 8 : REALISATIONS DEMANDEES)

ARTICLE 5 : LES PRISES EN CHARGE DE L'ORGANISATEUR

Unilever France prend en charge, pour chacun des élèves et de leurs enseignants ou professionnels tuteurs participant aux épreuves de la finale, l'ensemble des coûts d'achat des glaces CARTE D'OR ainsi que les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement pour la finale, dans la limite des conditions telles qu'explicitées à l'article 13 du présent règlement.

ARTICLE 6 : LES ENSEIGNANTS ou PROFESSIONNELS ACCOMPAGNATEURS

Chaque binôme, élève candidat cuisine et élève candidat restaurant représentant leur classe, devra être suivi durant sa préparation au concours et accompagné par les mêmes tuteurs lors des épreuves de la finale (Enseignant ou professionnel).

ARTICLE 7 : MODALITES D'INSCRIPTION et DE PARTICIPATION

Pour participer, les établissements doivent :

1. Renvoyer, complétée et signée, **la fiche d'inscription** jointe à ce règlement.
2. Adresser cette fiche d'inscription **avec le dossier technique de candidature** joint qui permet de présenter l'ensemble des informations nécessaires à la sélection définitive de chaque dossier.

Pour chaque établissement, la fiche de candidature et le dossier technique devront être renvoyés par **les chefs d'établissements** des lycées ou CFA au plus tard **le 29 janvier 2009**, dûment paraphés, datés et signés, en ayant pris soin d'inscrire les noms et prénoms complets des candidats, ainsi que la mention « REGLEMENT LU ET APPROUVE ».

Si chaque établissement peut faire participer plusieurs classes, celui-ci ne peut présenter qu'un seul binôme d'élèves par classe.

ARTICLE 8 : REALISATIONS DEMANDEES

Pour être sélectionné pour la finale

1. Le dossier technique doit présenter une recette axée sur le thème de la Saint Valentin.
2. Cette recette aura donné lieu à une participation effective (approche créative, mise en œuvre, coût et rentabilité...) d'une classe élèves cuisine et élèves salle.
3. Un binôme élève cuisine et élève salle aura été nommé pour représenter la classe participante pour la finale.
4. **IMPORTANT** : Préparations, décors, accessoires ... cette recette doit pouvoir être produite dans des délais courts pour satisfaire à un service rapide. Bien sûr les éléments composant la recette peuvent demander des préparations spécifiques en amont mais **le dressage doit pouvoir se réaliser en moins de 5 minutes.**
5. Décors, choix de matières ajoutées devant ou par le « client » ... Il peut être envisagé une mise en œuvre ou mise en scène créative (comme si le serveur se trouvait devant son client à servir) par l'élève de salle devant le jury.
6. Tout choix d'assiettes, de coupes ou autres contenants est autorisé.
7. Le coût matière ne devra pas excéder 1,70 € à l'unité servie (parfums Carte d'Or compris sur base d'une boule 50 ml à 0,25 € HT). Voir dossier technique.
8. Dans chaque dossier les candidats devront proposer une approche commerciale de leur recette en exposant le prix de vente souhaité par rapport au type de restaurant imaginé. (Restaurant simple menu moyen de 15 -20 € Restaurant gastronomique menu moyen de..., Café de plage, etc. ...)

Lors de la finale

Le binôme devra produire, présenter et servir cette recette au Jury, **mais ATTENTION, ce binôme sera soumis à un autre challenge sur place le jour de la finale.**

Chaque binôme candidats devra créer et produire une coupe glacée originale avec un panier d'ingrédients, un choix de coupes, que les candidats découvriront sur place.

(Voir article 10 : ORGANISATION ET REGLES LORS DES EPREUVES EN FINALE).

Chaque binôme sera donc jugé à la fois sur l'aspect technique (production et service) de ces 2 recettes (Saint Valentin et recette créée lors de la finale) mais aussi sur sa capacité à « vendre » celles-ci au Jury.

Pour chacune de ces recettes (Saint Valentin et la recette créée sur place), devront être présentées et servies **2 unités par recette au jury.**



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 9 : DEROULEMENT SUR L'ENSEMBLE DU CONCOURS

Emission des dossiers de candidature vers les établissements.

Etant donné que les prix attribués sont remis sous la forme de chèques devant permettre l'organisation d'une sortie pédagogique sur 2009 pour les classes gagnantes et afin que chaque établissement puisse au mieux organiser ses plannings de rentrée scolaire, le dossier complet du concours (avec affichette pour promotion dans chaque établissement) est envoyé à plus de 150 établissements (Lycées et CFA filière Restauration Niveau IV) **à partir de mi juin 2008.**

Les 3 grandes étapes du concours sont organisées de la manière suivante :

Etape 1 : Présélection des candidats par les établissements et envoi des dossiers.

1. Dans un établissement, une ou plusieurs classes travaillent sur le projet d'ensemble : la recette « Saint Valentin».
2. Un binôme élève cuisine et élève salle est sélectionné pour représenter chaque classe de l'établissement.
3. Cette sélection étant réalisée, le ou les binômes retenus par l'établissement doivent remplir soigneusement une **FICHE DE CANDIDATURE** sous couvert de son Chef d'établissement et compléter un **DOSSIER TECHNIQUE**, aidé de ses tuteurs enseignants ou professionnels.
4. La ou les fiches d'inscription et le ou les dossiers techniques pour chaque établissement sont à transmettre à :

Globale Communication,
20 rue des Canadiens, 76630 ENVERMEU
Le jeudi 29 janvier 2009, DERNIER DELAI
(Le cachet de la poste faisant foi)

Etape 2 : Réception des dossiers et sélection nationale des candidats pour la finale.

Le jury composé de représentants de la filière de formation et de professionnels évaluera chaque dossier et sélectionnera au maximum 6 binômes finalistes.

ATTENTION : La qualité et le soin apportés à la réalisation du DOSSIER TECHNIQUE seront essentiels à la sélection du candidat.

Les résultats seront communiqués à chaque établissement sous couvert du chef d'établissement le 05 février 2009.

Pour s'entraîner à la réalisation de sa recette avant la finale, chaque candidat sélectionné pourra, avec son tuteur, adresser un mail de demande de produits Carte d'Or à : globalecommunication@free.fr

Etape 3 : La finale nationale (qui sera filmée)

Lieu et date de la finale

La finale se déroulera au Lycée Hôtelier de Guebwiller
Académie de Nancy-Metz, lycée ayant remporté le 1^{er} prix des Trophées 2008
Le vendredi 13 mars 2009.

Note importante : Chaque enseignant ou professionnel tuteur sera en mesure d'apprécier la réalisation des recettes et la prestation de leurs candidats grâce à une vidéo qui leur sera remise suite à la finale lors de la remise des dotations qui permettra une réflexion pédagogique avec la classe dont aura été issue la réflexion initiale.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 10 : ORGANISATION ET REGLES LORS DES EPREUVES EN FINALE

8 H 00 :

Tirages au sort des candidats avec attribution d'un numéro pour toute l'épreuve.

8 H 15 : Rappel des règles du concours et démarrage du concours.

8 h 30 – 10 h 00

Les binômes découvrent le panier ingrédients et accessoires (Contenants et vaisselles) pour création sur place d'une coupe glacée. Dans une salle isolée, ils doivent « dessiner » leur recette sur papier et réfléchir à la mise en œuvre et service de cette coupe glacée à créer.

10 h 00 – 11 h 30

En cuisine, les binômes s'appliquent à affiner et produire la recette.

Ils préparent et réservent ensuite les éléments de cette recette pour le service au Jury de l'après midi.

11 h 30 – 12 h30

Les binômes s'entraînent à produire leur propre recette Saint Valentin.

Ils préparent et réservent ensuite les éléments de cette recette pour le service au Jury de l'après midi.

Un jury technique sera présent lors des tests de réalisations des candidats.

NOTE CONCERNANT LA RECETTE A CREER SUR PLACE

Ingrédients et vaisselles seront fournis sur place.

NOTE CONCERNANT la recette Saint Valentin

Chaque binôme devra apporter l'intégralité des ingrédients qui lui seront nécessaires à la réalisation de sa recette. Seuls les parfums Carte d'Or seront disponibles sur place.

Chaque binôme aura pris le soin d'apporter sa propre vaisselle liée à sa recette DAME BLANCHE.

(Coupe, assiette, coupelle, cuillère, paille ou autres...)

12 h 30

Déjeuner des élèves avec leurs tuteurs.

Dés 14 h 00

L'ordre de passage des candidats devant le jury de dégustation est déterminé par le tirage au sort du matin.

Chaque binôme a 20 minutes pour préparer ses 2 recettes avant de les servir au Jury.

[Pour chacune de ces recettes il s'agira de dresser et servir 2 unités de chaque recette.](#)

Une animation au niveau service est tout à fait envisageable

(Exemple : Le service peut être pensé à la Française ou à l'Anglaise.)

Dés 14 h 20

Un Jury de dégustation recevra chaque binôme durant 10 minutes maximum.

Seul l'élève Restaurant sera habilité à présenter et servir les recettes.

Le Jury échangera avec le binôme, une fois les recettes présentées et servies.

16 H 00

Fin des délibérés, établissement des notes finales (jury technique + jury de dégustation), promulgation des résultats, et remise des attestations et récompenses.

16 H 30

Séances photo et Conférence de presse.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 11 : CRITERES ET MODES DE DESIGNATION DU GAGNANT

Les généralités sur les éléments évalués

- Qualité du Dossier Technique initial pour la recette Saint Valentin
Approche créative et dénomination vendeuse pour cette recette
Nature des ingrédients traités
Technique de mise en œuvre (rapidité, facilité, astuces...)
Optimisation du coût pour la recette Saint Valentin.
- Approche création, production de la recette qui devra être créée sur place lors de la finale
Approche créative et dénomination vendeuse pour cette recette
Technique de mise en œuvre (rapidité, facilité, astuces...)
- Les présentations, services et communications réalisés devant le Jury de dégustation

L'évaluation comprend 2 notes

- Une note de travail, portant sur la production des 2 recettes en cuisine
Nature des ingrédients traités et Technique de mise en œuvre (rapidité, facilité, astuces...)

- Une note de synthèse du Jury de dégustation

Pour la recette Saint Valentin

Approche créative, Design et esthétique, dénomination vendeuse pour cette recette
Nature des ingrédients traités et Optimisation du coût de la DAME BLANCHE
Qualité gustative

Pour la recette à créer le jour de la finale

Approche créative, Design et esthétique et dénomination vendeuse pour cette recette
Qualité gustative

Pour les 2 recettes servies

Qualité des présentations, Qualités des services et qualité des échanges du binôme avec le Jury

Ces notes sont ensuite additionnées afin de déterminer la note finale.

Le jury Technique est composé à parité de :

- 1 Professionnel* cuisinier invité par l'établissement d'accueil de la finale
- 1 Professeur* cuisinier de l'établissement d'accueil de la finale

Le jury de dégustation est composé de :

- 1 Professionnel* de Service invité par l'établissement d'accueil de la finale
- 1 Professeur* de Service de l'établissement d'accueil de la finale
- 1 Inspecteur académique de l'Education Nationale en charge de la filière Restauration
- 1 représentant du distributeur exclusif Carte d'Or – RELAIS D'OR MIKO

Les gagnants sont désignés en fin de journée.

* Aucun de ces professeurs ou professionnels du Jury ne peut présenter ses propres élèves pour la participation au concours.

ARTICLE 12 : les PRIX

- 1^{er} Prix :** L'établissement se verra remettre un Chèque de 2 000 € afin de pouvoir financer une journée de sortie pédagogique à toute la classe ayant participé.
- 2^{ème} Prix :** L'établissement se verra remettre un Chèque de 750 € afin de pouvoir organiser une soirée de fin d'année à toute la classe ayant participé.
- 3^{ème} Prix :** L'établissement se verra remettre un Chèque de 300 € afin de pouvoir organiser une soirée de fin d'année à toute la classe ayant participé.
- Du 4^{ème} au 6^{ème} Prix**
Chaque établissement se verra remettre un Chèque de 150 € à destination d'une animation pour la classe ayant participé.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 13 : ORGANISATION LOGISTIQUE DES FINALES

A la charge du lycée organisateur sous couvert du chef d'établissement et en relation avec l'équipe pédagogique animée par le Chef de Travaux :

Sélection du jury Technique et du Jury Dégustation (voir article 11 pour la constitution Jury).

Prévision des locaux adéquats :

6 Salles pour isoler chaque binôme de 8 h 30 à 10 h 00,
1 Cuisine pour 6 binômes de 10 h 00 à 12 h30 puis de 14 h 00 à 16 h 00,
Surgélateur et/ou conservateur pour stocker les glaces et recettes,
1 salle indépendante pour la dégustation et la remise des prix.

Prévisions produits, matières et accessoires :

Le lycée prendra en charge les commandes des ingrédients concernant le panier « surprise »
(La liste des ces ingrédients lui sera fournie et remboursée par CARTE D'OR).
Le lycée sera servi par Carte d'Or des quantités de glace nécessaires aux candidats grâce au concessionnaire Relais d'Or MIKO le plus proche.

La veille de la finale, visite de l'établissement par les candidats et organisation d'un dîner
(12 candidats, 12 tuteurs, 6 autres).

Organisation du déjeuner de la finale et du Buffet de remise des prix :

Prévoir une salle pour le déjeuner pour environ 40 personnes.
(12 candidats ; 12 tuteurs, 8 personnes du Jury, 8 autres)
Organiser un déjeuner pour l'ensemble de ces personnes.
Organiser un Buffet dans le cadre de la remise des Prix et Conférence de Presse.

Relations Publiques :

Inviter des représentants de la presse locale.
(Carte d'Or fournira les invitations et un dossier de presse à l'établissement)

A la charge de Carte d'Or

Envoi des convocations à chacun des participants à la finale et des membres des jurys avec précision sur le déroulement de la journée.

Prise en charge des frais de transports, d'hébergements et de restauration des candidats et tuteurs.
(Voir article 14 REMBOURSEMENT DES FRAIS ENGAGES)

Prise en charge des frais du Lycée accueillant les finales.
(Voir article 14 REMBOURSEMENT DES FRAIS ENGAGES)

Administration des relations avec le Ministère de l'Education Nationale par le biais de Monsieur Christian PETITCOLAS, Inspecteur Général.

Apport du matériel aux couleurs du trophée : signalétiques, Prix et attestations.

Un standard téléphonique pour répondre aux questions des candidats et du lycée d'accueil de la finale.

Carte d'Or fournira les invitations et un dossier de presse à l'établissement.

Remise des Prix prévue à l'article 12 à tous les candidats.



LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 14 : REMBOURSEMENT DES FRAIS ENGAGÉS

Modalités de remboursement des frais occasionnés par les lycées organisateurs :

Un forfait de 1000 € est alloué par la société Unilever France au lycée organisateur sur présentation d'une facture. A ce forfait correspond un dîner la veille pour 30 personnes, un déjeuner le jour de la finale pour 40 personnes et un Buffet pour la proclamation des prix.

Unilever prend en charge l'approvisionnement des glaces et remboursera tout achat des matières relatives aux candidats lors de la finale.

Modalités de remboursement des frais occasionnés par les candidats et leurs accompagnateurs :

Transports : Chaque équipe étant constituée de 2 élèves (Cuisine et Salle) et de 1 tuteur, voire 2 tuteurs (Professeurs Cuisine et Salle) soit 4 personnes, Carte D'Or remboursera les frais de déplacement pour un Aller Retour d'une seule voiture (co-voiturage pour chaque équipe) à 0,3 € le Km avec bien sûr le remboursement des péages.

Hébergements et Restauration : Les 4 personnes se verront réserver une chambre avec petit déjeuner et un dîner la veille de la finale et n'auront donc rien à déboursier. Le jour de la finale, leur déjeuner sera bien sûr pris en charge par l'organisateur.

Chaque candidat sélectionné pour la finale pourra avant cette finale, et afin de s'entraîner, avec son tuteur, adresser un mail de demande produit Carte d'Or à : globalecommunication@free.fr

ARTICLE 15 : CESSIION DES DROITS DE PROPRIETE MATERIELLE ET INTELLECTUELLE

Les gagnants cèdent, à titre gratuit, à la société UNILEVER France, les droits d'exploitation sur sa réalisation, c'est-à-dire le droit de reproduction, de représentation et d'adaptation. En conséquence, la société UNILEVER France pourra librement reproduire, représenter et adapter la création des lauréats, en nombre, en tous formats, sur tous supports, etc. ... en France et ce par tous moyens et pour tous pays.

NOTE : Si un candidat désire garder les droits de propriétés de sa création, cela lui est possible. Il doit alors contresigner le règlement à la rubrique « conservation des droits ».

ARTICLE 16 : ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

16.1. Confidentialité et non-concurrence

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de la société UNILEVER France qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin de l'étude.

16.2. Contrefaçon

Les participants s'engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques, et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d'une œuvre antérieure. A ce titre, il leur appartient d'effectuer, toutes recherches d'antériorités permettant d'apprécier la disponibilité des droits qui pourront être cédés.



ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 17 : RESPONSABILITES

Les organisateurs déclinent toute responsabilité si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté le concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié partiellement ou en totalité ou reporté. Des additifs et modifications de ce règlement peuvent alors éventuellement être publiés pendant le concours. Ils seront considérés comme annexes au présent règlement. Tout changement fera alors l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié.

UNILEVER FRANCE décline toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir pendant la réalisation du projet pour chacun des participants ainsi que pendant la durée de jouissance du lot attribué et/ou du fait de son utilisation par les gagnants.

Les lots ne pourront en aucun cas être échangés, à la demande des gagnants, contre tout autre lot. UNILEVER FRANCE se réserve le droit de remplacer ce lot par un lot de même valeur et de caractéristiques proches, si les circonstances l'exigent. Les lots offerts ne pourront être cédés à un tiers.

ARTICLE 18 : DEMANDE DE REGLEMENT

Le présent règlement est déposé chez Maître Sandrine GOULEY, Huissier de Justice, 4 Rue de la République – 76200 DIEPPE. Il peut être obtenu sur simple demande écrite à toute personne qui en fait la demande auprès de Globale Communication, 20 rue des Canadiens, 76630 Envermeu.

ARTICLE 19 : ACCEPTATION DU REGLEMENT

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Il ne sera répondu à aucune demande téléphonique ou écrite relative aux modalités du concours autres que celles stipulées dans son règlement, à l'interprétation de ce dit règlement ou à la désignation des gagnants. Les modalités du concours, de même que les prix offerts, ne peuvent donner lieu à aucune contestation d'aucune sorte.

La société organisatrice se réserve le droit de poursuivre par tous moyens, toutes tentatives de détournement du présent règlement et notamment en cas de divulgation d'informations confidentielles.

ARTICLE 20 : AUTORISATION DE REPRODUCTION

Les participants au concours autorisent par avance les organisateurs à publier leurs noms, coordonnées et photographies dans le cadre dudit concours ainsi que dans toute la communication interne ou externe de la société UNILEVER France.

ARTICLE 21 : LOI APPLICABLE

Le présent règlement est soumis à la loi française.



Relais^{III} d'Or 
Chaque jour plus proche de vous

Votre contact pour toute information concernant ce Concours

Patrick CANHAN

Globale Communication, 20 rue des canadiens – 76630 ENVERMEU
globalecommunication@free.fr ou Téléphones 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30



Edition 2009 FICHE DE CANDIDATURE

La Saint Valentin

Dossier à adresser avant le 29 janvier 2009

Prénom et Nom du Chef d'établissement :

Nom de l'établissement :

Adresse complète :

Téléphone :

E-mail du chef d'établissement :

E-mail du Chef des Travaux :

Ayant pris connaissance du règlement du Concours
Les Trophées de la Glace CARTE D'OR 2009, Inscrit les candidats suivants :

Prénom et NOM du candidat cuisine :

Téléphone :

Signature du candidat précédée de la mention : « REGLEMENT LU ET APPROUVE »

Prénom et NOM du candidat salle :

Téléphone :

Signature du candidat précédée de la mention : « REGLEMENT LU ET APPROUVE »

Les candidats désirent conserver les droits de propriété de leur création
Rayer la mention inutile et apposer une nouvelle signature des candidats.

OUI

NON

Fait à : Le : / /

Prénom et NOM du tuteur Cuisine:

Téléphone : e mail :

Prénom et NOM du tuteur salle :

Téléphone : e mail :

Signature et cachet du chef d'établissement

Le/...../.....

Dossier à adresser avant le 29 janvier 2009 à :
Trophées de la Glace : Monsieur Patrick CANHAN
Globale Communication - 20 rue des canadiens – 76630 ENVERMEU

Adresser un mail signalant votre envoi de dossier à globalecommunication@free.fr
En cas de non réception postale sous 48 heures nous vous contacterons

Pour tout contact :
globalecommunication@free.fr Téléphones : 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30



DOSSIER TECHNIQUE 2009

La Saint Valentin

Présentation commerciale

Débridez votre imagination et créez une recette dont, quelle que soit l'issue, vous serez fier !
L'édition 2009 des Trophées de la Glace, filière Restauration, a pour Thème : **La Saint Valentin !**

LES CANDIDATS

Prénom et NOM candidat(e) cuisine :
Prénom et NOM candidat(e) salle :
Nom et ville de l'établissement :

Textes et visuel pour support de commercialisation.

(Type éléments qui pourraient s'insérer dans une carte de Dessert)

Nom de l'assiette ou de la coupe proposée

.....

Intégrer dans ce cartouche
un texte court et vendeur
avec la photographie de votre
entremet glacé



DOSSIER TECHNIQUE 2009

La Saint Valentin

Fiche technique

CANDIDAT(E)S

Prénom et NOM candidat(e) cuisine :

Prénom et NOM candidat(e) salle :

Nom et ville de l'établissement :

Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires.
Evaluation du coût et **écrire clairement VOS CHOIX EXACTS DE PARFUMS CARTE D'OR UTILISES**

| Ingrédients | Unité | Quantité | Coût HT | Production |
|-------------|-------|----------|---------|---|
| | | | 0,25 € | Parfum carte d'Or 1 : Parfum Carte d'Or 2 : Parfum Carte d'Or 3 : |

(1) Estimation prix moyen d'une boule standard Carte d'Or : 0,25 € HT

..... € HT

Coût total qui doit être inférieur à 1,70€



DOSSIER TECHNIQUE 2009

La Saint Valentin

Fiche commentaires

Éléments d'argumentation à la vente

Texte

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Croquis en coupe de votre recette

Vos commentaires si vous le souhaitez



Les Parfums Carte d'Or

La Saint Valentin

Parfums disponibles

Les parfums Carte d'Or disponibles

Crèmes glacées

Banane
Café
Caramel aux morceaux de caramel au lait
Chocolat au lait
Chocolat Blanc
Chocolat noir à 70% de cacao d'équateur
Fraise
Menthe aux éclats de chocolat noir
Noix de coco
Nougat de Montélimar
Pistache aux éclats de noisette
Praliné aux éclates de noisette
Rhum-Raisin
Vanille de Madagascar
Marc de Champagne
Vanille Noix de Pécan
Caramel Fleur de Sel
Cannelle
Crème Brûlée aux éclats de caramel
Marron aux morceaux de marrons confits
Noix
Pain d'épices

Sorbets

Abricot de Méditerranée
Ananas des tropiques
Cassis avec des baies de cassis
Cerise aux morceaux de griottes
Citron de Sicile
Citron vert de Méditerranée
Fraise
Framboise
Fruit de la Passion
Mangue
Orange aux zestes d'orange confits
Poire aux morceaux de poire Williams
Pomme
Quetsche