EN COLLABORATION AVEC L'ÉDUCATION NATIONALE

2009

CARTE D'OR

LES TROPHÉES DE LA GLACE

THÈME 2009 : LA SAINT VALENTIN

1ER PRIX FILIÈRE ALIMENTATION

Une semaine de formation à l'école professionnelle Lenôtre.

1ER PRIX FILIÈRE RESTAURATION

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

Unilever france - Miko 602 033 441 RCS Nanterre / Réalisation : GlobaleCommunication / Crédit photo Unilever France

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

Rueil Malmaison, le 20 juin 2008

Madame, Monsieur le Chef d'établissement,

S'adressant aux élèves niveau V et IV de la filière Alimentation option pâtisserie, glacerie, l'Equipe Carte d'Or est heureuse de vous adresser le dossier de candidature de ses 5èmes Trophées de la Glace 2009.
Comme les précédentes éditions le 1er Prix se verra offrir un stage professionnel chez LENOTRE d'une valeur de 1500 €.

En partenariat avec l'Inspection Générale de l'Education Nationale, ouvertes aux lycées et aux CFA, nos éditions successives ne cessent de prouver leurs dynamiques tant pédagogiques qu'humaines.
De plus, ces Trophées sont toujours l'occasion de constater l'extraordinaire capacité de créativité et de technicité d'une filière dotée d'élèves sérieux et compétents.

Pour accompagner au mieux vos organisations internes, nous vous adressons ce dossier dés Juin 2008 afin de permettre à vos équipes pédagogiques de mieux se préparer à la prochaine rentrée scolaire. Convaincus que ces Trophées peuvent apporter à vos enseignants, et aux candidats motivés, une preuve de leur potentiel de créativité et de savoir faire, nous vous invitons à diffuser ce dossier 2009 auprès de vos équipes pédagogiques dans les délais que vous jugerez les meilleurs.

Chaque établissement peut présenter plusieurs candidats quelque soit leur niveau (V ou IV) mais attention, une seule finale réunira tous les candidats et aura lieu tel que cela est défini dans le règlement ci joint.

Après analyse des dossiers reçus par un Jury compétent, cette finale nationale verra s'affronter 6 candidats accompagnés de leur tuteur, pour laquelle tous les frais seront pris en Charge par Carte D'Or.

Indépendamment des prix remis aux finalistes, le lycée ou CFA remportant le 1er Prix 2009 pourra accueillir, s'il le souhaite, les Trophées de la Glace Carte d'Or 2010.

Nous restons bien sûr à votre entière disposition pour toutes questions complémentaires, et vous remercions d'avance du soutien que vous saurez apporter à la dynamique de cette 5ème édition des Trophées de la Glace Carte d'Or 2009.

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 MIKO
Chaque jour plus proche de vous

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

REGLEMENT DU CONCOURS

Filière Alimentation

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 un entremets merveilleux et porteur de vente en boutique à l'occasion de la Saint Valentin.**

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 20 Mars 2008 : Finale au LP JB Siméon Chardin de Gérardmer
(Etablissement qui a obtenu avec Pierrick NICOL le 1er Prix 2008)

Les dotations

Le 1er prix se verra offrir un stage professionnel d'une semaine chez LENOTRE d'une valeur de 1 500 €
Le 2ème prix se verra offrir un chèque de 400 €
Le 3ème prix se verra offrir un chèque de 150 €

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

REGLEMENT DU CONCOURS

Les Trophées de la Glace CARTE D'OR édition 2009

THEME 2009 :

Fêtons 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 d'entremets glacés par des élèves et apprentis des lycées et CFA **associant les niveaux V et IV** de la filière des METIERS DE L'ALIMENTATION, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

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 : L'OBJET DU CONCOURS

Ce concours a pour premier objectif de sensibiliser les élèves pâtissiers - glaciers désireux d'excellence à l'utilisation de glaces ou sorbets pour la réalisation de desserts glacés.

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 sa capacité à **communiquer** les caractéristiques propres de sa création.

Enfin ce concours offre un espace d'expression certain où les challenges sont tant techniques qu'humains.

ARTICLE 3 : LE THEME 2009

Un entremets glacé pour fêter la Saint Valentin !

Glaces ou Sorbets avec pourquoi pas des produits de vos régions… **fêtons l'amour !**

Avec du croquant, du croustillant ou du fondant en bouche… avec des formes … des structures… des associations de fruits crus ou cuits… avec de la matière, des couleurs, des formes, des textures pour un habillage romantique ou passionnel … Que chaque candidat débride sa créativité !

CONTRAINTES : Les candidats devront créer un entremets glacé utilisant pour cela **au minimum 1 ou au maximum 3 parfums de la gamme Carte d'Or** (issus de l'ensemble du Catalogue Carte d'Or). Pour compléter ces produits obligatoires Carte d'Or, les élèves pourront bien sûr produire aussi leurs propres glaces ou sorbets sur place, associés aux produits de la gamme carte d'Or choisis par les élèves.

Attention : Tous les décors devront être réalisés sur place.

ARTICLE 4 : A QUI S'ADRESSE CE CONCOURS

Ce concours **associe les élèves de niveau V et IV** dans les spécialités des métiers de l'alimentation option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur.

Chaque établissement peut proposer plusieurs candidatures. Quelque soit leur niveau (V ou IV) 6 candidats se verront sélectionnés sur dossier pour participer à la finale.

ARTICLE 5 : LES PRISES EN CHARGE DE L'ORGANISATEUR

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

ARTICLE 6 : L'ENSEIGNANT ou PROFESSIONNEL ACCOMPAGNATEUR

Chaque élève candidat devra être suivi durant sa préparation au concours et accompagné par ce même tuteur lors des épreuves de la finale.

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 7 : MODALITES D'INSCRIPTION et DE PARTICIPATION

Pour participer, les candidats 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.
   Ce dossier technique permet de présenter l'ensemble des informations nécessaires à la sélection définitive de chaque candidat : ses coordonnées, une photo de l'entremets réalisé, les ingrédients utilisés, le coût de la réalisation, le descriptif complet de la fiche technique de la recette, le nom du dessert, les arguments justifiant leur création. Le tout en utilisant exclusivement le dossier technique joint approprié.

Pour chaque participant, 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 le nom et prénom complet du candidat, ainsi que la mention « REGLEMENT LU ET APPROUVÉ ».
Rappel : Pour participer, chaque candidat devra être encadré par un tuteur enseignant ou professionnel dûment nommé sur le Dossier Technique, dossier devant être impérativement adressé avec la fiche d'inscription.

ARTICLE 8 : REALISATIONS DEMANDEES

Les créations proposées aux responsables de l'organisation du concours devront respecter le cahier des charges suivant :

Créativité et savoir-faire technique

- Réalisation d'un entremets pour 8 à 10 personnes sur le thème choisi et fixé pour 2009.
- Le coût de revient de la matière totale de l'entremets ne devra pas excéder 4 euros maximum (hors coût de la glace fournie par Carte d'Or).
- Utiliser au minimum 1 ou maximum 3 parfums sur l'ensemble du Catalogue Carte d'Or.
  (Documents en annexe).
- ATTENTION : Une déclinaison de ce dessert sur assiette, devra être adaptée et présentée au Jury à l'unité type service en restauration (2 unités en assiette individuelle).
- Tous les éléments de décor devront être réalisés sur place.

Savoir-faire communication

- Présentation au Jury de l'entremets sur plateau et des 2 unités sur assiette.
- Les candidats devront énoncer un texte court, dynamique et vendeur mettant en avant leur recette. (voir dossier technique). Suite à cette présentation orale courte, le Jury mènera un entretien avec le candidat sur sa recette.

ARTICLE 9 : DEROULEMENT DU CONCOURS

Le dossier complet du concours (avec affichette pour promotion dans chaque établissement) est envoyé à plus de 100 établissements (Lycées et CFA filière alimentation) mi juin 2008**.**
Les 3 grandes étapes du concours sont organisées de la manière suivante :

Etape 1 : Présélection des candidats par les établissements

1. Chaque établissement peut présenter autant de candidats qu'il le souhaite.
2. Cette sélection étant réalisée, les candidats retenus par l'établissement doivent remplir soigneusement leur **fiche de candidature** avec leur Chef d'établissement et compléter leur **dossier technique,** aidé de leur tuteur enseignant ou professionnel.
3. La fiche d'inscription et le dossier technique du ou des candidats retenus pour chaque établissement sont à transmettre à :

Trophées de la Glace Carte d'Or.
Globale Communication, - 20 rue des Canadiens, 76630 ENVERMEU
LE 29 JANVIER 2009, DERNIER DELAI.
(Le cachet de la poste faisant foi)

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

Étape 2 : Sélection nationale définitive 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 candidats finalistes par niveau.

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 candidat sous couvert du chef d'établissement avant le **06 février 2009.**

Chaque candidat sélectionné pour la finale pourra, avec son tuteur, adresser un mail de demande de produits Carte d'Or à : globalecommunication@free.fr

Étape 3 : La finale nationale

La finale se déroulera au **LP JB Siméon Chardin de Gérardmer**
(Etablissement qui a obtenu avec Pierrick NICOL le 1er Prix 2008)
Le vendredi 20 mars 2009

Note : Chaque enseignant ou professionnel tuteur sera en mesure d'apprécier la réalisation des recettes de son candidat, juste avant l'évaluation et dégustation du Jury. Lors de la remise des prix le 2ème entremets réalisé par chaque candidat sera exposé.

LES REGLES LORS DES EPREUVES EN FINALE

Réalisations demandées

- Le temps en laboratoire est de 4 heures maximum.
- Un entremets pour 8 personnes doit être présenté avec son décor sur un plateau.
- Une déclinaison de ce dessert sur assiette, doit être adaptée à l'unité ou au service en restauration (2 assiettes individuelles).
- ATTENTION : Tous les éléments de décor devront être réalisés sur place
- L'intégralité de la recette est réalisée le jour de l'épreuve
- Les matières pour décorations alimentaires (feuille en sucre, etc.) devront être apportées par le candidat.
- Les accessoires non alimentaires (nappes, accessoires, plateaux…) devront être apportés par le candidat.
- Le matériel de laboratoire ainsi que les ingrédients de base nécessaires à chaque candidat seront fournis par le lycée organisateur.
- Un jury technique sera présent lors des réalisations des candidats.

Présentation de l'entremets glacé et de sa déclinaison devant le jury de dégustation

- L'ordre de passage des candidats devant le jury de dégustation est déterminé par un tirage au sort du matin.
- Lors du passage devant le jury de dégustation, les candidats présentent leur entremets et échangent via une série de questions avec les membres du jury. Les questions portent sur le produit fabriqué : choix de la recette, des ingrédients, du décor.
- Les Candidats devront argumenter leur recette devant ce Jury
  La présentation orale consiste à annoncer le nom de leur entremets et énoncer un texte court et vendeur mettant en avant leur recette. **Ce texte est celui demandé dans le dossier technique**.

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 10 : CRITERES ET MODES DE DESIGNATION DU GAGNANT

L'évaluation porte sur les points suivants :

- Le respect du règlement du concours : composition de l'entremets, coût de la réalisation.
- La qualité de la fabrication et réalisation de l'entremets glacé.
- La présentation orale du candidat.
- La dégustation.

L'évaluation comprend 2 notes :

- Une note de travail, portant sur la réalisation de l'entremets en laboratoire
(Grille d'évaluation N° 1)
- Une note de présentation/dégustation
(Grille d'évaluation N° 2)

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

Le jury Technique est composé à parité de :

1 Professionnel* glacier invité par l'établissement d'accueil de la finale
1 Professeur* laboratoire de l'établissement d'accueil de la finale.

Le jury de dégustation est composé de :

1 Professionnel* glacier invité par l'établissement d'accueil de la finale
1 Professeur* laboratoire de l'établissement d'accueil de la finale
1 Inspecteur territorial de l'Education Nationale en charge de la filière alimentation
1 représentant du distributeur exclusif Carte d'Or – RELAIS D'OR MIKO
Le lauréat ayant remporté l'édition 2008 si disponible à cette date

* Aucun de ces professeurs ou professionnels du Jury ne peut faire bénéficier un élève ou un apprenti candidat de son tutorat pour la participation au concours.

ARTICLE 11 : LES PRIX

1er Prix : 1 semaine de formation à l'Ecole Professionnelle LENOTRE, d'une valeur de 1 500 €

2ème Prix : Un Chèque d'une valeur de 400 €

3ème Prix : Un Chèque d'une valeur de 150 €

ÉDITION 2009

LES TROPHÉES DE LA GLACE

ARTICLE 12 : ORGANISATION LOGISTIQUE DES FINALES

A la charge du lycée organisateur de chaque finale 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 :
- Visite du Lycée et Organisation d'un dîner la veille de la finale pour les candidats (env. 15 personnes).
- Organisation logistique de l'épreuve :
  - prévoir les locaux adéquats : laboratoire pour l'épreuve, surgélateur et/ou conservateur pour stocker les entremets, un endroit indépendant pour la dégustation et la remise des prix.
    Remarque : la conférence de presse aura lieu dans la salle de remise des prix.
  - le lycée doit prévoir le matériel de laboratoire et les ingrédients nécessaires à chaque candidat, d'après la fiche technique réalisée par le candidat.
  - Le lycée doit notamment commander les quantités de glace nécessaires aux candidats auprès du concessionnaire Relais d'Or MIKO le plus proche, qui lui seront gracieusement offertes et livrées en quantité largement nécessaire.
- Organisation du déjeuner le jour de la finale pour les candidats et équipe encadrante (environ 30 personnes)
- Inviter des représentants de la presse locale. Carte d'Or fournira un dossier de Presse complet.
- Fournir une liste des hôtels conseillés pour loger les candidats à proximité de l'établissement, liste qui sera envoyée aux candidats avec leur convocation par Globale Communication.
  (Prise en charge des frais d'hébergements par Carte d'Or)

Note : Carte d'Or offre un forfait de 750 € au lycée d'accueil pour l'ensemble des frais relatifs à cette finale.

Déroulement type de la finale :

08 H 00 :	Tirages au sort des candidats avec attribution d'un numéro pour toute l'épreuve Rappel des règles du concours
08 h 15 :	Démarrage du concours
12 H 15 :	Fin de l'épreuve en laboratoire Tous les entremets doivent être stockés en chambre froide négative, sur une grille, avec le numéro du candidat
12 H 30 :	Déjeuner
14 H 00 :	Les candidats ont 15 mn pour finaliser leur présentation avant présentation au Jury
14 H 15 :	Passage du 1er candidat devant le Jury de présentation et de dégustation
16 H :	Fin des délibérés, établissement des notes finales (jury de fabrication + jury de dégustation), Promulgation des résultats, remise des attestations et récompenses
16 H 30 :	Conférence de presse

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 des candidats et tuteurs.
- Prise en charge des frais du Lycée accueillant les finales avec un forfait de 750 €
- 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 pour répondre aux questions des candidats et du lycée organisateur.
- Remise des Prix prévue à l'article 11 à chaque candidat.

ARTICLE 13 : REMBOURSEMENT DES FRAIS ENGAGES

Modalités de remboursement des frais occasionnés par les lycées organisateurs :
Un forfait de 750 € HT est alloué par la société Unilever France aux lycées organisateurs sur présentation d'une facture. A ce forfait correspond un dîner la veille pour 20 personnes, un déjeuner le jour de la finale pour 30 personnes et un Buffet pour la proclamation des prix.
La société Unilever France remboursera aussi aux lycées la commande des ingrédients de base nécessaires à l'élaboration du dessert des candidats.
Les parfums Carte d'Or nécessaires et choisis par les candidats sélectionnés pour la finale seront livrés gracieusement aux lycées ou CFA par la société RELAIS D'OR MIKO, distributeur exclusif des glaces Carte d'or.

Modalités de remboursement des frais occasionnés par le candidat et son accompagnateur :
Les frais de déplacement (en train ou en voiture) avancés par le candidat et son professeur leur seront remboursés sur la base du tarif SNCF 2ème classe ou des indemnités kilométriques pratiquées par l'administration (tarif des impôts) et sur présentation des justificatifs nécessaires (billets de train, tickets de péage…).

Aucun frais d'hébergement ou de restauration ne sera avancé par les candidats. En effet les candidats seront invités la veille à dîner dans le lycée d'accueil et seront hébergés gracieusement dans un hôtel réservé par Carte d'Or.

Chaque candidat sélectionné pour la finale pourra avec son tuteur adresser un mail de demande de produits Carte d'Or à : globalecommunication@free.fr

ARTICLE 14 : CESSION DES DROITS DE PROPRIETE MATERIELLE ET INTELLECTUELLE DES CREATIONS LAUREATES

Les gagnants cèdent, à titre gratuit, à la société UNILEVER France, les droits d'exploitation sur leur œuvre, 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 15 : ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

15.1. 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 des épreuves.

15.2. 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 16 : RESPONSABILITES

Les organisateurs déclinent toute responsabilité si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté le jeu 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 jeu. Ils seront considérés comme des 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 pour les gagnants.

Les lots ne pourront en aucun cas être échangés à la demande des gagnants, contre leur valeur en espèces ou 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 sont nominatifs et ne pourront être cédés à un tiers.

ARTICLE 17 : 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 18 : 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 tout moyen toute tentative de détournement du présent règlement et notamment en cas de divulgation d'informations confidentielles.

ARTICLE 19 : 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 20 : LOI APPLICABLE

Le présent règlement est soumis à la loi française.

Relais d'Or MIKO
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

LES TROPHÉES DE LA GLACE

Edition 2009

FICHE DE CANDIDATURE

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 le candidat suivant :

☐ Niveau V ☐ Niveau IV
Cocher la case correspondante de l'élève

Prénom et NOM du candidat : .....

Adresse personnelle du candidat
....
.....
Téléphone : .....

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

Signature et cachet du chef d'établissement :

Le candidat désire conserver les droits de propriété de sa création
Rayer la mention inutile et apposer une nouvelle signature du candidat
OUI NON

Fait à : ..... Le : ..... / ..../ .....

. **Prénom et NOM du tuteur - accompagnateur :** .....

Adresse du tuteur
....
.....
Téléphone : .....
e mail : .....

Dossier à adresser avant le 29 janvier 2009 à :
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

Nom et Descriptif de la recette

Débridez votre imagination et créez une recette dont, quelle que soit l'issue, vous serez fier !

L'édition 2009 des Trophées de la Glace a pour Thème :

La Saint Valentin, où comment créer sur un évènement !

Les candidats devront créer une recette à partir d'au minimum 1 ou maximum 3 parfums de la gamme Glaces ou Sorbets Carte d'Or.

CANDIDAT

Prénom et NOM : .....

Nom et ville de l'établissement : .....

Nom de votre entremets glacé

.....

Votre texte court, dynamique et vendeur mettant en avant votre recette.

(Soigner ce texte tant dans son contenu que pour son écriture)

TEXTE .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Coller ou agrafez ici
la photographie
de votre entremets glacé

Coller ou agrafez ici
le croquis en coupe
de votre entremets

Coller ou agrafez ici
la photographie
de votre déclinaison sur assiette

CONTACT : Patrick CANHAN
globalecommunication@free.fr Téléphones : 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30

DOSSIER TECHNIQUE

Fiche technique de la recette

CANDIDAT

Rappel Prénom et NOM : .....

NOM de votre entremets glacé

.....

Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires.
Evaluation du coût (Hors parfums Carte d'Or)
Au minimum 1 ou maximum 3 parfums de la gamme Glaces ou Sorbets Carte d'Or.
Ecrire clairement vos choix de parfums utilisés

Ingrédients	Unité	Quantité	Coût	Production
				Parfum carte d'Or 1 : ..... Parfum Carte d'Or 2 : ..... Parfum Carte d'Or 3 : .....

..... € Coût total inférieur à 4€
(hors parfums Carte d'Or)

CONTACT : Patrick CANHAN
globalecommunication@free.fr Téléphones : 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30

A propos de votre création

Utiliser cette page pour y apporter tous les commentaires qui vous sembleraient nécessaires à la présentation de votre création

CONTACT : Patrick CANHAN
globalecommunication@free.fr Téléphones : 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30

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

CONTACT : Patrick CANHAN
globalecommunication@free.fr Téléphones : 02 35 06 35 16 ou 06 85 39 21 30