



Règlement du concours *Une salade stylée et colorée !*

Préambule :

Le 26 mars 2019, l'AFDET Section La Réunion organise une matinée destinée à créer une dynamique de valorisation des parcours dans les métiers de la restauration collective.

Cette matinée propose deux actions en simultané :

- un atelier participatif visant à réunir toutes les parties prenantes (chefs d'entreprise, acteurs de l'insertion, financeurs, acteurs de l'éducation et de la formation, apprenants ...) autour de questions relatives à la filière "Restauration rapide et collective".*
 - un concours destiné à valoriser les compétences des apprenants investis dans une formation en lien avec les métiers de bouche.*
-

Article 1 : L'organisateur

L'AFDET Section La Réunion a pour objectifs de :

- Valoriser l'enseignement technologique et professionnel.
- Favoriser une orientation positive.
- Promouvoir l'adaptation des formations aux mutations de l'économie dans une perspective européenne et internationale.
- Favoriser un réel partenariat « Ecole-Entreprise ».
- Développer dans la formation générale la culture d'entreprendre.
- Encourager la formation tout au long de la vie et faire connaître la voie de la validation des acquis de l'expérience.

Article 2 : Les participants

Ce concours est réservé aux établissements du secondaire de La Réunion qui proposent le CAP Agent Polyvalent de Restauration. La composition des équipes devra être faite selon les indications suivantes :

- un établissement ne peut proposer qu'une seule équipe ;
- l'équipe devra être composée de 6 élèves et de 2 professeurs accompagnateurs qui pourront le Jour J coacher les élèves, sans pour autant leur venir en aide dans l'opération de réalisation des tâches à effectuer.

Article 3 : Inscriptions

La participation au concours est gratuite. Les inscriptions sont ouvertes du 18 au 21 février 2019 minuit.

Pour participer au concours, un professeur référent devra inscrire son groupe auprès de l'AFDET Section La Réunion. La fiche d'inscription (ANNEXE 1) sera à envoyer à afdetlareunion@gmail.com
Le référent devra avoir pris connaissance du présent règlement et l'inscription au concours vaudra acceptation.

Article 4: Consignes techniques

Le thème du concours est : Une salade stylée et colorée !

Lieu :

Le concours aura lieu sur les plateaux techniques de production du Lycée Léon de Lépervanche qui mettra à disposition des équipes tout le nécessaire pour réaliser la salade. Cependant, chaque équipe peut décider de venir avec leurs propres ustensiles.

Production :

Chaque équipe devra réaliser, avec des ingrédients imposés (cf. ANNEXE 2) et fournis le Jour J par l'organisateur, une salade froide (soit sans cuisson des ingrédients) pour 6 personnes.

Cette salade sera présentée sur un plateau qui ne sera pas fourni le jour du concours. Chaque équipe est donc invitée à venir avec son propre plateau.

Seuls les ingrédients pour la réalisation de la vinaigrette ne seront pas fournis. Chaque équipe devra se présenter le Jour J avec ses propres ingrédients pour une préparation qui devra se faire sur place.

Dressage de la table :

Chaque équipe devra présenter sa production. L'organisateur met à disposition une table rectangulaire. Sur cette table, devra être installée :

- une nappe (non fournie),
- la salade stylée et colorée dans son plateau,
- la vinaigrette à part dans son récipient (non fournis),
- face au plateau, la vaisselle et les couverts (non fournis) nécessaires pour la dégustation de la salade. Nous rappelons à nouveau que le jury de dégustation sera composé de 2 personnes, la table ne devra comporter aucun accessoire ou objet de décoration.

Durée de l'épreuve : 3 heures (de 9h30 à 11h30)

Article 5 : Le jury

Les productions seront évaluées visuellement par l'ensemble des participants de l'atelier collaboratif qui aura lieu parallèlement au concours (une centaine de personnes). Puis, elles seront évaluées gustativement par un professionnel de la restauration et une personne ayant participé à l'atelier participatif. Cette dernière sera tirée au sort.

Article 6 : Les prix

Les prix seront communiqués ultérieurement aux équipes inscrites.

Article 7 : Cession des droits

Les candidats participants devront autoriser les organisateurs à filmer et photographier leur prestation et à en reproduire et diffuser les supports. De ce fait, le professeur référent ayant inscrit un groupe s'engage à leur faire remplir une autorisation de droit à l'image (ANNEXE 3) qui sera transmis à afdetlareunion@gmail.com avant la date du concours.

Article 8 : Droit d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le concours.

Article 9 : Informations nominatives

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi RGPD. Les participants sont informés que les données à caractère personnel les concernant sont enregistrées dans le cadre de ce concours et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation selon les modalités du présent règlement.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à l'ensemble des données les concernant.

Article 10 : Acceptation du règlement

La participation à ce concours implique le plein accord des concurrents à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de ce concours, qui seront définitives et exécutoires. Le non-respect du règlement entraîne l'annulation de la candidature.

Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs dans l'esprit qui a prévalu à la conception de l'opération.

LES ANNEXES :

- *ANNEXE 1 : Fiche d'inscription*
 - *ANNEXE 2 : Ingrédients imposés*
 - *ANNEXE 3 : Autorisation parentale de prise de vues d'un mineur et d'utilisation des images*
-

CONCOURS : Une salade stylée et colorée !

Les ingrédients imposés

Parmi cette liste, les équipes auront à choisir à minima 10 ingrédients.

Tomates cerises
Grosse tomate
Choux rouge, de choux vert
Poivrons rouge, jaune
Endive
Carotte
Salade verte
Citron jaune
Radis
Olives noires
Menthe
Basilic
Persil
Coriandre
Ananas
Pomme
Kiwi
Banane
Raisins Frais blancs et rouges
