



Le cocktail est un art ! Savoureux et coloré, il apporte une touche d'élégance à l'apéritif ou en soirée. Vers la fin du 19ème siècle, de nombreux cocktails comportaient du lait puis tombent en désuétude. Mais en 2015, le lait et la crème apparaissent de plus en plus dans la composition des cocktails, signe d'un renouveau du lait dans les cocktails.

L'Education Nationale et l'Interprofession laitière entretiennent, depuis plus de trente ans, des relations très étroites. Initié en 2010, par le Rectorat de l'Académie de Nancy-Metz et le CNIEL, le premier concours valorisant le lait et les produits laitiers dans les métiers du bar et des arts de la table voit le jour. Il se renouvelle tous les deux ans et tous les lycées hôteliers peuvent concourir avec l'appui de l'Inspection Générale de l'Éducation nationale.

Pour cette 5ème édition, l'Education Nationale et le CNIEL ont décidé de l'ouvrir à deux nouvelles catégories : **la mention complémentaire « Employé barman »** et **les professionnels du bar**. De fait un règlement sera spécifique à chaque catégorie.

REGLEMENT de la « Classe 2 »

Art. liminaire : Le Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), association loi 1901 n°74/489 dont le siège social est situé 42, rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09 agissant poursuite et diligences de ses représentants légaux, domiciliés en cette qualité audit siège, organise le concours ci-après défini à compter du 02 octobre 2017.

Art. 1 : Ce concours de cocktail « *Inventons Lait* » est dédié aux élèves de **Mention complémentaire « Employé barman »** et de Brevet Professionnel Barman des lycées et CFA publics et privés sous contrat Education nationale des métiers de la restauration. Ils représentent la classe 2.

Art. 2 : Chaque candidat présentera une recette d'un **Long drink sans alcool** (minimum de 4 cl de lait) et d'un **Short drink avec alcool** (minimum de 2 cl de lait) - avec obligation de décorer chacun des verres. L'épreuve devra durer maximum 35 mn :

- 15 mn pour la préparation de la décoration à réaliser intégralement sur place (office),
- 5 mn de mise en place du poste de travail,
- 15 mn de réalisation.

Art. 3 : Les cocktails ne pourront pas comprendre plus de six ingrédients y compris les sirops, jus de fruits, gouttes, traits et crème fraîche.

- **Seul le lait entier issu de vache** sera accepté.
- **Un seul « alcool de base »** (notamment une eau de vie) sera accepté par cocktail short drink.
- **Les mélanges chauds ne seront pas acceptés.**

Art. 4 : Lors de l'épreuve finale, 3 cocktails devront être réalisés, dont un réservé à la présentation. Avant la réalisation technique, le candidat expliquera sa démarche et son choix. Après la réalisation, il présentera les deux cocktails et proposera une argumentation commerciale avant la dégustation.

Art. 5 : Seules les décorations comestibles, réalisées et préparées sur place par les candidats seront acceptées. Elles ne devront pas dépasser 10% du coût matière de chaque cocktail.

Art. 6 : Le concours se déroulera en 4 parties :

- ❑ Envoi des bulletins d'inscription et du règlement du concours dans les lycées en **octobre 2017**.
- ❑ Période d'inscription du **2 octobre au 15 décembre 2017 à 12h00**. **Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de cette date**.
- ❑ Demi-finale **du 29 janvier au 2 février 2018** dans les 5 établissements sélectionnés.
- ❑ Finale au mois de mars (la date précise sera communiquée ultérieurement).

Art. 7 : Un site dédié est créé pour ce concours : « inventons-lait.fr. »

Les candidats et les enseignants devront s'y référer pour s'inscrire et y déposer leurs fiches techniques.

Art. 8 : Les fiches techniques - accompagnées de photo des cocktails - devront être retournées, via le site, pour le **15 janvier 2018**. En cas de désistement d'un candidat après cette date, il pourra être remplacé par un autre candidat qui devra réaliser les cocktails enregistrés.

Art. 9 : Que ce soit pour la demi-finale ou la finale, les candidats seront en tenue professionnelle, sans distinction de leur établissement d'origine. Ils devront réaliser les 2 cocktails sélectionnés et présenter leurs argumentations commerciales.

Art. 10 : La verrerie sera fournie par les organisateurs (2 modèles pour le short drink et 2 modèles pour le long drink), ainsi que le matériel nécessaire à la réalisation des cocktails. Cependant chaque candidat sera libre de venir avec sa propre verrerie.

Art. 11 : Les demi-finales auront lieu dans les 5 établissements sélectionnés (voir annexe) du 29 janvier au 2 février 2018. Deux candidats seront sélectionnés par des professeurs par établissement. Ils passeront les épreuves dans le lycée sélectionné de par sa situation géographique ou de stage.

Art. 12 : Les 8 demi-finalistes concourront pour les épreuves finales.

Art. 12.1 : Finale : Les jurys « **technique** » et « **dégustation** » établiront un classement final au vu des résultats de l'épreuve pratique. La note technique sera sur 60 points et la note dégustation sera sur 120 points pour une note finale sur 180 points. La décision du jury sera sans appel.

Le jury technique et le jury de dégustation seront composés de barmen professionnels, de représentants de la filière laitière, de représentants de l'Education Nationale et de journalistes.

Art. 12.2 : Le trophée créé pour l'évènement sera remis au vainqueur. Ce trophée sera la propriété de l'établissement vainqueur pendant deux années et sera remis en jeu à l'occasion du concours suivant.

Art. 13 : L'ensemble des frais d'hébergement, de déplacement (si nécessaire) et de restauration des finalistes et leur professeur seront pris en charge par le CNIEL. Les binômes, candidat et professeur, pour ceux qui sont éloignés du lycée d'accueil de la finale, devront être sur place la veille et pourront repartir le lendemain de l'épreuve. Le déplacement (train ou voiture) du lycée d'origine ou de stage vers le lycée d'accueil de la finale, sera remboursé sur la base d'un billet de train en seconde classe, ou sur justificatifs de frais (kilométriques et de péages). Le CNIEL se charge du choix de l'hébergement des candidats.

Art. 14 : Tout participant au concours s'engage à accepter le règlement. Chaque candidat et toute personne l'accompagnant autorisent le CNIEL et l'Education Nationale à utiliser, reproduire, diffuser, quel que soit le support, leur nom et leur image ainsi que les recettes des cocktails, sans limitation dans le temps.

Art.15 : Le règlement est déposé chez :
SCP SIMONIN - LE MAREC – GUERRIER
HUISSIERS DE JUSTICE ASSOCIES
54 rue Taitbout
75009 PARIS