



Le cocktail est un art ! Savoureux et coloré, il apporte une touche d'élégance à l'apéritif ou en soirée. Vers la fin du 19^{ème} 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 5^{ème} 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 3 »

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 professionnels du bar installés dans un établissement, type bars d'hôtels, de restaurants, bars, ils représentent la classe 3.

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 devant le jury :

- 15 mn pour la préparation de la décoration à réaliser intégralement sur place,
- 20 mn de réalisation.

Art. 3 : Les ingrédients des cocktails seront au choix avec les contraintes suivantes :

- **Seul le lait entier issu de vache** sera accepté.
- **Les mélanges chauds ne seront pas acceptés.**

Art. 4 : Lors de l'épreuve finale, les professionnels élaboreront chaque recette pour 4 cocktails dont 1 de chaque pour la présentation. Le candidat argumentera ses choix, son cheminement et ses gestes avant la réalisation et proposera une argumentation commerciale lors de la dégustation. Les candidats passeront leurs épreuves l'après-midi de la finale, devant les élèves qui seront passés le matin.

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, du 4 pages de présentation et du règlement du concours aux barmen en **octobre**.
- ❑ Période d'inscription **du 2 octobre au 15 décembre 2017 à 12h00. Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de cette date.**
- ❑ Pré-sélection sur les deux fiches techniques à remettre avant le **15 janvier 2018**.
- ❑ 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 devront s'y référer pour s'inscrire et y déposer leurs fiches techniques.

Art. 8 : Les fiches techniques - accompagnées des photos des cocktails - devront être retournées, via le site, pour le **15 janvier 2018**.

Art. 9 : Que ce soit pour la demi-finale ou la finale, les candidats seront en tenue correcte. Ils devront réaliser les 2 cocktails sélectionnés, présenter leurs argumentations commerciales.

Art. 10 : L'établissement mettra à disposition des candidats 2 modèles de verres pour le short drink et 2 modèles pour le long drink, ainsi que le matériel nécessaire à la réalisation des cocktails. Cependant, chaque professionnel pourra apporter sa propre verrerie et son matériel.

Art. 11 : Les demi-finalistes seront sélectionnés par un jury de professionnels à partir de fiches techniques.

Art. 12 : Les 8 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 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'événement sera remis au vainqueur.

Art. 13 : L'ensemble des frais d'hébergement, de déplacement (si nécessaire) et de restauration des finalistes seront pris en charge par le CNIEL. Pour ceux qui sont éloignés du lycée d'accueil de la finale, ils devront être sur place la veille et pourront repartir le lendemain de l'épreuve. Le déplacement (train ou voiture) 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 l'établissement auquel il est lié 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