

Elégant et surprenant, le cocktail est un art qui demande créativité, maîtrise et technique. 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 et au début du 20ème siècle, ils tombent en désuétude. A partir de 2013, 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 6ème édition, **l'Education Nationale** et le **CNIEL**, en partenariat avec l’**APEB** (*association des professeurs de Bar*), ont décidé de l’ouvrir à **trois catégories** : **CLASSE 1** : les étudiants **en BTS** « ***Management en*** ***Hôtellerie-restauration*** », les élèves en **Mention complémentaire** « ***Employé barman*** », ainsi que les apprentis de **CFA en Brevet professionnel « *Barman* », CLASSE 2** : les élèves de **lycées hôteliers et** en **Bac Pro** « ***Commercialisation et Services en restauration*** » ainsi que les apprentis **de CFA** **en Brevet professionnel** « ***Arts du service et Commercialisation en restauration*** », **CLASSE 3** : **les professionnels du bar** de **moins de 26 ans** (hors apprenti ou barman en contrat CQP et sans restriction de standing de bar)**.** Chacune des catégories aura son propre règlement.

**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, en partenariat avec l’Education nationale, organise pour la sixième édition un **concours de** **création de cocktails à base de lait** «**INVENTONS LAIT »** à compter du **30 septembre 2019**.

**Art.1** : Ce concours de cocktail « ***Inventons Lait*** » est dédié aux **professionnels du bar** de **moins de 26 ans** (hors apprenti ou barman en contrat CQP et sans restriction de standing de bar)**, de France métropolitaine. Ils représentent la classe 3.**

**Art. 2** : Chaque professionnel présentera une recette d'un **Long drink sans alcool** (minimum de 4 cl de lait de vache) et d'un **Short drink avec alcool** (minimum de 2 cl de lait de vache) - avec obligation de décorer chacun des verres. L’épreuve sera d’une durée de 35 minutes. Elle se décomposera de la manière suivante :

- **15 mn** pour la préparation de la décoration (dans l’office),

- **20 mn** de mise en place du poste de travail, et 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,** **avec un taux minimum de 2,7 % de matière grasse** sera accepté. L’organisation fournira le lait entier.

- **Une seule** **« eau de vie »** (alcool de base) sera acceptée par cocktail Short drink.

- Le **reshake** pour le Short drink est interdit.

- **Les mélanges chauds** **et les produits « maisons »** (sirop,...) **ne seront pas acceptés**.

**Art. 4 :** Lors de l'épreuve finale, chaque candidat devra réaliser ses recettes pour 3 verres dont un sera réservé pour les prises de vue et deux autres pour la dégustation. Avant la réalisation technique, le candidat devra expliquer sa démarche et son choix. La présentation des recettes devra se faire en français. Le candidat devra expliquer les fondements de sa création (nom du cocktail, choix des produits, mode de réalisation, décoration). Après la réalisation technique, le candidat passera devant le jury de l’épreuve « dégustation » où il présentera ses deux cocktails avec une solide argumentation commerciale en français et en anglais (une minute).  La prise de parole « argumentation » sera une part non négligeable de la note finale. Les professionnels 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,** seront acceptées. Elles ne devront pas dépasser 10% du coût matière de chaque cocktail.

**Art. 6 :** Le concours se déroulera en 5 parties :

. Information sur le site dédié : <http://inventons-lait.fr/> à partir du **30 septembre 2019**.

. Période d’inscription du **30 septembre au 2 décembre 2019 à 12h00. Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de cette date**.

. Clôture d’enregistrement des deux fiches recettes sur le site **le 31 janvier 2020 à 12h00.**

. Le jury se réunira **le vendredi 28 février 2020** pour sélectionner les 10 finalistes de la **classe 3** sur étude des deux fiches recettes/techniques. Les 10 finalistes seront sélectionnés par un jury impartial composé de professionnels du bar, de membres de l’Interprofession laitière et de l’Education nationale.

. La finale nationale se déroulera **le** **4 mai 2020** au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration - Jean-Baptiste Chardin - de Gérardmer (88).

**Art. 7** : Un site dédié à ce concours : <http://inventons-lait.fr> sera à la disposition des

professionnels. Ils devront s’y référer pour s’inscrire et y déposer leurs fiches techniques. Chaque professionnel devra concevoir et enregistrer une version simplifiée des deux fiches recettes puis, s’il est sélectionné pour la finale, deux fiches en version « élaborée/détaillée ». **Pour cette nouvelle édition, un soin particulier devra être apporté à la** **photo (en termes de qualité - les caractéristiques techniques seront indiquées sur le site dédié)** **et à l’orthographe** **(un nombre important de fautes sera éliminatoire).**

**Art. 8** : Toute fiche non conforme sera éliminatoire. En cas de désistement d’un professionnel après cette date, il pourra être remplacé par un autre professionnel qui devra réaliser les cocktails enregistrés.

**Art. 9** : Pour la finale, les professionnels devront être en tenue professionnelle, sans distinction de leur établissement d’origine.

**Art. 10** : Le lait (bio, UHT, entier, Barista) sera fourni par les organisateurs ainsi que le matériel nécessaire à la réalisation des cocktails (mixeur, shaker, …). Chaque professionnel pourra apporter sa propre verrerie (le CNIEL mettra néanmoins à disposition, si besoin (en cas d’oubli ou de casse) des verres (2 modèles pour le Short drink et 2 modèles pour le Long drink).

**Art. 11** : Les 10 finalistes sélectionnés concourront pour les épreuves nationales.

**Art. 12** : Pour la **Finale**, les jurys « **technique** » et « **dégustation** » établiront un classement final au vu des résultats de l’épreuve pratique. **Un soin particulier devra** **être apporté à l’argumentation commerciale orale**. Les jurys auront la possibilité d’ajouter des points bonus (+10) au même titre que des points en négatif (-10), si la prestation esthétique, argumentaire ou gustative est supérieure/inférieure aux autres. Les jurys

« **technique** » ont la possibilité de revoir les notations des 2 ou 3 premiers candidats (parfois notés plus durement du fait de leur passage en première position). La décision du jury sera sans appel.

Le jury technique et le jury de dégustation seront composés de professionnels. Ils seront identiques de la sélection des finalistes à la finale pour des questions d’équité.

**Art. 13** : 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. 13.1** : L’ensemble des frais d’hébergement, de déplacement en France métropolitaine (si nécessaire) et de restauration des finalistes seront pris en charge par le CNIEL. Les professionnels pour ceux qui sont éloignés du lycée d’accueil de la finale, **devront être** **sur place le 3 mai et pourront repartir à partir du 5 mai.** 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 professionnels.

**Art. 13.2** : Tout participant au concours s’engage à accepter le règlement et donne son accord pour que les images fixes et/ou animées ainsi captées soient diffusées via la photothèque CNIEL : imagesdelait.com, les sites internet du CNIEL, la chaine youtube, et les réseaux sociaux, ainsi que tous supports « print » et ceci à titre gratuit, pour une durée de 10 ans à compter de ce jour et pour le monde entier, et ne s’applique qu’au support susvisé à l’exclusion de tout autre.

**Art. 14** : Les données collectées dans le cadre de ce concours sont traitées conformément aux dispositions du Règlement (UE) 2016 sur la Protection des Données ou « RGPD » et de la loi n° 78-17 du 6 Février 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, qui définissent les conditions dans lesquelles des traitements de données personnels peuvent être opérés. Les participants sont informés que les données nominatives qu’ils transmettront au CNIEL ne seront utilisées que dans le cadre du concours et ne seront pas conservées au-delà du 01/09/2025. Les participants autorisent le CNIEL à utiliser, dans le cadre de toute opération de communication liée à ce concours, leur nom, leur prénom et leur ville de résidence, sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l’attribution de leur lot.

En vertu du droit applicable, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou même de radiation des données le concernant et, s'il est concerné, d'un droit de s'opposer à l'utilisation de ses données à des fins de prospection. Ces droits peuvent être exercés en contactant le Délégué à la Protection des Données à l’adresse : donneespersonnelles@cniel.com.

**Art. 15** : Le règlement est déposé chez :

SCP SIMONIN - LE MAREC – GUERRIER

HUISSIERS DE JUSTICE ASSOCIES

54 rue Taitbout

75009 PARIS

Il est accessible sur la page d’accueil du site Inventons lait : <http://inventons-lait.fr>

à la rubrique « Comment participer ».