



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR



Challenge pâtissier : « Pâtissier Passionné Saumur »

Thème :

« Quand la poire rencontre le chocolat ! »



COINTREAU

BRAGARD

1859
LOUIS DE GRENELLE
A SAUMUR - FRANCE

METRO

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

ZODIO

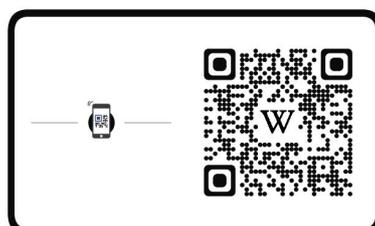
Aurélien Trottier

Parrain de l'édition 2021

Artisan Passionné, Angers 49000

Chocolats et pâtisseries créatives

Membre des « Relais Desserts International » Formateur à l'ENSP.



1. Organisation du challenge:

Ce challenge est organisé par les équipes pédagogiques du Lycée Professionnel et du Lycée Général et Technologique du Lycée Polyvalent Sadi-Carnot/Jean Bertin des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de Saumur. Pour cette 2^{ème} édition, nous vous proposons **un parrain d'exception : Aurélien Trottier**, pâtissier à Angers et Cholet, membre des « Relais Desserts International ».

2. Période du challenge:

Début des inscriptions, du lundi 1 février 2021 au lundi 29 mars 2021 inclus. Le participant devra promouvoir sa vidéo et ses photos et faire liker l'ensemble sur le compte Instagram (@challengepatissierpassionne). Les participants devront donner leur accord pour la diffusion de leur image (à compléter en page 8 et à renvoyer par mail à challengepatissierpassionne@gmail.com), condition obligatoire pour la participation.

3. Thème du challenge :

Nous souhaitons à travers ce challenge mettre en avant différents produits qui seront obligatoirement intégrés à la recette :

- **La Poire Angélyls**, travaillée sous toutes ses formes (insert/coulis/sauces/confit...),
- **Le Chocolat Valrhona**, (mousse, ganache, décors, sauces, insert...).
- **Le Cointreau**, (triple sec, à base d'écorces d'orange), vous pourrez l'utiliser pour aromatiser vos productions (biscuit, pâte, entremet, bavarois, mousse...).

4. Modalités de participation :

Pour participer, vous devez

- 1- Remplir le formulaire de participation après avoir pris connaissance et accepter le règlement du challenge. sur le site dédié à ce projet : <https://sites.google.com/view/challengepatissierpassionne/presentation>. Vous y trouverez le règlement et des vidéos de l'édition précédente qui vous permettront de vous accompagner à travers ce défi. La date butoir pour les inscriptions est le 13 mars 2021. Vous y trouverez le règlement et des vidéos de l'édition précédente qui vous permettront de vous accompagner à travers ce défi. La date butoir pour les inscriptions est le 13 mars 2021. Il est également possible de nous contacter sur le site du lycée des métiers Sadi Carnot/Jean Bertin de Saumur ou sur Instagram « challengepatissierpassionne ».

- Le challenge sera organisé du lundi 1 février 2021 au lundi 22 mars 2021 inclus.
- Le choix des gagnants se déroulent comme suit : Chaque lot mis en concours sera attribué selon le respect des critères définis par l'équipe organisatrice et laissé à son entière discrétion.
- Les 10 vidéos les plus « likés » passeront sous le regard d'un jury de professionnels. La vidéo et les différents documents demandés seront alors décryptés et notés via une grille de notation spécifique. Un classement sera alors effectué avec un podium « 1er Prix », « Prix du Jury », « Prix Coup de Cœur du Parrain », « Prix de la création numérique », « Prix de la présentation », « Prix de la photo », « Prix Enseignant », « Prix de la Créativité », « Prix du

Mérite », « Prix de l'engagement » ... Les Lauréats recevront alors des cadeaux de la part de nos partenaires.

- 2- Disposer d'une adresse email valide ; envoyer les photos et vidéos à l'adresse: challengepatissierpassionne@gmail.com chaque participant devra promouvoir sa vidéo et ses photos et faire liker l'ensemble sur le compte Instagram (challengepatissierpassionne).
- 3- Les participants devront donner leur accord pour la diffusion de leur image (voir page ...). Condition obligatoire pour la participation.
- 4- Le coût matière de l'assiette ne devra pas dépasser 8 euros TTC pour 4 personnes et devra mettre en valeur des produits de première nécessité ou de base: farine, sucre, vanille, poudre à crème, œufs... et bien entendu les produits de nos sponsors principaux : la poire « Angélyls », les chocolats « Valrhona », la liqueur Cointreau, les Caves Louis de Grenelle qui seront les éléments principaux du dessert.
- 5- Les produits alimentaires utilisés seront si possibles « locaux », pour être en soutien aux artisans, entreprises et agriculteurs de notre secteur géographique.
- 6- Le déroulement du challenge s'effectuera au domicile du candidat(e) avec son équipement et matériel personnel. Vous pourrez mettre en scène du matériel provenant de l'entreprise « Zodio », située à l'Atoll à Beaucozé, partenaire/sponsor de notre édition 2021.
- 7- La créativité et l'ingéniosité devront particulièrement être mis en avant.
- 8- Le candidat(e) fournira en plus de la vidéo, la fiche technique pour 4 personnes avec le prix unitaire et le coût matière. De plus, une histoire d'une vingtaine de lignes sur la « Poire Angélyls », les sociétés « Cointreau » et « Valrhona » seront à compléter en annexe fournie (page 7).
- 9- Le candidat(e) devra effectuer en conclusion de sa vidéo, un test organoleptique de sa réalisation. Ses proches pourront y participer également.
- 10- Le dressage se fera dans un contenant individuel (assiettes, bols, verrines, plat...), si possible en lien avec les produits proposés dans le magasin « Zodio ».

5. Participants :

Ce challenge est ouvert à l'ensemble des élèves et personnels du lycée, de l'académie et toutes autres personnes souhaitant montrer ses capacités artistiques et de créativité en pâtisserie et uniquement sous couvert du volontariat et sans obligation. Les parents d'élèves sont invités à participer également en apportant une aide complémentaire aux candidat(e)s et/ou au moment de l'analyse organoleptique.

6. Inscription au challenge

L'inscription se fait par retour de mail sur le site dédié à ce projet : <https://sites.google.com/view/challengepatissierpassionne/presentation>. Vous y trouverez le règlement et des vidéos de l'édition précédente qui vous permettront de vous accompagner à travers ce défi. La date butoir pour les inscriptions est le 6 mars 2021.

Il est également possible de nous contacter sur le site du lycée des métiers Sadi Carnot/Jean Bertin de Saumur ou sur Instagram «challengepatissierpassionne».

7. Déroulement du challenge:

- Chaque participant(e) devra proposer une vidéo de 4 à 5 minutes minimum (le candidat(e) doit être visible dans laquelle il/elle présentera :
 - a. L'intitulé de la recette choisie (exemple de fiche technique fournie en annexe),
 - b. L'argumentation commerciale dans le contexte sanitaire actuel,
 - c. La progression orale de la réalisation de la recette au fur et à mesure de la vidéo.
 - d. Démontrer les points clés et techniques des différentes préparations.

8. Dotations:

- Un prix sera attribué pour les 10 premiers candidats. Ces prix seront issus de nos principaux sponsors de cette édition : vêtements professionnels **« Bragard »** (3 vestes de cuisine et 3 tabliers professionnels), produits de l'entreprise **Cointreau, les Caves Louis de Grenelle, Valrhona** (chocolats ainsi que des accessoires professionnels), **Zodio** (spécialiste de la vente de produits « des arts de la cuisine » et de « la pâtisserie »), « 3 cartes cadeau d'une valeur de 30 euros et un kit pâtisserie composé : d'un fouet « De Buyer », d'une petite saptule inox, d'un silpat, d'une balance électronique 5 kgs et 1 lot de 10 poches à douille, **Metro Angers** (1 siphon professionnel d'un litre et 80 recharges de gaz pour siphon à crème chantilly).

- Le « Coup de Cœur » du parrain sera récompensé par un stage de perfectionnement de 3 jours pour 1 personne dans l'établissement d'Aurélien Trottier, « Artisan Passionné ».

9. Désignation des lauréats:

- Un jury composé d'enseignants de spécialité (cuisine et pâtisserie), du parrain de l'édition « Aurélien Trottier », du directeur technique du secteur hôtellerie-restauration du lycée, de la proviseure ou proviseure adjointe, d'enseignants de matières générales examineront les vidéos en présentant une note sur 20 selon plusieurs critères définis. La moyenne la plus forte de l'ensemble des notes désignera le vainqueur ainsi que ses 9 dauphins.

- Si les conditions sanitaires le permettent et en fonction des directives gouvernementales, une finale avec les 3 meilleures notes attribuées par l'ensemble du jury pourra se dérouler à une date bien définie.

10. Responsabilité:

- A. Tous les participant(e)s déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).
- B. Tous les participant(e)s déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent challenge et qui pourraient être causés par son fait.
- C. Le LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur, décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un participant(e) dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du challenge, à lui-même, à un autre participant(e), à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

- D. Le LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur, ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du challenge.
- E. L'« Organisateur » ne saurait être tenu pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement des e-mails, de mauvais fonctionnement des vidéos, de mauvais fonctionnement des connexions internet tels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du challenge. Ne pourrait être tenu pour responsable d'une modification de dates ou d'annulation de dates avec le parrain.

11. Acceptation du règlement:

- Le fait de participer au présent challenge implique l'acceptation de ce règlement dans toutes ces conditions et à la renonciation à tous recours contre les décisions du LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur.
- La vidéo sera publiée sur le site internet du LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur, sur le site dédié à ce projet pédagogique et sera libre de droit.

COINTREAU

BRAGARD®

METRO



Fiche Technique Challenge pâtissier passionné

Titre : Recette pour.Personnes			Descriptif :		
INGREDIENTS		Unité	Quantité	PROGRESSION	
Préparation 1 :					
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
Préparation 2 :					
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
Préparation 3 :					
				•	
				•	
				•	
				•	
Préparation 4 :					
				•	
				•	
				•	
				•	
				•	
Préparation 5 :					
				•	
				•	
				•	
COÛT			MONTAGE/CROQUIS		

Questionnaire au sujet du choix du dessert/pâtisserie et l'association des saveurs et couleurs.

(Cette production écrite doit être informatisée et envoyée à l'adresse mail indiquée sur le site dédié).

1. Développer l'histoire de la Poire Angélys!

(Quand a-t-elle été découverte et où a-t-elle été découverte, comment se présente-t-elle etc... ?)



2. Présenter l'histoire de la société Cointreau !

COINTREAU

3. La société Valrhona est à nos côtés dans notre métier depuis de nombreuses années, précisez sa et ses missions !



Nous espérons que ces recherches apportent un bon regard en tant que consommatrices/consommateurs et...aussi en tant que consom'atrices/acteurs !!!

Autorisation de droit d'images et de vidéos

(pour les élèves ou personnes mineurs, document à faire compléter par le représentant légal)



Madame/Mademoiselle/Monsieur :

Nationalité :

Adresse postale :

Adresse mail :

Téléphone portable :

Je soussigné(e) _____ autorise, le LPO Sadi Carnot/Jean Bertin, 25 rue Marceau, 49400 Saumur, à utiliser mes créations développées dans le cadre du Challenge pâtissier passionné à utiliser mon image, mes vidéos et mes visuels de mes créations pour la communication (sur tous les supports de communication print et online, en France et à l'étranger et sans limitation dans le temps).

Par image et vidéo, il est entendu l'ensemble des attributs de la personnalité, comprenant notamment l'image et le nom, les éléments pour établir un portrait, utilisés ensemble ou séparément.

Elle emporte la possibilité pour le lycée des métiers Sadi Carnot/ Jean Bertin de Saumur, d'apporter à la fixation initiale de mon image ou vidéo toute transformation, modification, adjonction, suppression librement choisie, par le lycée des métiers précédemment cité en fonction de l'esprit de la communication, dès lors qu'elle n'entraîne aucune altération de la personnalité.

Je déclare avoir pris connaissance dans le fond comme dans la forme de l'utilisation qui sera faite de mon image et vidéo et j'accepte librement et sans contrainte cette utilisation et les conditions de cette utilisation.

Fait le _____ , à _____

Faire précéder votre signature de la mention manuscrite « Lu et approuvé ».