



Cahier des Charges – Dépôt de candidature

1- Rappel du Challenge et de ses objectifs

Les vergers Boiron, dont le siège est situé BP 21016, 26958 Valence Cedex 9, France, organise, pour la 3^{ème} édition, le Challenge des Lycées à partir du 1er Septembre 2019 jusqu'au 30 Avril 2020.

Le Challenge des Lycées, organisé pour la France en partenariat avec l'Education Nationale, a pour objet de renforcer l'ensemble des actions que nous mettons en œuvre pour transmettre les savoir-faire aux futures générations.

Il permettra aux élèves lauréats de suivre une formation avec un Chef Pâtissier renommé et à leurs lycées de remporter une journée de démonstration conduite par un Chef Pâtissier renommé (Champion du Monde de la Pâtisserie, MOF Pâtissier...) dans leur établissement.

2- Conditions relatives aux participants

Ce Challenge s'adresse à des établissements professionnels français, public ou privé sous contrat, désireux d'offrir une expérience d'exception à leurs élèves préparant un diplôme :

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur ; Mention complémentaire en Dessert de restaurant ; Bac Pro Pâtissier (dernière année), CAP Pâtissier (dernière année).

Pourront donc concourir des étudiants âgés entre 18 et 25 ans.

Il ne pourra, en aucune manière, être acceptés à ce Challenge des candidats n'effectuant pas ces cursus. A ce titre, nous demandons un certificat de scolarité pour chacun des candidats.

Le choix de ces candidats étant laissé à la discrétion de l'établissement en fonction du sérieux des élèves.

Le Dossier Technique et les pièces justificatives dûment remplis devront être envoyés en une seule fois par mail à contact@challengedeslycees.com avant le Mardi 31 Décembre 2019, minuit.

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées plus bas, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ou comportant des indications inexactes ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle et entraînera l'élimination immédiate du lycée participant et de son gain.

Les participants autorisent Les vergers Boiron à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile, leur certificat de scolarité.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de Les vergers Boiron qui seront transmis ou portés à leur connaissance. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Challenge.



Les participants s'engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques, et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d'une œuvre antérieure.

3- Dossier de candidature

La participation à ce Challenge des Lycées est gratuite. Chaque candidat devra produire les éléments ci-dessous **en français et en anglais**.

3.1 – Un CV et une biographie

Le CV du candidat doit permettre d'avoir une vue d'ensemble de son profil. Il doit présenter l'essentiel de son parcours (formation, stages, expériences professionnelles), ses activités de loisirs, sous format word, une page maximum.

Il est également demandé à chaque candidat de rédiger une biographie (et non une lettre de motivation). La biographie doit permettre de comprendre rapidement et efficacement qui est le candidat, ses motivations, quel est son environnement, sa personnalité, ses expériences les plus marquantes, réussie ou non, ses projets futurs, sous format word, une page maximum.

3.2 – Un Dossier technique

Cette sélection est aussi l'occasion d'utiliser les produits Les vergers Boiron de manière originale et intéressante pour la création de recettes sucrées (voir en Annexe la gamme complète à disposition).

Le candidat travaillera le thème suivant : **le dessert du futur**.

Chaque dessert à l'assiette sera décrit de façon détaillée au moyen du dossier technique (Voir en Annexe). Le challenge sera de porter un regard novateur et original sur des desserts sucrés. Le candidat est libre, seule contrainte le prix de revient HT ne doit pas dépasser 5 €.

Le Jury Chef/MOF Pâtissier sera particulièrement attentif au respect du thème, à la structure de la recette, au mariage des saveurs, à la couleur ainsi qu'aux textures. Posez un regard neuf sur la Pâtisserie et osez des créations innovantes toujours respectueuses des produits, suscitant l'émotion et invitant à la dégustation.

Laissez-libre court à votre imagination et surprenez-le avec des recettes qui éveilleront sa curiosité. La créativité et l'esthétique sont un prérequis pour nous offrir des desserts audacieux et inoubliables.

Utilisation de deux à trois produits Les vergers Boiron maximum pour la recette à choisir parmi la gamme en Annexe.

3.3 – Un Certificat de scolarité (délivré par l'établissement à transmettre)

3.4 – L'Autorisation droit d'images remplie (en Annexe, à compléter et à transmettre)



4- Sélection sur dossier de candidature

Le Jury Chef Pâtissier étudiera chaque dossier selon les critères suivants :

Critères d'évaluation de la recette

Qualité de l'orthographe, grammaire	De 0 à 5 points
Originalité, techniques et association des saveurs innovantes	De 0 à 5 points
Argumentaire technique (enchaînement des étapes/précisions du mode opératoire) et Présentation du dessert (réflexion qui a conduit à cette recette...)	De 0 à 5 points
Techniques utilisées, Dressage, esthétique de la recette	De 0 à 5 points
Total des points sur 20	.. /20

C'est le coup de cœur du Jury Chef Pâtissier qui départagera les candidats.

5- Désignation des gagnants

Deux élèves et leurs lycées seront désignés gagnants par le jury Chef Pâtissier /MOF.

La proclamation se fera le vendredi 17 janvier 2020, sur le site web Les vergers Boiron my-vb.com et sur les réseaux sociaux de la marque :

- page Facebook @LesvergersBoironfr
- profil Instagram les_vergers_boiron

6- Remise de Prix

1er et 2ème :

Les candidats gagnants se verront offrir une Master Class sur deux journées avec un Chef Pâtissier de renom et permettront également à leurs camarades et professeurs du lycée de participer à un Atelier Pâtisserie animé par ce même Chef au sein de leurs établissements sur toute une journée.

Ces événements auront lieu d'ici Avril-Mai 2020, les dates seront précisées à la suite de la nomination des deux lycées gagnants.

Les frais liés au déplacement en France Métropolitaine de chaque gagnant pour effectuer sa Master Class seront pris en charge (transport et hébergement) par Les vergers Boiron.

En cas de déplacement hors France Métropolitaine, Les vergers Boiron étudiera le montant des frais qu'il est possible de prendre en charge au cas par cas.



Du 3ème au 5ème :

Chaque candidat représentant son lycée, se verra remettre des cadeaux Les vergers Boiron d'une valeur de 100€.

Le Prix « coup de cœur » :

Un Prix Coup de Cœur peut être attribué à un ou plusieurs candidats dont la création aura agréablement surpris le jury. Ce coup de projecteur sera également relayé sur l'éco système digital Les vergers Boiron.

Les vergers Boiron se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent et de compléter avec d'autres cadeaux. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

7- Règlement du Challenges des Lycées Les vergers Boiron

Le règlement sera consultable en libre téléchargement pendant toute la durée du Challenge sur le site internet www.my-vb.com

8- Pour toutes informations complémentaires

Votre Contact :

Elodie FABIOLE
Boiron Frères
BP 21016
26958 Valence Cedex 9
Tel : +33 (0)4 75 47 87 23
E-mail : contact@challengedeslycees.com

Vous disposez d'un droit de modification et de retrait des données contenues dans ce dossier en écrivant à contact@challengedeslycees.com

BONNE CHANCE À TOUTES ET À TOUS !!!



DOSSIER TECHNIQUE

CONTRAINTES TECHNIQUES :

Thème : **le dessert du futur**

Type de recette : **sucrée**

Catégorie : **dessert à l'assiette**

Les finalistes utiliseront obligatoirement une à deux référence(s) maximum parmi la gamme de produits Les vergers Boiron. Le prix de revient du dessert proposé ne devra pas excéder 5 € HT à l'unité.

Visuels de la recette : **au moins 3 visuels**

Joindre séparément les fichiers photo de la recette par mail, en bonne définition 300DPI, au format JPEG.

ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Prénom et Nom du Chef d'établissement :

Adresse complète :

Téléphone :

Prénom et Nom du Chef des Travaux :

E -mail du Chef des Travaux :

Téléphone :

Prénom et Nom de l'Enseignant en pâtisserie :

E-mail de l'Enseignant :

Téléphone :

CANDIDATS

Prénom et Nom du Candidat :

Adresse complète :

Date de Naissance :

E-mail du Candidat :

Téléphone :

⇒ **Photo du candidat, en bonne définition 300DPI, à joindre séparément par mail.**



RECETTE

Nom de la recette en Français :

.....
.....

Nom de la recette en Anglais :

.....
.....

Produit(s) Les vergers Boiron utilisé(s) :

.....
.....

Argumentaires techniques :

Rédiger une argumentation qui mettra en avant simplement les qualités/les bénéfices de votre création personnelle. En quoi votre dessert est-il un dessert du futur ?
Expliquer le concept, l'équilibre des saveurs, la rapidité et/ou facilité de réalisation, ratio prix de revient/prix de vente etc...

***En Français :**

.....
.....
.....
.....
.....

***En Anglais :**

.....
.....
.....
.....
.....



Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires.
Evaluation du coût et écrire clairement vos choix matières et progression de mises en œuvre.

A saisir informatiquement sur Word sous cette forme, en Français et en Anglais :
pour exploitation sur nos outils de communication.

ETAPE 1 :

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 2 :

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire
-------------	----------	-------	-----------------

--	--	--	--

ETAPE 3 :

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 4 :

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire
-------------	----------	-------	-----------------

--	--	--	--

ETAPE 5 :

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

Etape supplémentaire à ajouter si nécessaire...

<p><u>MON PANIER SE COMPOSE...</u> Lister tous les ingrédients employés préciser la marque si nécessaire</p>	<p>Quantité totale</p>	<p>Prix HT</p>
---	-----------------------------------	-----------------------

ANNEXES : La gamme des produits Les vergers Boiron

			Purées		Coulis
			 1kg	 10kg	 500g
les fruits rouges 	Cassis		●	●	●
	Cerise noire 100%		●	●	
	Cranberry Griotte		●		
	Fraise		●	●	●
	Fraise 100%		●	●	
	Fraise des bois		●		
	Fraise Mara des bois		●		
	Framboise		●	●	●
	Framboise 100%		●	●	
	Fruits rouges (fraise, myrtille, cassis, mûre)		●		
	Fruits rouges (fraise, mûre, griotte, groseille)				●
	Griotte		●	●	
	Groseille		●		
	Mûre		●		
	Myrtille		●	●	
les fruits du verger 	Abricot		●	●	●
	Figue 100%		●	●	
	Marron-Vanille		●		
	Melon		●	●	
	Mirabelle 100%		●		
	Pastèque 100%		●		
	Pêche blanche		●		
	Pêche sanguine		●		
	Poire		●	●	
	Pomme verte		●	●	
	Quetsche 100%		●		
	Rhubarbe 100%		●	●	
les fruits tropicaux 	Ananas 100%		●	●	
	Banane 100%		●	●	
	Citronnelle (Spécialité) sans sucres ajoutés		●		
	Cocktail Caraïbes au Rhum (ananas, coco, citron vert)		●		
	Coco		●	●	
	Fruit de la passion 100%		●	●	
	Fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion, mangue, citron vert)		●	●	
	Gingembre (Spécialité)		●		
	Goyave		●		
	Grenade 100%		●		
	Kiwi 100%		●	●	
	Litchi		●	●	

● Contient les sucres naturellement présents dans le fruit. ● Sucré.

		Purées		Coulis	Préparations concentrées		Semi-confit	
		 1kg	 10kg	 500g	 500g	 10kg	 500g	 3kg
les fruits tropicaux 	Mangue 100%		●	●				
	Mangue épicée (mangue, citron vert, extraits naturels de gingembre et de coriandre)		●					
	Mangue & Passion				●			
	Papaye		●					
les agrumes 	Bergamote 100%		●					
	Citron jaune 100%		●	●				
	Citron jaune sans sucres ajoutés					●	●	
	Citron vert 100%		●	●				
	Cocktail agrumes Cointreau® (mandarine, zestes d'orange, extrait naturel de bergamote)		●					
	Fruits du soleil (orange, pamplemousse rose, orange sanguine, kalamansi)		●					
	Kalamansi 100%		●					
	Mandarine 100%		●	●				
	Mandarine sans sucres ajoutés					●		
	Orange sans sucres ajoutés					●	●	
	Orange & Orange amère sans sucres ajoutés		●					
	Orange sanguine 100%		●	●				
	Orange sanguine sans sucres ajoutés					●	●	
	Pamplemousse rose 100%		●					
	Yuzu 100%		●					

		Purées
les légumes 		 1kg
	Poivron rouge 100%	 ●
	Potiron 100%	 ●



Autorisation de droit d'images

Monsieur/Madame/Mademoiselle :

Nationalité :

Adresse :

Je soussigné _____, autorise Les vergers Boiron à utiliser ma création développée dans le cadre du Challenge des Lycées ainsi qu'à utiliser mon image et les visuels de ma création pour la communication (sur tous supports de communication print et online, en France et à l'étranger et sans limitation dans le temps).

Par image, 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 Les vergers Boiron, d'apporter à la fixation initiale de mon image toute transformation, modification, adjonction, suppression librement choisie, par Les vergers Boiron 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 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* ».