

**Lundi 18 octobre 2021**

**RÉGLEMENT GÉNÉRAL &**

**DOSSIER D’INSCRIPTION**

Organisé par :

Avec le concours précieux de Philippe Fournet, professeur à l’URMA CIFAM de Ste Luce sur Loire

**RÉGLEMENT GÉNÉRAL – MÉMOIRE D’ÉLÉPHANT**

**LUNDI 18 OCTOBRE 2021**

Le concours « MEMOIRE D’ELEPHANT » est un concours dont l’objectif est de revaloriser les métiers de la salle et du bar, mettant en valeur les qualités des hommes et des femmes qui ont choisi de s’investir dans une profession dans laquelle la dimension humaine et le relationnel sont prépondérants.

**ARTICLE 1 – Date et lieu du Concours :**

**Lundi 18 octobre 2021**

**SERBOTEL**

Exponantes - Parc des Expositions Grande Halle

Saint Joseph de Porterie 44300 NANTES

Accueil des candidats : Lundi 18 octobre 2021 à 8h30 sur le stand du GNI (Mezzanine Grand Palais)

**ARTICLE 2 – Candidatures :**

Toute candidature implique une totale connaissance et approbation du règlement de la part des candidats.

Les candidats doivent être titulaires d’un diplôme du secteur (CAP, BEP, BTS, CQP…) ou être en activité et avoir au moins 2 ans d’expérience dans l’Hôtellerie-Restauration.

Pour toute inscription, le bulletin doit être accompagné de leurs coordonnées complètes, leur situation professionnelle actuelle ainsi que les coordonnées de leur employeur.

La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 11 octobre 2021. Huit candidats seront retenus. Une convocation sera envoyée aux candidats retenus, spécifiant les horaires, tenues, repas, ainsi que les modalités d’entrée au salon.

**ARTICLE 3 – Tenue vestimentaire :**

Dès leur arrivée, à 8h30 le lundi 18 octobre, chaque candidat recevra une chemise ou haut fourni par le Comité d’Organisation ainsi qu’un tablier.

**Pantalon noir/Chaussures noires demandées, jupe noire pour les femmes.**

**ARTICLE 4 – Prise en charge – Frais :**

L’organisation prend en charge le déjeuner du lundi 18 octobre : un ticket-repas sera remis aux candidats à l’arrivée.

**ARTICLE 5 – Épreuves et déroulement du Concours :**

Le concours est composé de 3 épreuves simultanées réparties sur la matinée.

Un briefing à l'arrivée des candidats expose le déroulé et le règlement des épreuves.

**MÉMO VISIO (10min + 10min – 20 pts)**

Les candidat.e.s prennent connaissance des « fiches techniques » (ex. ci-joint) des 8 vins

(3 vins rouges / 3 vins blancs / 2 vins rosés) sélectionnés par le jury pendant 10 minutes.

Les vins sont issus du vignoble Vallée de la Loire.

• Le jury choisi 2 vins

• les candidat.e.s dégustent à l'aveugle le 1er vin et annoncent l'appellation exacte (3 pts)

• le jury confirme (ou annonce) la bonne appellation

• les candidat.e.s répondent aux questions du jury sur la base des fiches techniques (12 pts)

• les candidat.e.s positionnent l'appellation sur la carte du vignoble (2 pts)

• les candidat.e.s dégustent à l'aveugle le 2ème vin et l'épreuve se répète comme pour le 1er

vin

le vocabulaire professionnel utilisé tout au long de l'épreuve (3 pts)

**MÉMO BISTROT (10 min – 15 pts)**

les candidat.e.s prennent les commandes de boissons, à l'oral, sur 4 tables de 3 clients, 2 tables à la

fois.

• Les candidat.e.s prennent la commande des tables 1 et 2 tout en débarrassant les

consommations précédantes.

• Les candidat.e.s déposent leur plateau au bar, passent leur commande des 2 tables au

barman et remplissent leur plateau

• les candidat.e.s servent les consommations à chaque client des 2 tables. Les clients

confirment alors l'exactitude de la commande. En cas d'erreur(s) les candidat.e.s doivent la

ou les rectifier (3 pts)

• les candidat.e.s passent aux tables 3 et 4 et répètent l'épreuve ….

• épreuve chronométrée : + 2 pts pour le meilleur temps

le vocabulaire professionnel utilisé à chaque table (2 pts)

**MÉMO RESTO (10 min + 10 min – 15 pts)**

les candidat.e.s étudient l'ardoise du jour, à l'aide des fiches explicatives des plats fourni,

pendant 10 minutes.

• Les candidat.e.s se présentent devant les jurys installés à une table

• les candidat.e.s argument les plats de l'ardoise, répondent aux divers questions et proposent

des accords « mets-vins » issus de leurs connaissances professionnelles (10 points)

le vocabulaire professionnel utilisé tout au long de l'épreuve (5 pts)

**ARTICLE 7 – Produits et matériel du Concours :**

Les produits « imposés » et le matériel seront fournis par les organisateurs du concours et leurs partenaires.

Les candidats ne peuvent quitter leur poste avant qu’un membre de l’organisation ne l’ait accordé et constaté.

**ARTICLE 8 – Le jury :**

Il est composé de professionnels du secteur CHR, de partenaires du concours, ainsi que des personnalités de la société civile.

*NB : Les restaurateurs et les hôteliers-restaurateurs dont un employé est candidat ne peuvent faire partie du jury.*

**ARTICLE 9 – Notation :**

Le jury technique notera les épreuves selon une grille d’évaluation envoyée aux candidats quelques jours avant le jour du concours par email.

**ARTICLE 10 – Classement et Dotation :**

Les décisions du Jury sont sans appel.

Les Lauréats du concours seront les candidats qui auront obtenu le plus de points à la fin des épreuves de la journée selon les critères établis dans la grille de notation.

La dotation du Concours « MEMOIRE D’ELEPHANT » 2021 est la suivante :

* 1 er prix : 300 €
* 2 ème prix : 200 €
* 3 ème prix : 100 €

**ARTICLE 11 – Modification de règlement – Annulation :**

Le Comité d’organisation se réserve le droit d’apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure.

Le Comité d’Organisation se réserve également le droit d’annuler purement et simplement le Concours en cas de force majeure.

**ARTICLE 12 – Assurances :**

Le Comité d’Organisation décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant parvenir pendant le concours.

Les candidats prennent à leur charge l’assurance au cas où un accident surviendrait au cours du concours.

**ARTICLE 13 – Contestation :**

Lors du Concours, en cas de litige ou de contestation sérieuse sur un point du règlement, une décision sans appel est rendue après délibération entre le Président du Jury, le Comité d’organisation et l’huissier de justice.

**DOSSIER D’INSCRIPTION –** **MÉMOIRE D’ÉLÉPHANT**

**Lundi 18 octobre 2021**

A renvoyer à GNI Grand Ouest, 10 rond-point de la Corbinerie, 44400 REZE ou par email à contact@gnigrandouest.fr

**IDENTITE DU CANDIDAT**

NOM : …………………………………………………………………. PRENOM : ………………………………………………………….

DATE DE NAISSANCE : ………………………………………………………...........………………...........……………................

 ADRESSE : ………………………………………………………………………………………………………………………….....................................………………………………………………………………………………………………………………..........………………...................... CODE POSTAL : ………………………………………………… VILLE :……………………………………………………………………… NUMERO DE TEL FIXE :……………………………………….. NUMERO DE TEL PORTABLE :…………… …………………..

E-MAIL :……………………………………………………………

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :**

DIPLOMES OBTENUS : ………………………………………………………...........………………...........…………….................

SPECIALITES OU FORMATIONS COMPLEMENTAIRES : …………………………………………………………………………. ……..…………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

NOMBRE D’ANNÉES D’EXPERIENCE :…………………………………………………………………………………………………….

ETABLISSEMENT EMPLOYEUR ACTUEL :…………………………………………………………………………………...............

POSTE ACTUEL :………………………………………………………...........………………...........……………........................... PARCOURS PROFESSIONNEL (entreprises, dates, références)\* :………………………………………………………… …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

EN QUELQUES LIGNES, POURQUOI AVOIR CHOISI CE METIER\*: ………………………………………………………… ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………....................................................................................................................................................................

*\* possibilité de joindre un texte sur papier libre*

 Certifie avoir pris connaissance du règlement et l’accepte sans réserve

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Fait à : | Le : |
| Signature du candidat |  |  |