

**Les TROPHÉES
FRANCE-QUÉBEC
2015**

Délégation générale du Québec

Association France-Québec

OFQJ

Ferrandi

ITHQ

Les Trophées FRANCE-QUEBEC

L'esprit des Trophées :

- Aider au développement et à la connaissance élargie des produits régionaux en France et au Québec en sensibilisant les jeunes à la découverte et au respect des produits du terroir.

- Favoriser la formation professionnelle croisée, en récompensant les lauréats par des bourses d'études, stages et parrainages professionnels et permettre aux jeunes, une ouverture plus grande sur le monde.

- Au travers de l'Association France-Québec, de ses associations en région ,et de l'Office franco-québécois pour la jeunesse, développer la coopération franco-québécoise décentralisée, dans le cadre de partenariats professionnels. Contribuer à la mobilité et à l'expertise des jeunes français et québécois.

- Mettre en valeur les points forts des établissements d'enseignement hôtelier participants, au travers des bourses offertes et des formations dispensées:
Valoriser les régions et leur potentiel touristique à travers la formation professionnelle des jeunes.

Les Trophées FRANCE-QUEBEC

Les comités d'organisation :

sous l'égide de :

la Délégation Générale du Québec,
représentée par Monsieur Michel ROBITAILLE (Délégué Général)

l'Association France-Québec,
représentée par Monsieur Marc MARTIN (Président),

l'Office Franco-Québécois pour la Jeunesse
représenté par Monsieur **Pascal Bonnetain** (Secrétaire Général)

en partenariat avec :

l'ITHQ,
représenté par Madame Lucile DAOUST (Directrice Générale)

Ferrandi,
représentée par Monsieur Bruno de MONTE (Directeur)

L'organisation des Trophées se déclinera sous les instances suivantes

1 Le comité national des Trophées

Co-organisateurs et responsables des concours :

- Madame Caroline MAILLOUX (Délégation Générale du Québec)
- Madame Armelle DUGUE (OFQJ)
- Monsieur Joseph LE BEC (Association France-Québec)
- Monsieur Paul CACCIA (ITHQ)
- Monsieur Michel MOUISEL (Ferrandi)

Responsables techniques de l'ensemble des concours :

- Monsieur Joseph LE BEC (Association France-Québec)
- Monsieur Michel MOUISEL (Ferrandi)

2 Les comités régionaux des Trophées

Ils seront composés d'un élu ou d'un représentant :

- du Conseil régional
- d'une Chambre consulaire
- de l'association régionale de France-Québec participante
- de l'office du tourisme
- de la Direction de l'établissement d'enseignement hôtelier organisateur
- du chef de travaux de l'établissement d'enseignement hôtelier organisateur
- d'un chef « partenaire » de la région

Rôle des différents comités

Le comité national des Trophées :

- coordonne les relations avec tous les organismes participants,
- est le garant des règlements et de l'équité des concours,
- assure la coordination des associations régionales de France-Québec, avec les associations France-Québec et Québec-France,
- assure la coordination avec l'ITHQ,
- facilite la coordination technique entre les établissements d'enseignement hôtelier participants,
- gère l'organisation de la finale nationale (concours et remise des prix, suivi des stages),
- assure le développement évolutif du concours,
- assure la relation avec les médias (presse écrite et audiovisuelle) et la communication de l'événement,
- établit le calendrier des trophées et des réunions inter comités.

Les comités régionaux, sous l'autorité du comité national des Trophées

- sont responsables de l'organisation et du bon déroulement des concours régionaux,
- sont responsables de la sélection des candidats, suivant les critères définis,
- assurent l'équité du jury,
- assurent la relation avec les institutions au sein des régions (publiques et professionnelles),
- assurent la communication avec les producteurs locaux et les offices de tourisme,
- recherchent les sponsors,
- assurent la relation avec les médias locaux,
- communiquent périodiquement avec le comité national des Trophées.

Les Trophées FRANCE-QUEBEC

Règlement des « Trophées » :

1 les candidats

L'inscription aux « Trophées » est ouverte à tout élève ou apprenti(e) âgé(e) de plus de 18 ans et de moins de 22 ans au jour de la date de la finale nationale, et suivant une formation dans un lycée hôtelier, lycée professionnel, CFA, ou centre de formation hôtelière, le conduisant à un diplôme de la restauration et n'ayant jamais bénéficié d'un permis de travail au Québec.

- Pour les candidats français : de niveau 4 et 3, soit BAC PROFESSIONNEL de Restauration, BAC TECHNOLOGIQUE ou BTS d'hôtellerie restauration.
- pour les candidats québécois : niveau équivalent, à définir par l'ITHQ.

2 les deux entités en France

2-a

Les concours régionaux seront organisés par les comités régionaux, en collaboration avec le comité des Trophées, l'association régionale de France-Québec et le comité régional de France-Québec de ladite région, les établissements de formation hôtelière, dont l'un sera retenu comme centre du concours régional. Les concours régionaux sont autonomes quant aux récompenses et prix accordés aux lauréats, dans les limites imposées par le concours.

2-b

Le concours national est ouvert au premier(e) de chaque concours régional et sera organisé par le comité national des Trophées, il se déroulera à Ferrandi, à Paris. En cas d'empêchement majeur d'un(e) lauréat(e) régional(e), le(la) candidat(e) ayant terminé(e) second(e) accèdera à la finale nationale.

3 le contenu des épreuves

3-a

Concours régional : Le contenu des épreuves sera communiqué aux candidats dans le mois de la rentrée scolaire, et au plus tard le 15 octobre, par l'intermédiaire de leur établissement d'enseignement hôtelier. Le sujet, un plat et un dessert, qui leur sera demandé de réaliser sera basé sur des techniques imposées et des présentations libres à partir d'un panier. Le contenu du panier devra impérativement mettre en valeur des produits locaux.

Les recettes pourront être de caractère « classique » ou « régional ».

3-b

Une technique de base sera imposée pour chaque recette ; garniture et/ou présentation finale libre.

3-c

Le panier, ainsi que les techniques imposées, seront élaborés par les comités régionaux en accord avec le comité national des Trophées.

3-d

Le concours national sera basé sur le même principe, avec des produits désignés par Ferrandi et l'ITHQ. Les sujets seront envoyés deux semaines avant le jour de la finale.

4 les modalités des trophées

4-a

Les candidats devront se présenter à l'heure précise de la convocation en tenue de cuisinier (pantalon, veste, toque, tablier et torchons) et en possession de leurs couteaux et du petit matériel de cuisine personnel.

Il est conseillé de prévoir une tenue de rechange pour la proclamation des résultats et la distribution des prix.

4-b

Les locaux de cuisine et le gros matériel ayant été présentés aux finalistes, un tirage au sort sera effectué pour définir l'ordre de présentation des plats. Les concurrents entrent en cuisine toutes les 10 minutes ; ils disposent chacun de QUATRE HEURES TRENTE MINUTES pour préparer leurs deux recettes. Le premier plat sera présenté après 4 heures de travail et le second plat, 30 minutes après.

4-c

Les concours régionaux :

Leur organisation sera sous la responsabilité du comité régional (cf : comités d'organisation), avec l'aide des différentes instances représentant la profession pour :

- Le choix des établissements d'enseignement hôtelier participants.
- Le choix des produits, vecteur de promotion régionale.
- Le choix du lieu de la finale.
- Le choix des jurys(article **4-h**).
- Le choix de la plage horaire du déroulement (matin ou après midi).
- L'inscription et la sélection des candidats.
- La recherche des sponsors et des relations avec les médias.

4-d

Le concours national :

Son organisation sera sous la responsabilité du comité national des Trophées.

4-e

Les critères de notation :

Les candidats seront jugés sur les critères suivants :

- ✓ Technique de base imposée pour chaque recette, garniture et présentation finale libre
- ✓ Créativité,
- ✓ Respect des produits, et hygiène alimentaire,
- ✓ Mise en valeur des produits du panier proposé,
- ✓ Mise en valeur des produits du terroir proposé, pour les concours régionaux.

4-f

La notation :

Les jurys en organisation et production culinaire noteront chaque candidat (sur 20, sans coefficient), sur les critères suivants :

- ✓ Tenue et propreté,
- ✓ Organisation du travail,
- ✓ Mise en place,
- ✓ Exactitude,
- ✓ Comportement général et sociabilité,
- ✓ Respect des techniques imposées.

Les jurys de dégustation siègeront dans une salle différente sans communication avec les jurys de production. Ils attribuent à chaque plat présenté anonymement (cuisine et dessert) une note (sur 20, sans coefficient), pour la présentation et une note (sur 20) pour la dégustation, le total des points étant ainsi de 100. La mise en valeur des produits sera un critère de note déterminant.

4-g

Les jurys tiendront compte de la créativité, de l'originalité et de l'utilisation judicieuse du « panier » et de la mise en valeur des produits.

Les décisions du jury sont sans appel. En cas de litige, la voix du Président du jury sera décisionnaire.

4-h

La composition des jurys :

Pour la partie organisation et production culinaire (concours régionaux et national),

Les jurys, (composés d'un nombre de membres multiples de 2), seront formés, à parts égales, de professionnels (chefs) et de professeurs de cuisine extérieurs aux lycées présentant des candidats.

Pour la partie dégustation (concours régionaux),

Les jurys au nombre de 10, seront composés :

- d'un professionnel (chef), président du jury,
- d'un Sénateur membre du groupe d'amitié France-Québec,
- d'un élu de la Région, ou représentant,
- d'un représentant d'une chambre consulaire,
- du Président de l'Association régionale de France-Québec, ou de son représentant,
- d'un producteur régional,
- d'un partenaire régional,
- un professeur de lycée hôtelier,
- d'un client (amateur averti) représentatif de la clientèle de la restauration gastronomique,
- d'un représentant du comité d'organisation des Trophées.

Pour la partie dégustation (concours national),

Les jurys au nombre de 10, seront composés :

- du Délégué général du Québec,
- du président du groupe d'amitié France-Québec au Sénat,
- d'un professionnel (chef), président du jury,
- d'un élu de la Région Ile de France, ou représentant,
- d'un élu de la ville de Paris,
- d'un représentant de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris,
- du Président de l'Association France-Québec, ou d'un membre délégué,
- du Président de l'Association Québec-France, ou d'un membre délégué,
- d'un client (amateur averti) représentatif de la clientèle de la restauration gastronomique,
- d'un représentant du comité d'organisation des Trophées.

4-h

La périodicité des « Trophées » est annuelle et alternée : une année en France, une année au Québec.

Le premier des « Trophées » s'est déroulé en France, en 2005.

4-i

Les inscriptions aux « Trophées » se feront suivant un calendrier établi chaque année par le national des Trophées.

Les « Trophées » se déroulant en France seront ouverts aux candidats français.
Les « Trophées » se déroulant au Québec seront ouverts aux candidats québécois.



Les Trophées FRANCE-QUEBEC

Les prix des lauréats :

L'objectif est d'orienter principalement les récompenses sur l'apport en stages et en formations complémentaires.

Ces récompenses seront complétées par des prix à caractère professionnel et culturel.

Les sponsors, partenaires du projet, devront investir dans la formation par des subventions permettant aux jeunes de poursuivre des études ou d'effectuer des stages correspondant aux besoins de la profession.

Utilisation des partenariats et réseaux existants entre les différents instituts de formation.

Tous les candidats recevront un prix, en fonction de leur classement aux différents concours.

Trophées régionaux :

Les récompenses seront déterminées par chaque association régionale de France-Québec et par le lycée organisateur de la sélection, en fonction des lots et des subventions obtenues et suivant le règlement du concours.

Le lauréat de chaque région se verra décerner le prix des Trophées France-Québec, correspondant à un stage d'un minimum de 3 mois dans une entreprise québécoise (billet d'avion pris en charge).

La date limite de début du stage est fixée au 1^{er} août de l'année suivant l'année du concours national. Les candidats devront choisir leurs dates parmi celles proposées par les établissements québécois partenaires et le comité national.

Tous les autres candidats recevront des prix à caractère professionnel et culturel : stages et week-end en provinces, dîners, matériels pédagogique et technique (livres, abonnements, ...).

Ces prix devront respecter une échelle de valeurs identiques pour chaque région. Le financement de ces prix est assuré par les sponsors locaux.

En outre, les conseils régionaux pourront, à travers un soutien à ces prix, obtenir une lisibilité en matière de formation professionnelle des jeunes.

Trophée national :

Outre le stage de 3 mois, encadrés par les partenaires des Trophées, les lauréats se verront offrir :

- pour les 2 premiers lauréats nationaux, des bourses d'enseignements (ITHQ, Ferrandi et entreprises de la profession)
- des prix à caractère professionnel et culturel.

Nota bene : Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier tout ou partie du règlement.

Liste non-exhaustive des sponsors potentiels

- ✓ La Délégation Générale du Québec,
- ✓ Le Sénat,
- ✓ Les associations France-Québec, Québec-France et « Régions »-Québec,
- ✓ L'OFQJ,
- ✓ L'ITHQ,
- ✓ Ferrandi
- ✓ Les différents établissements d'enseignement hôteliers de France et du Québec,
- ✓ Les Conseils Régionaux, les Conseils Généraux
- ✓ Les municipalités,
- ✓ Les producteurs régionaux,
- ✓ Les coopératives agricoles et viticoles,
- ✓ Les fournisseurs de matériels professionnels,
- ✓ Les associations professionnelles,
- ✓ Les compagnies aériennes (Air Canada, Air France, Air Transat, ...),
- ✓ Les entreprises ouvertes sur la gastronomie, l'enseignement professionnel et le développement des traditions,
- ✓ ...