



Festiv'Halles
des savoirs et saveurs
EN RÉGION NORMANDIE



RÉGION
NORMANDIE

TROPHÉE

« MICKAËL JAMMES »

COCKTAIL MADE IN NORMANDIE

2025

Homage à Mickaël Jammes



Le Trophée « Mickaël JAMMES » est dédié à la mémoire d'un homme exceptionnel, reconnu pour son expertise et sa passion incomparable dans les métiers du service en salle et du bar.

Mickaël incarnait l'excellence, avec une connaissance inégalée des produits et des techniques, une rigueur et une élégance qui inspiraient ses pairs et les jeunes générations.

Visionnaire et généreux, il partageait son savoir avec humilité, guidant les autres vers le meilleur d'eux-mêmes.

En l'honneur de cet homme dont le talent et la culture auraient pu le mener au plus haut titre, nous célébrons à travers ce trophée son héritage et son amour du métier.

Règlement Trophée Mickaël JAMMES « Cocktail Made in Normandie »

Nom de la compétition : Le trophée Mickaël JAMMES « Cocktail Made in Normandie ».

Date complète : **Vendredi 28 MARS 2025**

Lieu : Lycée Jules LE CESNE 33 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre -

Comité organisateur :

- **Romain Eudes :** *Enseignant Service et Commercialisation et Mention Complémentaire Barman lycée Georges Baptiste - Canteleu,*
- **Alain Gabriel :** *Formateur Service en Salle lycée Jules Le Cesne - Le Havre,*
- **Xavier Levassort :** *Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques - Porteur du Projet.*

Article 1 – Objet du concours

Réalisation d'un cocktail autour de produits exclusivement normands (Spiritueux produits, assemblés ou vieillis en Normandie)

Article 2 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation, les candidats doivent prendre connaissance du règlement du trophée et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Article 3 – Participants

Les participants doivent être majeurs (Maximum 25 ans à) issus de formation Hôtellerie restauration (CAP, Bac Pro, STHR, BTS MHR, Mentions complémentaires).

Article 4 – Conditions de participation

Pour participer au trophée, les fiches d'inscriptions dûment complétées doivent être déposées ou envoyées, par le biais de leur établissement respectif pour le **lundi 03 mars 2025 (au plus tard)** par e-mail à l'attention de :

Romain Eudes - / Alain Gabriel - romain.eudes@ac-normandie.fr - alain.gabriel@ac-normandie.fr

Toute demande de participation effectuée de façon individuelle ne sera pas prise en compte.

Les établissements participants recevront une confirmation de leur inscription par e-mail.

Le comité organisateur se réserve le droit d'inclure tout autre interlocuteur qui en fait la demande ou d'exclure une équipe qui ne remplit pas toutes les conditions nécessaires. Le comité organisateur se réserve le droit d'annuler ou de modifier le règlement si des fraudes ou autres impondérables venaient à être constatés.

Article 5 – Participation au concours

Les candidats qui auront reçu par e-mail leur confirmation d'inscription seront convoqués sur le lieu du trophée.

Le comité organisateur se réserve le droit d'exclure un participant si toutefois il apparaît inapte à la compétition. Par cette mesure, l'équipe de la personne exclue se verra disqualifiée. Aucun recours ne sera possible suite à cette exclusion réfléchi par l'organisation et/ou les membres du jury.

Article 6 – Le jury

Le jury sera composé de :

- 4 personnes spécialisées du secteur Bar, distribution, production et/ou presse spécialisée ;
- 2 personnes professionnelles du bar.

Le président du jury est Guillaume Six – Bar Tender Mixologie Indépendant.

Article 7 – Les candidats

- ✓ Les professionnels ne sont pas acceptés,
- ✓ Les candidats doivent être âgés de 16 à 25 ans,
- ✓ Les photocopies des cartes lycéen ou étudiant des participants devront être fournies dans le dossier d'inscription,
- ✓ L'inscription est gratuite,
- ✓ Le dossier de candidature est à remplir obligatoirement en joignant les documents demandés,
- ✓ Les candidats donnent leur accord pour la diffusion de leur nom et de leur photo.

Article 8 – Le déroulement

Référent : **Romain Eudes / Alain Gabriel**

- ✓ 08H00 - 09H00 : Emargement, tirage au sort de l'ordre de passage, relecture du règlement et présentation des lieux et des matériels par le comité organisateur,
- ✓ 09H00-9h45 : Début des épreuves.
- Autre que les produits des partenaires, les produits annexes autorisés sont les suivants : bitters aromatiques, sirops maison ou industriels, sodas, ...
- Les autres eaux de vie de bases ne seront pas acceptées,
- Les candidats doivent réaliser un cocktail (long drink ou short drink) sur 3 verres ayant pour base un alcool partenaire.
- La décoration comestible sera réalisée sur place en adéquation avec le cocktail.
- Lors de la production est attendu du candidat un argumentaire de la conception à la réalisation du cocktail.

Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera étudié par la commission d'appel.

Déroulé de l'épreuve qualificative

Déroulé de l'épreuve qualificative

- **10H00** : Emargement, tirage au sort de l'ordre de passage, relecture du règlement et présentation des lieux et des matériels par le comité organisateur.
- **10H30** : Début des épreuves.
 - 10h30 : Candidat 1 / Présentation du cocktail aux jurys 1 à 10h45
 - 10h30 : Candidat 2 / Présentation du cocktail aux jurys 2 à 10h45
 - 11h00 : Candidat 3 / Présentation du cocktail aux jurys 1 à 11h15
 - 11h00 : Candidat 4 / Présentation du cocktail aux jurys 2 à 11h15
 - 11h30 : Candidat 5 / Présentation du cocktail aux jurys 1 à 11h45
 - 11h30 : Candidat 6 / Présentation du cocktail aux jurys 2 à 11h45

A chaque fin d'épreuve, les candidats sont chargés de remettre en état le poste de travail

- **12h15** : Délibération du jury
- **14h00** : Remise du prix du Trophée

Article 9 – Le matériel (autre) mis à disposition

Chaque candidat aura à sa disposition un poste de travail constitué :

- ✓ Un timbre réfrigéré
- ✓ Évier
- ✓ Un plan de travail et planche
- ✓ Extracteur de jus
- ✓ Poubelle
- ✓ Un accès électrique
- ✓ Glace.

Chaque candidat devra apporter sa verrerie, son matériel et venir en tenue professionnelle.

Article 10 – Les dotations et le trophée

La remise des prix, y compris le trophée pour l'équipe gagnante, aura lieu le **vendredi 28 mars 2025**. Le trophée sera conservé par l'établissement vainqueur pendant un an. Des cadeaux seront distribués à tous les participants. Les prix ne peuvent être réclamés sous une autre forme. L'organisation peut demander une vérification des informations des participants et se réserve le droit d'annuler une dotation en cas de non-conformité. Les dotations ne peuvent être échangées ni converties en argent. En cas d'erreur d'adresse, les lots non récupérés seront redistribués.

Article 11 – Responsabilité

L'organisation décline toute responsabilité pour les incidents liés aux dotations et ne pourra être tenue responsable en cas de force majeure ou d'événements imprévus affectant le trophée. Toute tentative de modification ou de triche entraînera l'exclusion immédiate. En participant, les candidats acceptent pleinement le règlement et ne peuvent contester les décisions du jury ni exiger de justification.

Article 12 – Modifications du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le trophée sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 13 – Fraudes

Toute fraude, ou tentative de fraude, manifestée par un commencement d'exécution et commise en vue de percevoir indûment un lot, le non-respect du présent règlement, ou toute intention malveillante à perturber le déroulement du trophée, donnera lieu à l'exclusion de son auteur.

Article 14 – Données personnelles / Droit à l'image

Les participants acceptent que leurs noms et coordonnées soient traités informatiquement. Conformément à la loi Informatique et Libertés, ils peuvent demander l'accès, la rectification ou la suppression de leurs données. En participant, ils autorisent l'utilisation de leur image et de leurs informations personnelles (nom, ville) par l'organisation à des fins promotionnelles pour une durée de trois ans.

Fiche d'inscription
Trophée « Mickaël JAMMES »

Vendredi 28 MARS 2025

Lycée Jules Le Cesne

33 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre - + 33 2 35 22 41 31

A retourner par e-mail au plus tard le **lundi 03 mars 2025**

A Romain Eudes / Alain Gabriel - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie

Romain.eudes@ac-normandie.fr / alain.gabriel@ac-normandie.fr

Renseignements candidats

Etablissement représenté :

	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3
Nom
Prénom
Date de naissance
Niveau
Téléphone
Adresse e-mail

** Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1*

Accompagnateur référent de l'équipe :

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Adresse e-mail :

Nous déclarons :

- ✓ Dégager la responsabilité du comité organisateur pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du dit Trophée, tant pour le trajet que pour les épreuves.
- ✓ Reconnaître, accepter et autoriser gracieusement que nos noms, prénoms et ville de résidence, ainsi que les photos prises et films tournés avec nous lors des épreuves du trophée soient utilisés par l'organisation sur le site, les sites Internet de l'organisation et de ses partenaires privilégiés et/ou sur tout support promotionnel pendant une durée de 3 (trois) ans à compter de la première mise en ligne des vidéos et/ou photos...

Fait à :

Le :

Signatures

Accompagnateur

Candidat 1

Candidat 2

Candidat 3

CANDIDAT N° :

Fiche technique cocktail (3 pers.)

Épreuve – Atelier Bar (À compléter le jour même sur place)

Les accompagnateurs restent responsables du comportement de leur élève ou apprenti tout au long de la manifestation, et apportent la plus grande vigilance au niveau de la consommation d'alcool.

NOM :		Cl :	
Type :	COMPOSITION		
	Ingrédients	Cl	Marques
Catégorie :	-	-	-
Goût :	-	-	-
Mode d'élaboration : AU SHAKER	-	-	-
Verrerie : au choix du candidat (tumbler ou verre fantaisie)	-	-	-
ARGUMENTATION COMMERCIALE :			
TECHNIQUE :			

CANDIDAT N° :

FICHE DE NOTATION D'EXÉCUTION	
Annonce du cocktail, de sa composition, de sa décoration et proportions en dixième ou en centilitres.	/ 2
Vérification et essuyage de la verrerie (soit de visu, soit en essuyant)	/ 4
Préparation de la verrerie et de son shaker (glaçage, givrage ou autre)	/ 3
Bonne utilisation ou vérification des produits frais (crème, jus) (sentir, mélanger)	/ 2
Présentation des bouteilles (étiquettes visibles)	/ 1
Ordre d'élaboration du mélange (du moins au plus alcoolisé)	/ 4
A retiré le surplus d'eau (dans shaker, verrerie, ...)	/ 4
Temps de shakage ou remuage, élégance du geste (5 à 10 secondes)	/ 1
Service en escalier (dès le 1 ^{er} shake)	/ 4
Erreur de dosage (nécessite une 2 ^{ème} shake) trop court ou trop long	/ 4
Changement de glace pour un re-shake	/ 3
Rafraîchissement des compléments (sodas ou autres) dans le shaker.	/ 2
Bonne utilisation de son matériel	/ 1
Préparation et mise en place de la décoration sur le cocktail	/ 1
Pince, dextérité et propreté	/ 1
Mise sur le cocktail de pailles, sticks ou autres	/ 1
Présentation de son cocktail	/ 1
La décoration n'est pas conforme	/ 4
Elegance du candidat	/ 4
Dextérité technique, prestance devant le jury et le public	/ 2
Elocution, présentation	/ 2
Propreté du plan de travail en technique	/ 2
Propreté du plan de travail en office	/ 2
Dépassement du temps imparti (10 minutes) en office	/ 5
Erreur de recette (sur un produit)	- 60 points
Temps d'exécution du cocktail (temps dépassé : -1 point toutes les 30 secondes) Pts
Manque de matériel pour exécuter son cocktail	- 60 points
TOTAL NOTE FINALE	/ 60 points

CANDIDAT N° :

LA TECHNIQUE DE DÉGUSTATION

APPARENCE			ARÔME			GOÛT		
ASPECT/ REMPLISSAGE / DÉCORATION /COULEUR / STICKS / PAILLES			PARFUM / FRAÎCHEUR			GOÛT / ARRIÈRE-GOÛT		
EXCELLENT		/ 9	EXCELLENT		/ 6	EXCELLENT		/ 15
TRÈS BON		/ 7	TRÈS BON		/ 5	TRÈS BON		/ 8
BON		/ 4	BON		/ 3	BON		/ 4
CORRECT		/ 2	CORRECT		/ 2	CORRECT		/ 2
PASSABLE		/ 1	PASSABLE		/ 1	PASSABLE		/ 1
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :								
TOTAL NOTE FINALE								/30

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES

N° CANDIDATS	EXÉCUTION	DÉGUSTATION	TOTAL DES POINTS
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90
			/ 90

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :