

Coupe Europe,

Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Le 12,13 Janvier 2020, à Paris

Porte de Versailles

Dans le cadre de EUROPAIN

DOSSIER DE
CANDIDATURE

Organisation Coupe Europe

Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

CONTACTS

GL events Exhibitions

59, quai Rambaud
69285 LYON cedex 02

Fax : +33 (0)4 78 176 354

Directeur

Florent Suplisson

Tél. : +33 (0)4 78 176 271

florent.suplisson@gl-events.com

Chef de Projet

Lucia Lora-Aprile

Mob: +33(0)6 84 02 81 62

lucia.lora-aprile@gl-events.com

Sommaire

LA COUPE EUROPE 2020	4
I. Schéma récapitulatif du cycle des sélections	4
II. Comment participer à la Coupe Europe 2020	4
ÉTAPE 1 - constituer un comité de sélection nationale	
ÉTAPE 2 - organiser une sélection nationale	
ÉTAPE 3 - communiquer sur la sélection nationale	
ÉTAPE 4 - financer la participation de l'équipe	
ÉTAPE 5 - s'acquitter du droit d'inscription	
ÉTAPE 6 - établir une demande de candidature	
III. Les frais pris en charge par l'organisateur	9
LE REGLEMENT	10
SAVE THE DATE	21

I. Schéma récapitulatif du cycle des sélections

Le schéma de sélection sera communiqué ultérieurement.

II. Comment participer à la Coupe Europe 2020

ÉTAPE 1

Constituer un Comité de Sélection Nationale appelé Club Coupe du Monde de la Pâtisserie. Pour toute information sur la création du Club n'hésitez pas à contacter le Bureau Organisation.

ÉTAPE 2

Organiser une sélection nationale

Pour poser sa candidature à la Coupe Europe, chaque pays doit obligatoirement organiser une épreuve de sélection sur le plan national et communiquer auprès du Bureau d'Organisation la date de cette sélection (sauf exception validé par l'Organisation).

L'objectif de chaque sélection nationale est :

- d'animer le réseau des pâtissiers du pays
- de déterminer le meilleur d'entre eux afin d'être le représentant de son pays lors des concours de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Il est vivement conseillé aux équipes d'organiser leur sélection nationale suffisamment longtemps avant la Coupe Europe, afin de laisser le temps d'entraînement nécessaire aux candidats sélectionnés, si les circonstances le permettent.

Sont habilités à organiser ces épreuves de présélection :

- Les Confédérations ou Fédérations nationales pour les pays membres de l'U.I.P.C.G.
- Une personne désignée par « le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie ».
- Un club international « Coupe du Monde de la Pâtisserie » reconnu par I.D.A (International Desserts Academy).

► **ETAPE 2.1 : Etudier les conditions de réalisation de l'épreuve.**

Il s'agit de déterminer quel type de lieu pourra accueillir les candidats :

- Un salon gastronomique/agro-alimentaire, avec une zone concours agencée selon le principe de la finale de Lyon.
- Un événement spécifique organisé dans les cuisines d'un hôtel, d'un restaurant ou d'une école.

Cette sélection nationale se déroulera lors d'un événement existant, reconnu par la profession ou lors d'un événement spécialement mis en place pour l'occasion.

L'Organisation précise qu'il est préférable qu'une sélection nationale soit organisée dans le cadre d'un salon professionnel. Elle sera particulièrement vigilante sur la qualité et le sérieux du travail de préparation de cette sélection nationale.

► **ETAPE 2.2 : RECRUTER LES CANDIDATS**

Ce recrutement peut se faire par :

- Voie de presse, dans un magazine professionnel.
- Information directe des membres d'une fédération professionnelle nationale.
- Invitation de la part du club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » du pays concerné.
- Les sites internet et les réseaux sociaux (Facebook, Twitter...)

► **ETAPE 2.3 : REALISER LA SELECTION NATIONALE**

Cette sélection permet de désigner, via un Jury de professionnels, les lauréats qui représenteront leur pays lors de la Coupe Europe. Dès la fin de chaque sélection nationale, les informations relatives aux candidats devront être transmises immédiatement à l'Organisateur.

ÉTAPE 3

Communiquer sur la sélection nationale

Il est vivement recommandé à chaque Jury de sélection nationale et à son chargé de promotion de communiquer sur les épreuves de la Coupe Europe, notamment lors de la sélection des candidats.

Les communiqués de presse ainsi que tous les documents imprimés dans ce but devront respecter la charte graphique et les conditions d'utilisation telles que définies et communiquées par le Bureau d'Organisation.

Dans le cadre d'une sélection nationale,
le nom de la « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie »
doit toujours être mentionné de la manière suivante :
Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
+ « NOM DU PAYS »

Le Comité de sélection de chaque pays est directement responsable du respect des conditions d'utilisation du nom « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ». (cf. article 2 du Règlement).

ÉTAPE 4

Financer la participation de l'équipe nationale

Toute équipe concourant à cette compétition a la responsabilité de s'autofinancer. Pour cela, chaque équipe doit faire appel à du sponsoring, mécénat, subventions....

Dans le cadre d'une recherche de partenariat :

Seul le Jury d'une équipe nationale est habilité à signer les accords de partenariat

Les sponsors de la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie devront être obligatoirement consultés en priorité ainsi que les sponsors de la Coupe Europe.

Les partenaires des différents pays candidats ne pourront utiliser la marque et le logo « Coupe Europe, sélection de la coupe du Monde de la Pâtisserie du pays correspondant », qu'après validation par le Bureau d'Organisation.

L'engagement d'un sponsor dans une sélection nationale ou continentale ne lui confère pas le statut de sponsor lors de la finale de la Coupe Monde de la Pâtisserie 2021

ÉTAPE 5

S'acquitter du droit d'inscription

- De **1 000€ HT** si nous possédons le N° de TVA intracommunautaire du pays (ou identifiant fiscal si pays hors UE).
- De **1 200€ TTC** si nous ne possédons pas le N° de TVA intracommunautaire du pays (ou identifiant fiscal si pays hors UE).

Par virement sur le compte suivant : (Coordonnées bancaires)

GL events Exhibitions

Natixis Paris – 30 avenue Pierre Mendès France, 75013 Paris, France.

Bank code: 30007 - Branch: 99999 - Account: 04071142000 - Key: 77

IBAN FR76 3000 7999 9904 0711 4200 077 Swift/ Bic: NATXFRPPXXX

IMPORTANT :

- Le virement doit impérativement être accompagné de la mention « Inscription Coupe Europe 2020, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie + pays »
- Chaque équipe doit nous faire parvenir par email ou par fax un justificatif de paiement des droits d'inscription ainsi que la fiche remplie qui se trouve en annexe (fiche inscription Coupe Europe).

- En l'absence du paiement de la totalité des droits d'inscription, aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

Dès réception du paiement, le Bureau d'Organisation vous transmettra la confirmation officielle de votre participation à la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

ÉTAPE 6

Etablir une demande de candidature auprès du Bureau Organisation en remplissant les formulaires qui vous seront envoyés par mail

Dans le cadre de la Coupe d'Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, **une équipe nationale se compose d'un jury, d'un chargé de promotion et de deux candidats.**

LE JURY :

Le Jury d'une équipe nationale doit obligatoirement être un pâtissier, chocolatier et/ou un glacier, artisan ou pâtissier de boutique, d'hôtel, de restaurant, d'école. Il doit impérativement être de la nationalité du pays qu'il représente, le passeport faisant foi.

A. Il est :

- **Membre du Jury lors du concours.**
- Responsable et garant de la bonne utilisation et de la protection du nom « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie » (cf article 2 du règlement).
- Responsable du suivi des préparatifs ainsi que de la présence physique des candidats représentant le pays en compétition.
- En charge des relations entre l'équipe nationale et l'organisateur.
- Garant de l'ensemble des informations relatives à son équipe.

B. Il s'engage à :

- Faire respecter les valeurs de la « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie » dans son pays et lors des compétitions internationales.
- Faire respecter le règlement du concours à l'ensemble de son équipe, avant, pendant et après les épreuves.
- Être personnellement présent lors du briefing technique, pendant le concours ainsi que pour le cocktail organisé à l'issue de la remise des prix.

LE CHARGE DE PROMOTION

Désigné par le Jury, il est en charge dans son pays, de la promotion de : « la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie» en termes de communication et de relations presse.

Pour cela il doit :

- Avant et après le concours : transmettre à l'organisateur un dossier (par mail ou par wetransfer) regroupant toutes les retombées médiatiques du concours 2020 dans son pays (presse écrite, web, TV, radio...) sous format PDF, avec la date et le nom du média dans le titre du fichier (ex. AAAA-MM-JJ_NOM DU MEDIA). Envoyer le tout à notre chargée de relations presse: camille.leroy@gl-events.com

LES DEUX CANDIDATS

- Chaque candidat doit avoir au minimum 5 ans d'expérience professionnelle.
- Chacun des deux candidats est pâtissier et/ou glacier et/ou chocolatier de boutique, d'hôtel, de restaurant, d'école.
- L'un des deux candidats est nommé « capitaine d'équipe » par le Jury de l'équipe.
- Le « capitaine d'équipe » doit être de la nationalité du pays qu'il représente (le passeport faisant foi).
- Les candidats ne doivent avoir aucun lien professionnel avec les firmes partenaires (ni démonstrateur, ni commercial).

Les équipes de 2 candidats qualifiées lors de la Coupe Europe s'engagent à rester les mêmes jusqu'à la finale, pour laquelle un 3^{ème} candidat s'ajoutera.

III. Les frais pris en charge par l'organisateur

1. Les frais de voyage et d'hébergement des deux candidats de chaque pays et de leur Jury sont pris en charge par l'Organisateur : (Aller-retour en classe économique à partir de l'aéroport le plus proche de leur domicile, jusqu'à Paris, ou par le train en seconde classe). 2 nuitées seront prises en charge le 11 et 12 janvier 2020 (plus d'information seront indiquées dans le dossier technique).
2. Les Candidats sont hébergés en chambre « twin ». Si l'un d'entre eux ne souhaite pas partager sa chambre, ses frais d'hébergement seront entièrement à sa charge. Les équipes doivent transmettre au Bureau Organisation avant la deadline indiquée dans le tableau récapitulatif, les éléments suivants :
 - La ville de départ.
 - Les horaires de départ et de retour.
 - La date et la ville de destination.
 - La date et la ville de retour.

Pour tout renseignement en ce qui concerne le dossier hébergement et/ou aérien, merci de vous adresser à : Hospitality SIRHA <hospitality.sirha@gl-events.com>

IMPORTANT

Tous les autres frais connexes et annexes ne seront pas pris en charge par le Bureau Organisation. Si les informations demandées sont transmises après la date communiquée les frais ne seront pas pris en charge par le Bureau Organisation.

LE REGLEMENT

Article 1 – LE CONCOURS : PROPRIÉTÉ/ORGANISATION/OBJECTIFS	11
Article 2 - UTILISATION DE LA MARQUE ET DU LOGO	11
Article 3 – DÉROULEMENT DU CONCOURS	11
Article 4 – LES ÉPREUVES	12
Article 5 – TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS	14
Article 6 – RECETTES	14
Article 7 - PRODUITS	14
Article 8 – MATERIEL	15
Article 9 – LA PRESENTATION DES PIECES ARTISTIQUES	16
Article 10 – PROPRETÉ ET HYGIENE	16
Article 11 – LE JURY INTERNATIONAL	16
Article 12 - CRITÈRES DE NOTATIONS	17
Article 13 - LES TROIS PREMIERS PRIX ET LEURS DOTATIONS	18
Article 14 - LES PRIX SPECIAUX	18
Article 15 – CONTROLES ET OFFICIALISATION	18
Article 16 – LES BONUS	18
Article 17 – RÉCLAMATIONS	18
Article 18 – OBLIGATIONS DES TROIS MEILLEURES ÉQUIPES	19
Article 19 – TRAITEMENT DES DONNES A CARACTERE PERSONNEL & DROITS D IMAGE	19
Article 20 – ASSURANCES	20
Article 21 – RÈGLEMENT	20

Article 1 – LE CONCOURS : PROPRIÉTÉ/ORGANISATION/OBJECTIFS

Ce concours est la propriété du Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie ».

- Association loi 1901, enregistrée sous le n° 10 3733928 / 09 3661 031 – Siret : 48070115000017
- Le Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie se réserve le droit d'assister aux sélections nationales et internationales sur Invitation, ou déléguer un membre du C.I.O.

Cette compétition est organisée et gérée par GL events Exhibitions.

Elle est co-organisée par le C.I.O. composé de pâtisseries, chocolatiers et glaciers, connus et reconnus

Les membres du C.I.O. prennent la fonction de « Commissaires » lors des épreuves.

La Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie a pour but de :

- Apprécier le savoir-faire professionnel des participants.
- Démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution et les progrès de l'art pâtissier.
- Donner de nouvelles idées en matière de pâtisserie gastronomique.
- Stimuler les jeunes de la profession.
- Promouvoir les échanges interculturels.

L'Organisateur se réserve le droit :

- De participer aux sélections nationales.
- D'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des pays invités.
- **D'annuler le concours en cas de force majeure.**
- Il peut utiliser toutes photos, films, recettes pour la promotion internationale du concours

Article 2 - UTILISATION DE LA MARQUE ET DU LOGO « COUPE EUROPE SÉLECTION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE »

La marque et le logo « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie », seront adressés aux pays candidats par le Bureau d'Organisation :

Il s'agit d'une marque et d'un logo déposés, propriétés du Club de « La Coupe du Monde de la Pâtisserie ». Le logo Coupe Europe de la Pâtisserie de chaque sélection nationale est à disposition, sur demande au Bureau d'Organisation. Il sera fourni en format JPEG, EPS (anglais et français), fond clair et fond sombre.

Toute utilisation des logos, non validée par le Bureau Organisation est strictement interdite et pourra faire l'objet de poursuites.

La participation d'une équipe nationale à la Coupe Europe, lui donne le droit d'utiliser la marque et/ou logo « Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie + TEAM... » 2020.

L'exploitation médiatique ou à des fins publicitaires de la marque « Coupe Europe de la Pâtisserie + le nom du pays », par les équipes, les fournisseurs, les sponsors ou tierces personnes, est obligatoirement soumise à l'accord préalable du Bureau Organisation.

Article 3 – DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroule les 12 & 13 Janvier 2020 à Paris, des laboratoires sont à disposition.

L'ordre de passage de chaque équipe est tiré au sort un mois au minimum avant le début du concours.

L'ordre de passage de l'équipe détermine également son numéro de laboratoire.

Durée du concours : 5H00 (les horaires détaillés seront confirmés dans le dossier technique).

Le capitaine d'équipe :

- Est le signataire de l'état des lieux, dès le début de la compétition et de l'état des lieux contradictoire en fin d'épreuve, sous la responsabilité de deux membres du C.I.O.
- Chaque chef d'équipe est le seul et unique interlocuteur responsable, en matière de propreté des laboratoires et des matériels prêtés.

Laboratoires :

- laboratoires individuels, identiques et équipés sont mis à la disposition des équipes.
- Aucune marque, autre que celles des partenaires de la Coupe Europe ne doit apparaître à l'intérieur de chaque laboratoire.
- Le matériel de chaque candidat ne devra en aucun cas occulter les espaces publicitaires (logos, stickers) des partenaires.

Rappel : aucun matériel du laboratoire mis à la disposition des équipes, ne peut être déplacé de son emplacement sous peine d'élimination.

Avant l'épreuve :

Les équipes disposent d'un timing imposé pour s'installer (il sera spécifié dans le dossier technique). L'installation des équipes se fera la veille du concours (sauf décision contraire exprimée dans le dossier technique)

Durant l'épreuve :

- Les équipes travaillent face au public.
- Le matériel stocké à l'entrée et en dehors des laboratoires, y compris les emballages et caisses, est toléré dans la limite de l'espace disponible dans les backstages.

A la fin de l'épreuve :

L'inspection du laboratoire, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués pour chaque équipe, en présence des candidats par les Commissaires. Le laboratoire et le matériel doivent être rendus propres.

Article 4 – LES ÉPREUVES

Le thème du concours est libre (à titre d'exemple : l'art, la nature...)

Le thème choisi doit obligatoirement être précisé dans le dossier recette à envoyer au Bureau d'Organisation à la deadline établie.

Le thème choisi par l'équipe doit être libre de droit d'auteur.

Chaque équipe doit réaliser :

NEW

1. Trois entremets glacés aux fruits de 8 personnes

(portion par personne : entre 100 et 125 grammes max.)

Tous les trois doivent être de **forme, de composition et de décoration identique**.

Ils pourront être **préparés avant** le concours **mais obligatoirement être terminés sur place** : glaçage, nappage, éléments de décoration etc.

Toutes les finitions y compris le glaçage et les décors pour ces trois entremets devront être réalisées sur place. Tous les éléments du décor devront être comestibles.

- * Un entremets de 8 personnes sera présenté aux jurés pour la dégustation.
- * Un entremets de 8 personnes servira pour la photo et le streaming.
- * Un entremets de 8 personnes sera obligatoirement intégré dans la pièce artistique en sucre.

Information importante:

Si l'envoi de l'entremets glacé se fait après l'horaire prévu, une pénalité de 100 points sera appliquée.

NEW

2. Dix desserts à l'assiette identiques

Intégrant obligatoirement du chocolat ainsi qu'une des plantes mellifères suivantes en infusion, extraction ou autre technique permettant d'en capter la saveur :

eucalyptus, sauge, romarin, lavande, serpolet, menthe, tilleul, coquelicot, le bleuet, immortelle

Nous demandons aux équipes de construire le dessert à l'assiette pour une dégustation « verticale » : toutes les composantes et les saveurs du dessert doivent pouvoir se déguster d'une seule bouchée

Ils seront répartis de la façon suivante :

- 8 desserts à l'assiette pour la dégustation des jurés.
- 1 dessert à l'assiette servira pour la photo et le streaming.
- 1 dessert à l'assiette pour la présentation s'intégrant dans la pièce artistique en chocolat.

S'agissant de ce dessert à l'assiette, **tout devra être comestible.**

Information importante :

Si l'envoi du dessert à l'assiette se fait après l'horaire prévu, une pénalité de 100 points sera appliquée.

3. Une pièce artistique en sucre de composition libre* :

Elle sera présentée sur **un socle d'une hauteur maximale de 20 cm** qui sera amené par l'équipe.
La hauteur de l'œuvre socle compris ne devra pas dépasser 145 cm (sous peine de pénalités art.9).

Cette pièce artistique réalisée uniquement à base de sucre, sera **entièrement exécutée sur place**. Elle devra être composée dans sa totalité **d'au moins 50% de sucre tiré et de sucre soufflé**.

Le reste de travail du sucre sera de libre composition, mais le **moulage en creux reste obligatoire**.
Elle devra obligatoirement intégrer l'entremets glacé de présentation.

Le pastillage vierge, découpé, façonné, mais non coloré et non assemblé, pourra être amené par l'équipe. La coloration et le collage devront être exécutés sur place.

RAPPEL:

Tous les éléments utilisés pour la composition de cette œuvre artistique devront être comestibles.

4. Une pièce artistique en chocolat de composition libre* :

Elle sera présentée sur **un socle d'une hauteur maximale de 20 cm** qui sera amené par l'équipe.
La hauteur de l'œuvre socle compris ne devra pas dépasser 145 cm (sous peine de pénalités art.9).

Cette pièce artistique réalisée **uniquement à base de chocolat**, sera entièrement exécutée sur place.

Elle devra être composée de :

- Chocolat moulé (tout moulage plein est interdit. **Le moulage en creux est obligatoire**).
- Ainsi que de chocolat travaillé sous toutes ses formes (modelé, découpé, sculpté etc.)

Elle devra obligatoirement intégrer le dessert à l'assiette de présentation.

Seulement 20 Kg de chocolat noir de couverture seront fournis à chaque équipe pour la réalisation de la pièce.

Le chocolat blanc et(ou) au lait (3 Kg maximum) seront autorisés en complément des 20 Kg pour la réalisation de cette œuvre (ils seront obligatoirement mentionnés sur le bon d'économat).

Rappel :

Tous les éléments utilisés pour la composition de cette œuvre artistique devront être comestibles.

*Voir l'article 9 en ce qui concerne les dimensions des tables pour présenter le buffet

Article 5 – TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS

Ces tenues sont obligatoires pour le Jury et les Candidats de chaque équipe pendant toute la durée du concours ainsi que pour la remise des prix: pantalon noir, chaussures noires, ainsi que les vêtements fournis par le Bureau d'Organisation à savoir : **veste officielle blanche et toque officielle.**

Information :

Aucun autre logo que ceux fournis par le Bureau d'Organisation ne devra apparaître sur les tenues.

Article 6 – RECETTES

Descriptif des recettes :

- Le détail de chaque recette ainsi que son développement technique se rédige en langues française et anglaise.
- Le dossier recette, en format word, sera à remplir par chaque équipe et doit être transmis au Bureau d'Organisation **avant la date mentionnée dans le récapitulatif des deadlines. Il sera envoyé par L'organisation en temps voulu**
- Ce document sera le seul document qui sera remis aux membres du Jury lors des dégustations. Tout autre type de document ne sera pas accepté.
- Le descriptif et le développement technique de chaque recette sont remis à chaque membre du Jury, lors du concours. Le Bureau d'Organisation garantit la confidentialité de ce document jusqu'au déroulement de l'épreuve.

Droits sur les recettes :

Les recettes élaborées et présentées lors de la compétition sont réputées originales. Toutefois, les candidats en cèdent les droits à l'Organisateur et au Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie ».

Article 7 - PRODUITS

► **PRODUITS INTERDITS POUR LE CONCOURS :**

- Toute préparation de matières premières assemblées ou mélangées.
- Les produits de glaçage tout prêt.
- Tous les décors et les éléments semi-finis (*Impressions, transferts, moules pistolés etc.*).
- Le Pastillage coloré et/ou assemblé.
- Tous les supports non alimentaires.
- Les boissons alcoolisées d'accompagnement
- Le dioxyde de titane

INFORMATION :

Tous les produits finis ou semi fins apportés par les équipes seront retirés par le C.I.O. (à l'exception toutefois des trois entremets glacés aux fruits qui pourront être apportés, ainsi que des sucres cuits colorés avec obligation d'être retravaillés pendant le concours).

► **PRODUITS MIS A DISPOSITION PAR LES PARTENAIRES DU CONCOURS :**

Pendant la période d'entraînement :

Les équipes doivent passer en direct auprès de chaque partenaire du concours pour leurs commandes pendant la période d'entraînement.

La liste de l'ensemble des partenaires et les contacts associés vous sera communiquée dans le dossier technique.

Pour le jour du concours :

Cette commande doit être faite auprès du Bureau Organisation. Elle sera mise à disposition uniquement sur place. Aucune livraison ne sera effectuée les jours précédents.

Vos commandes doivent être passées selon les quantités nécessaires pour la réalisation de vos recettes et dans les limites des quantités fixées par les partenaires et obligatoirement parmi les produits mis à

disposition par le partenaire dans l'ECONOMAT envoyé par l'Organisation avant la date mentionnée dans le recap des deadlines

Une attention toute particulière sera apportée au non-gaspillage.

Article 8 – MATERIEL

La liste officielle et détaillée du matériel mis à la disposition des équipes se trouve dans le dossier technique. Lors du concours les équipes doivent obligatoirement travailler avec le matériel lourd mis à disposition par l'Organisateur.

Le matériel apporté par les candidats ne devra pas dépasser dans les box une hauteur de 2 mètres.

Tout matériel apporté ne doit pas gêner la vue du public.

Il sera autorisé selon l'espace disponible dans les backstages et dans le laboratoire.

► **Composition des laboratoires lors du concours**

La liste sera envoyée dans le dossier technique

► **Matériel apporté par le candidat :**

Le candidat apporte son matériel (*plaques adaptés*) , *pistolet à chocolat, micro-onde, lampes à sucre, ect...*) **en quantité raisonnable** pour la présentation des œuvres et desserts, ainsi que son propre « petit matériel » de pâtisserie. Le pistolet à colle est interdit.

AU SUJET DES ECHELLES OBLIGATOIRES A UTILISER OU NON, nous vous donneront l'information dans le dossier technique.

► **Matériel mis à disposition par l'Organisateur :**

- Si un partenaire « Art de la Table » est présent sur le concours, les candidats devront utiliser les assiettes fournies par le partenaire pour les desserts à l'assiette. A défaut ils seront libres d'apporter leurs propres assiettes.
- Les candidats amèneront dans tous les cas les assiettes de présentation pour l'entremet glacé aux fruits.
- L'organisation se charge de fournir les assiettes pour les dégustations.
- Les informations à jour vous seront communiquées au plus tôt.

► **Electricité :**

Un boîtier électrique de 10 Kwatts répartis sur 3 prises (*3,3 Kwatts/prise environs*) sera fourni dans chaque laboratoire.

Les candidats qui utilisent une puissance électrique supplémentaire peuvent entraîner une coupure d'électricité dans le laboratoire.

Important :

L'organisation décline toute responsabilité en cas de surtension (cette information sera confirmée dans le dossier technique).

Article 9 – LA PRESENTATION DES PIECES ARTISTIQUES

Les commissaires du C.I.O contrôleront le bon déroulement de la mise en place des œuvres.

La présentation des buffets se fait face au public.

Toute pièce artistique avec son socle qui sera présentée sur le buffet (soit 145 cm maximum) et qui sera supérieure à cette dimension, aura une pénalité de 100 points.

► Dressage du buffet* :

Des tables rectangulaires de présentation sont fournies. Elles mesurent environ :

- **Longueur: 180 cm**
- **largeur : 70 cm**
- **Hauteur : 74 cm**

Il est rappelé aux équipes, que rien ne doit dépasser de la table de présentation

- Aucun décor de fond n'est autorisé.
- Les tissus, les socles, les nappages de couleur peuvent être apportés par l'équipe.

L'utilisation des socles tournants est tolérée. Toutefois l'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident engendré par l'utilisation d'un tel système (*l'utilisateur d'un socle tournant doit prendre les mesures nécessaires à la sécurité des hommes et des objets environnants*).

- Aucun fil électrique ne peut dépasser du cadre de la table.

Article 10 – PROPRETÉ ET HYGIENE

Deux commissaires du C.I.O seront présents durant toute la durée des épreuves, afin de constater la capacité du candidat à être en conformité avec les normes d'hygiène et de propreté.

Il est rappelé que le laboratoire doit être rendu en parfait état de propreté en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

Article 11 – LE JURY INTERNATIONAL

La composition du Jury International est la suivante :

- Chaque Jury des équipes participantes
- Le Président d'Honneur, porte-parole du Jury de l'édition en cours.
Il ne participe pas aux notations.

En cas de litige, Il est prévu une réunion avec le Président de la *Coupe du Monde de la Pâtisserie* et le Président d'honneur.

Par l'acceptation de sa participation au jury, chaque membre du Jury s'engage à prendre part à toutes les dégustations sans réserve, y compris dues à des critères philosophiques et/ou de santé.

Article 12 - CRITÈRES DE NOTATIONS

CRITERES de REFERENCES :	Notation sur	Coeff.	Total
TRAVAIL			
Notes sur l'hygiène, l'organisation et l'harmonie de l'équipe, la dextérité, le respect de l'horaire, le respect de l'utilisation des matières premières	20 points	3	60
DEGUSTATIONS			
<u>Entremets glacé aux fruits</u> : Notes sur l'originalité, la présentation, la coupe, les textures, le goût.	20 points	6	120
<u>Dessert à l'assiette</u> : Notes sur l'originalité, la présentation de l'assiette, les goûts, l'harmonie des produits, l'utilisation des plantes mellifères.	20 points	6	120
PRESENTATION DU BUFFET			
Notes sur le rendu artistique de l'ensemble du buffet, la technicité, les couleurs, l'originalité du thème choisi.	20 points	3	60
ORIGINALITE – TECHNIQUES- COLLAGE - FINITION			
Pièce artistique en Sucre	20 points	3	60
Pièce artistique en Chocolat	20 points	3	60

- Sur le total final des points et en cas d'égalité, les notes de dégustation priment.
- En cas de pénalités, les points seront retirés du total des notes acquises**
- Chaque Jury d'équipe ne note pas son pays.
- En cas de défaillance d'un des membres du Jury lors du concours, la totalité de ses notes sera annulée.

Article 13 - LES TROIS PREMIERS PRIX ET LEURS DOTATIONS

Chaque participant reçoit une médaille et un diplôme de participation.

Les équipes accédant au podium ainsi que les éventuelles Wild Card, seront sélectionnées pour concourir à la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dans le cadre du Sirha à Lyon, en Janvier 2021.

1 ^{er} PRIX	3.000 € + un Trophée + Trois médailles dorées
2 ^{ème} PRIX	Trois médailles argentées
3 ^{ème} PRIX	Trois médailles de bronze

Article 14 - LES PRIX SPECIAUX

Les trois Nations occupant le podium, ne participeront pas aux deux Prix Spéciaux qui sont :

- Le Prix « Chocolat » meilleur totalité (hors podium) des notes de présentation.
- Le Prix « Sucre » meilleur totalité (hors podium) des notes de présentation.

Le Prix « eco-responsable » quand à lui **concernera toutes les équipes et sera noté sur le non gaspillage.** Il sera décerné par les commissaires du C.I.O.

Article 15 – CONTROLES ET OFFICIALISATION

L'Organisation et les membres actifs du C.I.O de par leur statut, sont les seules personnes autorisées sur la zone Concours. Ils sont les contrôleurs officiels du Concours.

Des commissaires de concours seront présents aux côtés des membres du C.I.O afin de constater le respect de l'application du règlement.

Article 16 – LES BONUS

Liste des 150 POINTS BONUS à ajouter au total général :

Respect des horaires et du règlement pendant le concours.	30
Laboratoire et matériel restitués en l'état et rendus dans l'état de propreté initial*	30
Travail effectué en face du public.	30
Envoi des deux recettes de dégustation.	30
Eco-responsable.	30

*Toute perte de matériel fera l'objet d'une facturation auprès de l'équipe responsable.

Article 17 – RÉCLAMATIONS

En cas de réclamation, c'est le règlement original en Français qui fait foi.

Le Jury est souverain. Toute contestation, si elle est déclarée fondée par le Comité, devra être présentée à l'ouverture des délibérations du Jury.

- ▶ Pendant le concours :
Le Jury d'une équipe nationale s'adresse directement au Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie afin de porter une réclamation.
Une réponse sera formulée par écrit dans un délai de 1H00 maximum, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant porté la réclamation.
- ▶ Après la publication des notes :
Une heure durant, les Jury des équipes nationales et eux seuls, peuvent déposer une réclamation par écrit en langue française à l'attention du Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

- ▶ Au-delà :
Aucune contestation ne sera prise en compte.
Le Président de La Coupe du Monde de la Pâtisserie apportera une réponse, formulée par écrit dans un délai de 24H

Par ailleurs, les équipes participantes sont tenues pour seules responsables de tout incident entraînant une dégradation de leurs œuvres à l'intérieur du périmètre de compétition.

Article 18 – OBLIGATIONS DES TROIS MEILLEURES ÉQUIPES

Les membres des trois premières équipes de la Coupe Europe et les éventuelles Wild Card sont liés contractuellement au Bureau d'Organisation et au club Coupe du Monde de la Pâtisserie pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition de la Coupe Europe, et ce pour une durée de deux ans.

Durant cette période les chefs pâtisseries s'engagent à se libérer trois journées minimum, au service de l'Organisateur.

Ce dernier s'engage à prévenir les chefs pâtisseries des dates des actions de relations publiques au minimum deux mois avant leur réalisation, excepté durant les deux mois qui suivent le concours.

Article 19 – TRAITEMENT DES DONNÉES A CARACTERES PERSONNEL & DROITS IMAGES

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement (UE) 2016/679 (RGPD), GLEX, en qualité de responsable de traitement, est amenée à effectuer des traitements sur les Données renseignées par les membres de l'équipe dans le cadre de leur participation à l'évènement Coupe Europe de la Pâtisserie.

La communication des Données demandées dans ce cadre est obligatoire pour traiter la candidature et la participation des membres de l'équipe à l'évènement Coupe Europe.

Les traitements réalisés sur les Données ont pour finalités :

- A) La gestion et le suivi de la relation contractuelle ou précontractuelle (traitement des candidatures, des commandes, facturation, gestion des impayés et contentieux) ;
- B) L'exploitation, le développement et la gestion des bases clients/prospects (envoi de newsletters, prospection commerciale, organisation de jeux concours, traitement des demandes d'exercice des droits, gestion des demandes de contact, organisation de rendez-vous d'affaires);
- C) L'amélioration et la personnalisation des services à l'égard des membres de l'équipe (réalisation de statistiques, réalisation d'enquêtes de satisfaction, gestion des abonnements aux newsletters);
- D) Le transfert de Données à des partenaires de GLEX dans le cadre d'une relation d'affaires (transferts) ;
- E) Le respect d'obligations légales.

La base juridique des traitements de Données, dont la finalité entre dans les catégories susvisées, est:

- Pour la catégorie A) : l'exécution d'un contrat ou l'exécution de mesures précontractuelles prises à la demande des membres de l'équipe.
- Pour les catégories B) et C) : l'intérêt légitime que représentent pour GLEX ces catégories.
- Pour la catégorie D) : le consentement des membres de l'équipe. Il peut être retiré à tout moment par la suite.
- Pour la catégorie E) : le respect d'obligations légales.

Les destinataires des Données sont les services concernés de GLEX, ses partenaires ou des sociétés du groupe GL events (le cas échéant), et certains prestataires. Certains de ces destinataires peuvent être situés en dehors de l'Union Européenne. Lorsque cela a été nécessaire des garanties appropriées ont été prises, notamment par la mise en place de clauses types de protection des données adoptées par la Commission européenne.

GLEX conserve les Données pendant le temps nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées, conformément au règlement 2016/679 susvisé, pour le temps nécessaire à la réalisation

d'obligations légales et/ou, lorsque GLEX fait de la prospection commerciale, pour une durée maximale de trois ans à compter du dernier contact effectif avec les membres de l'équipe sauf exceptions justifiées par un contexte particulier.

Les membres de l'équipe disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des données le concernant, d'un droit à la portabilité de leurs Données, du droit de limiter les traitements effectués sur leurs Données ainsi que du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont ils souhaitent que soient exercés, après leur décès, leurs droits. Les membres de l'équipe sont expressément informés qu'ils disposent également d'un droit d'opposition au traitement de leurs Données pour des motifs légitimes, ainsi qu'un droit d'opposition à ce que leurs Données soient utilisées à des fins de prospection commerciale.

Pour exercer leurs droits, les membres de l'équipe doivent adresser un courriel à l'adresse suivante : dpglex@gl-events.com. Les membres de l'équipe peuvent introduire une réclamation auprès de la CNIL.

-->Tous les membres des équipes participantes (Jury, candidats) et les membres du **Jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image** – tous médias confondus, web, TV, presse écrite – au Bureau d'Organisation, au Club Coupe du Monde de la Pâtisserie et aux partenaires habilités de la Coupe Europe, dans le cadre de la promotion du concours.

GL events Exhibitions et le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie, se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des œuvres exposées ainsi que l'utilisation de toutes les photos, films et recettes pour la promotion du concours.

Article 20 – ASSURANCES

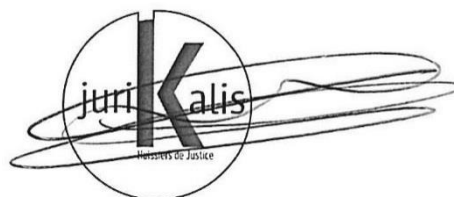
L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant le concours. Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe.

Les membres de chaque équipe doivent être titulaires d'une police d'assurance garantissant les risques encourus par eux-mêmes et des tiers, en relation avec leur participation au concours.

Article 21 – RÈGLEMENT –

Le règlement est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS - 2, rue Childebert à LYON (69002).

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du mercredi 9 octobre 2019. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.



SAVE THE DATE

23 octobre 2019	Date limite pour l'envoi des dossiers de candidature : <ul style="list-style-type: none">- Document coordonné de l'équipe remplis- Tableau paiement des droits d'inscription- Fiches informations de chaque candidat/jury
30 octobre 2019	Date limite pour l'envoi des détails concernant : <ul style="list-style-type: none">- La date de départ et de retour- Les horaires de départ et de retour- La ville de départ et d'arrivée
Oct/Nov 2019	Envoi du Dossier Technique.
5 novembre 2019	Envoi de l'ECONOMAT pour le jour du concours, par mail, au Bureau Organisation.
22 Novembre 2019	Date limite pour envoyer l' <ul style="list-style-type: none">- Le détail de chaque recette ainsi que son développement technique (<i>en français et anglais</i>)- La VIDEO de l'équipe à l'Organisation- Les photos demandées en HD pour tous nos supports de communication
8 décembre 2019	Date limite pour envoyer les questions sur le règlement à l'Organisation afin d'avoir une réponse.

ANNEXE :

fiche inscription COUPE EUROPE 2020

COUPE EUROPE 2020 SELECTION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE	Ecrivez ici le nom de votre pays _____
ENTITE EMETTRICE Coordonnées de la personne/ société qui a effectué le paiement (nom prénom/raison sociale)	
Adresse de facturation (de qui a effectué le paiement)	
Coordonnée de la personne référente à contacter* Nom/ Prénom Adresse mail Téléphone <i>(*elle peut être la même que l'entité émettrice)</i>	
IDENTIFIANT FISCALE DE L'ENTITE DE FACTURATION (numéro de TVA INTERCOMUNAUTAIRE, NIF...) <i>Si l'entité qui a émis le paiement est une personne physique merci de ne pas remplir cette case.</i>	