



Concours de Cocktails Sans Alcool 2022



SOMMAIRE



01

ADDICTIONS FRANCE

02

LES MODALITÉS DU PROJET

03

LE JOUR DU CONCOURS

04

LES DATES À RETENIR

ADDICTIONS FRANCE

Notre mission : Améliorer la santé en agissant sur les addictions et leurs conséquences



Fondée en 1872 par Claude Bernard et Louis Pasteur, Association Addictions France est une association loi 1901, reconnue d'utilité publique et agréée d'éducation populaire. Son action va de la prévention aux soins, du travail social à la réduction des risques.

Les professionnels de l'association interviennent sur toutes les conduites addictives : alcool, tabac, cannabis, médicaments psychotropes, drogues illicites, pratiques de jeu excessives et autres addictions sans substance.

L'association est également force de proposition pour faire évoluer les opinions et contribuer à la mise en place d'une politique cohérente sur les addictions.



Notre projet dans la Loire : Le concours de Cocktails Sans Alcool

Financé par l'A.R.S. (Agence Régionale de Santé) et la M.I.L.D.E.C.A. (Mission Interministérielle de la Lutte contre les Drogues Et les Conduites Addictives), le concours de cocktails sans alcool a pour objectif de **sensibiliser des futurs professionnels aux risques liés à la consommation d'alcool tout en valorisant la créativité.**



Ce projet, haut en couleur et en goût, cible les futurs professionnels de la restauration qui sont au plus proche de cette thématique. Il permet de mettre en évidence qu'il est possible d'innover et se faire plaisir sans consommer d'alcool.

LES MODALITÉS DU PROJET

Quelles sont les étapes ?

L'établissement inscrit la ou les classe(s) qu'il souhaite faire participer.
Avant le vendredi 15 octobre 2021

Un professionnel Addictions France anime une **séance collective** pour présenter le projet, échanger autour de la consommation d'alcool et recueillir le nom de jeunes intéressés.
Entre novembre 2021 et janvier 2022

Le référent de l'établissement transmet le nom des élèves qui participeront au concours (si aucun élève ne souhaite participer l'établissement peut se retirer du projet à cette étape).
Jusqu'au vendredi 28 janvier 2022

Les jeunes motivés se portent volontaires auprès de leur professeur référent.

Le référent accompagne les élèves dans la création d'un cocktail en respectant les consignes ci-dessous.

Le concours se déroule en deux épreuves : une écrite (fiche technique à remplir sur place) et une pratique (réalisation et présentation du cocktail à un jury). Il est suivi d'un buffet convivial.
Mercredi 02 mars 2022 après-midi

Une **plaquette** avec les recettes des différents cocktails sera réalisée.
A partir d'Avril 2022

A qui s'adresse-t-il ?

Tous les élèves des classes de **C.A.P. et Bac Professionnels Hôtellerie, Cuisine, ou Production et Service en Restaurations** en cours d'études dans les établissements d'enseignement public, privé et C.F.A. de la Loire.

Quelles sont les règles à respecter ?

Sur l'organisation :

- Concours individuel.
- Limité à 10 candidats inscrits.
- Engagement du référent de l'établissement à accompagner les jeunes participants au concours (préparation et jour du concours).
- Apporter tous les éléments (ingrédients, décors) nécessaire à la réalisation du cocktail le jour du concours.
- Mise à disposition du matériel de bar par l'établissement accueillant (en cas de besoin spécifique merci de contacter le L.P. Les petites bruyères au moins une semaine avant le concours).

Sur le cocktail sans alcool :

- Thème à respecter : "**Sublimier le café**"
- Création du cocktail par le jeune
- Cocktail liquide qui passe dans une paille simple.
- Limité à **5 ingrédients maximum**.
- Choix des ingrédients, éléments de décors, verreries, quantité finale du cocktail libre.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser **2 verres par cocktail** (l'un pour la dégustation et l'autre pour les photos).
- Le **coût du cocktail ne doit pas excéder 2€**.



Comment est-il évalué ?

Par des questionnaires de satisfaction remplis par les élèves à l'issue de la séance collective.

Par un jury de professionnels de la restauration et professionnels non restaurateurs le jour du concours.

Tous les éléments d'évaluation seront transmis en amont du concours (fiche technique de l'épreuve écrite et barème d'évaluation du concours).

Comment s'inscrire ?

Dès le début du projet :

Les établissements intéressés contactent Addictions France pour s'inscrire et planifier l'animation collective.

Au concours :

A l'issue de l'animation, les jeunes intéressés transmettent leurs coordonnées au professionnel Addictions France ou à leur professeur référent. Les référents sélectionneront et transmettront le nom des participants.



LE JOUR DU CONCOURS



L'arrivée des candidats

Les candidats se présenteront au Lycée Professionnel Les Petites Bruyères de St Chamond munis d'une **calculatrice**, du **matériel nécessaire** à la réalisation de leurs cocktails (ingrédients, éléments de décors, verrerie spécifique, etc.) et de leur **tenue professionnelle**.

Un tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage devant le jury aura lieu.

L'épreuve écrite

D'une **durée de 15 min**, elle portera sur la réalisation de la **fiche technique du cocktail** (ingrédients, décors, verrerie utilisée, coût de revient, etc.).

Une note sur 10 points sera attribuée.

L'épreuve pratique

Deux par deux et suivant l'ordre de passage, les candidats disposeront de :

- **10 min** pour réaliser leur **cocktail sans alcool en double exemplaires** (deux verres par cocktail). Le jury se déplacera entre les candidats durant cette étape.
- **5 min** pour présenter le cocktail au jury.

L'évaluation pratique portera sur :

- **La préparation** : organisation du poste de travail / hygiène et sécurité,
 - **L'aspect visuel du cocktail** : décors / verres, couleurs,
 - **La présentation orale** : argumentation commerciale en français,
 - **La dégustation** : goût / originalité,
 - **Le respect des consignes** évoquées ci-dessus.
- Une note sur 20 points sera attribuée.**

La remise des prix

Un comité d'honneur sera invité à la remise officielle des prix qui suivra la sélection du jury.

Le candidat obtenant la meilleure note sur 30 points sera vainqueur.

La valeur des lots est adaptée à la place du candidat.

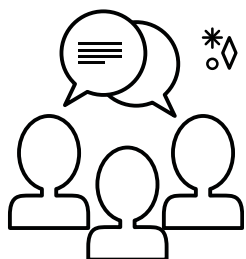
Un buffet viendra clôturer le concours.



INSCRIPTIONS

Jusqu'au
Vendredi 15 octobre 2021

Les établissements souhaitant participer au projet doivent prendre contact avec Addictions France.



ANIMATIONS COLLECTIVES

Entre novembre 2021 et
janvier 2022

Une sensibilisation autour de l'alcool sera proposée aux classes inscrites. Les référents des établissements devront transmettre le nom des participants au concours avant le **28 janvier 2022**.



CONCOURS

Mercredi 02 mars 2022

Les élèves réaliseront leur cocktail sans alcool devant un jury. Une remise des prix et un buffet viendront clôturer le concours.

CONTACTEZ NOUS

Association Addictions France (ANPAA)
15, rue Henri Matisse - 42100 Saint-Etienne
Tél. : 04.77.32.03.45
Mail : prevention.aura42@addictions-france.org
Site : <https://addictions-france.org/>

