



Concours de Mocktails 2023



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 Mocktails

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 mocktails 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 11 novembre 2022

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 2022 et janvier 2023

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 13 janvier 2023

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

Le référent accompagne les élèves dans la création d'un **mocktail**, en respectant les consignes ci-dessous, et envoie la **fiche technique** au plus tard le **Vendredi 03 février 2023**.

Les candidats réalisent et présentent leurs **mocktails** à un jury. Le concours est suivi d'un buffet convivial.
Vendredi 24 février 2023 matin

Une **plaquette** avec les recettes des différents mocktails sera réalisée.
A partir d'Avril 2023

A qui s'adresse-t-il ?

Tous les élèves des classes de C.A.P. et Bac Professionnels Hôtellerie, Cuisine, ou Service 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 **12 candidats** inscrits.
- Engagement du référent de l'établissement à accompagner les jeunes participants au concours (préparation et jour du concours).
- Réaliser la **fiche technique** du mocktail et l'envoyer à Addictions France au **plus tard le 03 février 2023**.
- **Apporter tous les éléments** (ingrédients, décors) nécessaire à la réalisation du mocktail 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. René Cassin au moins une semaine avant le concours).



Sur le mocktail :

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



Créer un mocktail épicé qui doit contenir au moins une épice (poivre, faux-poivre, racines, graines, etc.) dans le cadre d'un repas spécial épices. Les boissons peuvent intervenir de l'entrée au dessert.

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 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 René Cassin de Rive de Gier munis du matériel nécessaire à la réalisation de leurs mocktails (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 pratique

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

- 10 min pour réaliser, en silence, leur mocktail en double exemplaires (deux verres par mocktail). Le jury pourra se déplacer vers les candidats durant cette étape.

- 5 min, par candidat, pour présenter le mocktail au jury.

Attention : un temps oral est dédié à la présentation et l'argumentation.

L'évaluation pratique portera sur :

- Le nom du mocktail : originalité, cohérence.
 - La préparation : organisation du poste de travail / hygiène et sécurité.
 - La fiche technique : conforme à la réalisation et justesse des calculs.
 - L'aspect visuel du mocktail : décors / verres, couleurs.
 - La présentation orale : argumentation commerciale en français, stratégie écoresponsable.
 - 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 sera vainqueur.

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

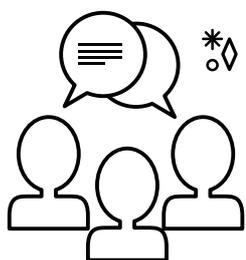
Un buffet viendra clôturer le concours.



INSCRIPTIONS

Jusqu'au
Vendredi 11 novembre 2022

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



ANIMATIONS COLLECTIVES

Entre novembre 2022 et
janvier 2023

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 **13 janvier 2023**. Ils enverront la fiche technique complétée au plus tard le **03 février 2023**.



CONCOURS

Vendredi 24 février 2023 matin

Les élèves réaliseront leur mocktail 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/>

