

CONCOURS

Jeune Professionnel du Café

Malongo



RÈGLEMENT
CONCOURS MALONGO

XXIIIème ÉDITION

NICE – 29 et 30 MARS 2017

SOMMAIRE

	PAGE
DOSSIER D'INSCRIPTION	3 – 4
SUPPORTS PRÉPARATION CONCOURS	4
DÉROULEMENT ÉPREUVES RÉGIONALES MARDI 31 JANVIER 2017	4
ANNONCE RÉSULTATS & REPÊCHAGES	5
PRISE EN CHARGE RÉGIONALES	6
CONVOCATION FINALE	6
FICHE D'INSCRIPTION (À REMPLIR & À ENVOYER)	7
DÉROULEMENT DE LA GRANDE FINALE (À NICE)	8 – 15
○ ACCUEIL ARRIVÉE & ENTRAÎNEMENT PRATIQUE ÉLÈVES	8
○ ÉPREUVES DU MERCREDI 29 MARS	8 – 9
○ ÉPREUVES DU JEUDI 30 MARS	10
○ ANNONCE FINALISTES	10
○ ÉPREUVE DEVANT LE GRAND JURY	10 – 12
DOTATIONS GAGNANTS & PRIX ACCESSOIRES	12 – 13
PRISE EN CHARGE (HÉBERGEMENT, RESTAURATION & DÉPLACEMENTS)	14
ASSURANCE, PUBLICITÉ & DROITS D'IMAGE	15

RÈGLEMENT 2017

1. OBJET DU CONCOURS

C'est une compétition organisée par la Société MALONGO qui a pour but de :

- Familiariser les élèves à l'utilisation du café sous toutes ses formes et ses différentes méthodes de préparation.
- Faire connaître et présenter aux nouvelles générations les types de café produits dans les divers pays.
- Encourager la consommation responsable en tant que facteur de cohésion et de partage.
- Favoriser la connaissance et la préparation des boissons à base de café.

Le concours se déroulera en deux étapes successives :

- ➔ **Sélection régionale des finalistes** : le mardi 31 janvier 2017 dans 10 régions différentes
- ➔ **Grande Finale Nationale** : les mercredi 29 mars et jeudi 30 mars 2017 à Nice

2. INSCRIPTIONS

Sont admis à participer, les élèves en cours d'études de tous les établissements hôteliers d'enseignement public et privé sous contrat ayant au maximum 21 ans au 31 Décembre 2016.

Afin de donner la même chance à tous, le concours est institué en trois niveaux

- CAP Service & Restauration *
- BAC Technologique ou BAC Professionnel
- BTS
- Les élèves en « **Mention Complémentaire** » seront incorporés comme suit selon leur dernier diplôme obtenu :
 - **Les élèves en MC diplômés d'un CAP seront intégrés au niveau BAC**
 - **Les élèves en MC diplômés d'un BAC ou d'un BTS seront intégrés au niveau BTS**

* Nota Bene :

Les élèves préparant un CAP peuvent désormais se présenter.

L'établissement / école ne pourra présenter que DEUX candidats maximum par niveau et effectuera à son gré et selon ses propres critères la sélection de ses candidats.

Par exemple :

CATÉGORIE CAP

- 2 élèves en catégorie CAP (2 élèves par établissement)

CATÉGORIE BAC TECHNO – BAC PRO (2 élèves par établissement)

- Soit 1 élève en catégorie Bac Techno **ET** 1 élève en catégorie Bac Pro « **OU** »
- 2 élèves en catégorie BAC TECHNO « **OU** »
- 2 élèves en catégorie BAC PRO

CATÉGORIE BTS (2 élèves par établissement) :

- 2 élèves en catégorie BTS

Un candidat pourra se représenter plusieurs fois, quelle que soit sa catégorie, tant qu'il n'aura pas accédé à la Grande Finale Nationale.

Les organisateurs peuvent annuler la participation de tout candidat n'ayant pas respecté le présent règlement.

Le fait d'adresser un bulletin d'inscription implique que le candidat et son établissement aient une parfaite connaissance du présent règlement, acceptent de s'y soumettre et renoncent par avance à tout recours.

I. DOSSIER D'INSCRIPTION

Le dossier d'inscription pour le concours devra comporter les documents suivants :

- ☑ **La fiche d'inscription par niveau et par élève** (avec le niveau de l'élève, son adresse, numéro de téléphone portable et adresse e-mail) ainsi que les coordonnées de son professeur.
- ☑ **Le certificat de scolarité par élève** (obligatoire).

Toute inscription inexacte, incomplète ou en dehors de la date prévue à cet effet, ne pourra être prise en considération et entraînera sa nullité.

Afin que l'inscription de l'élève soit valide, elle doit être envoyée dûment complétée avec l'ensemble des documents aux coordonnées suivantes :

PAR EMAIL : pwintenberger@malongo.com ou dantonetti@malongo.com

PAR COURRIER : CMC MALONGO - Service VAD à l'attention du service formation 1167 Route de Saint Laurent du Var 06610 LA GAUDE

AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE AU-DELÀ DE LA DATE LIMITE DU 09 DÉCEMBRE 2016

II. SUPPORTS POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

1. « Pour faciliter la préparation de vos élèves, nous vous enverrons 2 exemplaires du livre « La Passion du Café » de Pierre Massia par établissement scolaire à l'attention des élèves exclusivement. Ces livres sont fournis gracieusement par MALONGO aux participants et seront envoyés aux lycées dans les meilleurs délais, après réception de vos inscriptions.

P.S : Compte tenu de la lourde logistique nécessaire à l'organisation du concours, passé le délai de la date limite d'inscription, aucune demande d'envoi ne sera prise en compte.

2. En complément de cet ouvrage, vos élèves devront aussi parcourir le site national de ressources de la filière hôtellerie-restauration. Les différents outils pédagogiques mis à disposition leur permettront de travailler la théorie du café d'une manière plus interactive et dynamique.

Site : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

Dossier « Le Monde des Cafés » :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1415>

3. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES RÉGIONALES le MARDI 31/01/2017

- **Coefficient de notation** : Epreuve écrite – 90 points (coef. 0,5)

Chaque professeur recevra (semaine 2/3), par e-mail, la convocation à la sélection régionale selon le lieu des épreuves.

Elles se dérouleront à partir de 9h30 dans les dix centres d'examen, dont les coordonnées seront communiquées en avance à chaque établissement.

Les questions porteront sur l'histoire, la botanique, la transformation, l'utilisation de la machine ou moulin, le service, le commerce équitable, la commercialisation et la culture générale.

Simultanément dans chaque centre d'examen régional, les participants devront répondre pendant une durée de 1h30 à une quarantaine de questions.

Le questionnaire sera conçu de façon à éviter toute ambiguïté et aura pour but de sélectionner les finalistes du concours à Nice.

3.1. PRÉSENTATION DE L'ÉPREUVE

Dans chaque centre, un représentant de MALONGO assurera la régularité des épreuves. Celles-ci se dérouleront simultanément, le questionnaire étant le même pour tous les centres. Il sera établi par un comité de trois membres de notre département formation et envoyé sous pli cacheté au représentant qui l'ouvrira en présence du corps professoral au début des épreuves.

La correction sera effectuée par notre représentant, immédiatement à la fin des épreuves, au vu d'un corrigé type*, qui lui sera adressé, toujours sous pli cacheté, et ouvert seulement à ce moment-là.

**Le corrigé type ne pourra pas être communiqué à la fin des épreuves,
ce document reste la propriété intellectuelle de l'entreprise.*

3.2. NOTIFICATION DES RÉSULTATS

Les candidats et leurs professeurs seront invités à déjeuner dans l'établissement et les résultats seront promulgués à l'issue du repas.

CATÉGORIE CAP

Un classement sera établi à l'échelon national le mercredi 01^{er} Février, après réception de l'ensemble des copies des candidats en CAP.

Indépendamment de leur catégorie, les trois meilleurs élèves sélectionnés pour la grande finale à Nice seront contactés dès le mercredi 01^{er} Février par téléphone.

CATÉGORIE BAC ET BTS

Le candidat ayant obtenu le meilleur score par centre d'examen sera qualifié pour la grande finale nationale à Nice, sous réserve de dépasser la note minimale requise, qui sera de 60 points sur 90.

- **1^{er} BAC** : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de 60/90
- **1^{er} BTS** : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de 60/90

Dans chaque centre régional, l'examineur annoncera **UNIQUEMENT** le nom de l'élève qui, dans chaque catégorie (BAC et BTS), aura obtenu la note la plus élevée de sa région (sous réserve d'avoir obtenu la note minimale de 60/90).

Pour tous les autres élèves participants, les notes obtenues lors des épreuves régionales seront disponibles à compter du 10 février 2017 sur la page Malongo :

www.malongo.com/formation/concours .

Afin d'assurer la parfaite régularité des épreuves, un contrôle sera effectué a posteriori au siège de la CMC.

3.3. REPÊCHAGE

Si dans une région, une catégorie n'obtient pas de finaliste, un repêchage au niveau national sera alors effectué. Il s'agira donc de nommer comme finalistes, le(s) candidat(s) ayant les notes les plus élevées (hors candidats déjà sélectionnés) sur l'ensemble des régions.

Il se peut donc que, pour certaines régions, aucun élève n'atteigne la note minimale de 60/90 et donc, qu'aucun élève ne se qualifie pour la « Grande Finale ».

Les organisateurs du Concours seront souverains de leur décision.

3.4. CONVOCATION DES FINALISTES

Les finalistes retenus pour la Finale Nationale à Nice recevront au plus tôt (semaine 6), une notification par e-mail pour l'organisation du déplacement et la prise de responsabilité civile pour toute sortie hors lycée.

Nous vous rappelons que les points obtenus lors des régionales seront pris en compte dans la notation lors de la Finale nationale.

3.5. PRISE EN CHARGE

En ce qui concerne les finales régionales, les frais de déplacement entre le lycée du candidat et le lycée qui accueille les épreuves régionales resteront à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le(s) candidat(s).

MALONGO prendra en charge uniquement les frais de restauration (Accueil, pause petit-déjeuner et déjeuner).

DATES IMPORTANTES À RETENIR

Novembre / Décembre 2016	Envoi du livre aux établissements inscrits.
9 Décembre 2016	Clôture des inscriptions
Du 2 au 13 janvier 2017	Envoi des convocations Epreuves Régionales
31 janvier 2017	EPREUVES REGIONALES ECRITES
06 février 2017	Publication des résultats de tous les élèves (site internet Malongo)
08 février 2017 (Paris) 09 février 2017 (Nice) 21 février 2017 (Paris) 22 février 2017 (Paris)	Journées de formation pré-concours pour les 23 finalistes qualifiés (Inscriptions au choix)
29-30 mars 2017	Finale Nationale (Nice)

FICHE D'INSCRIPTION

à nous retourner complétée lisiblement

L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

Nom de l'établissement : _____

Adresse de l'établissement : _____

Téléphone : ____/____/____/____/____

L'ÉLÈVE PARTICIPANT

Nom : _____ Prénom : _____

Date de Naissance : ____/____/____ (JJ/MM/AAAA)

NIVEAU CAP NIVEAU BAC NIVEAU BTS — Classe : _____

Dernier diplôme obtenu :

Téléphone personnel : ____/____/____/____/____ E-mail personnel : _____

Toute inscription inexacte, incomplète, sans le certificat de scolarité ou en dehors de la date prévue à cet effet, ne pourra être prise en considération et entraînera sa nullité.

L'ENSEIGNANT RÉFÉRENT ou RESPONSABLE FORMATION

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone personnel : ____/____/____/____/____ E-mail personnel : _____

Après avoir pris totale connaissance du règlement du « Concours Malongo », je vous adresse mon bulletin de participation. Je déclare sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis.

Fait à : _____ Le : _____

Nom et signature précédés de la mention « *lu et approuvé* »

DÉROULEMENT DE LA GRANDE FINALE NATIONALE

29 ET 30 MARS 2017

4. MERCREDI 29 MARS 2017 - Lycée Paul Augier (Nice)

i. ACCUEIL DES FINALISTES

L'équipe du département formation Malongo, sera présente dans le « bureau d'accueil du concours », qui se trouve au RDC de l'hôtel Park Inn Nice.

- **Horaires de l'accueil** : De 7h 00 à 10h 00.

Nous invitons les élèves et leurs accompagnateurs, à se présenter lors de leur arrivée pour récupérer le dossier de « participation au Concours ».

Un tirage au sort à l'arrivée des candidats, déterminera leur ordre de passage aux épreuves de l'après midi du Mercredi 29 Mars.

ii. ENTRAÎNEMENT AVANT LES ÉPREUVES PRATIQUES

Les élèves qui le souhaiteront, pourront s'entraîner sur les machines et les moulins du concours avant les épreuves pratiques de l'après-midi.

- **Inscriptions aux entraînements** : Le mercredi 29 mars à partir de 7h 00 à l'hôtel Park Inn Nice au « Bureau d'accueil du Concours »
- **Lieu d'entraînement** : Lycée Paul Augier (salon Baie des Anges -5^{ème} étage)
- **Horaires de l'entraînement** : De 9h 00 à 13h 00 uniquement.
- **Tenue vestimentaire élève** : Décontractée et confortable, il n'est pas nécessaire pour l'entraînement de porter une tenue professionnelle.

4.1 ÉPREUVES PRATIQUES

L'ouverture du concours est prévue à 14h00 et sera suivie du début des épreuves à 14h30 pour l'ensemble des candidats.

Tous les candidats se présenteront aux épreuves en tenue professionnelle et adopteront un comportement en rapport avec les exigences de la profession.

🌟 ÉPREUVE PRATIQUE 1 :

Tous les élèves devront réaliser dans le temps qui leur sera imparti le choix de boissons suivantes, dans les règles de l'art et les servir au jury.

- **2 x 2 expressos** - Coefficient de notation : 50 points - coef. 2
(Voir fiche technique - Annexe N° I)

- **2 cappuccinos** - Coefficient de notation : 60 points - coef. 2
(Voir fiche technique – Annexe N° II)

i. Temps pour la réalisation de l'épreuve :

Mise en place : 4 minutes*

Présentation : 8 minutes

Débarrassage : 3 minutes*

Un total de 15 minutes pour le passage de chaque élève.

* Le professeur peut apporter de l'aide à l'élève pour la mise en place et le débarrassage (Voir fiche technique N° I)

ii. Postes de travail et juges

Chaque poste sera monté avec deux tables et sera équipé d'une machine expresso 2 groupes, dite manuelle ou traditionnelle et d'un moulin à café manuel.

L'équipe des juges est composée du personnel de l'entreprise Malongo. Dans chaque poste de travail seront présents 2 juges sensoriels et 1 juge technique. L'ensemble sera supervisé par un juge principal.

☛ ÉPREUVE PRATIQUE 2 :

Tous les élèves devront réaliser dans le temps qui leur sera imparti les DEUX boissons signatures, dans les règles de l'art du café et du service.

- **1 x 2 boissons signatures** - Coefficient de notation : 70 points - coef. 2
(Voir fiche technique N° III).

Les boissons signatures pourront être chaudes ou froides, et obligatoirement sans alcool

Lors de cette préparation le candidat devra présenter sa carte des cafés au jury et sera interrogé sur sa boisson signature.

i. Temps pour la réalisation de l'épreuve :

Mise en place : 5 minutes*

Présentation : 10 minutes

Débarrassage : 5 minutes*

Un total de 20 minutes pour le passage de chaque élève.

* Le professeur peut apporter de l'aide à l'élève pour la mise en place et le débarrassage (voir fiche technique N° III)

ii. Postes de travail et juges

Même disposition des postes de travail que pour l'épreuve des expressos et cappuccinos.

☛ COMMERCIALISATION CARTE DES CAFES :

Le candidat devra se munir de DEUX cartes des cafés qu'il aura lui-même réalisée ; il devra la présenter à un jury qui notera son argumentaire commercial (*Voir fiche technique N° IV*)

- **Coefficient de notation** : 80 points - coef. 1,5

5. JEUDI 30 MARS 2017 - Lycée Paul Augier (Nice)

Après le petit-déjeuner, tous les candidats passeront la dernière épreuve. Début à 9h00 pour l'ensemble des candidats et leurs accompagnateurs.

Un tirage au sort à l'arrivée des candidats, déterminera leur ordre de passage aux épreuves de Dégustation.

5.1 ÉPREUVE DÉGUSTATION

☛ *Épreuve de dégustation triangulaire (café filtre)* : Le candidat devra identifier gustativement 5 lots de 3 tasses. Dans chaque triangle, le candidat trouvera 2 tasses identiques et une tasse différente à éliminer.

- **Coefficient de notation** : 50 points - coef. 1,5
(Voir fiche technique N° V).
- **Temps de l'épreuve** : 5 minutes

5.2 ANNONCES DES TROIS ÉLÈVES FINALISTES

À l'issue du déjeuner, l'identité des trois finalistes sera annoncée. Au vu des résultats de l'ensemble des élèves, le jury sélectionnera alors les trois meilleurs élèves sans distinction de niveau CAP, BAC ou BTS.

Les trois finalistes s'affronteront dans l'épreuve finale d'argumentation commerciale devant les membres du Grand Jury.

i. ENTRAÎNEMENT DES TROIS FINALISTES :

Les finalistes pourront choisir par tirage au sort un coach personnel appartenant à l'équipe Barista Malongo, afin de leur permettre de se préparer avant le passage de l'épreuve.

5.3 DEVANT LE GRAND JURY – ÉPREUVE PRATIQUE

L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur scène publiquement et devant le jury.

- **Coefficient de notation** : 140 points – coef. 2

L'élève portera un casque-micro sans fil afin de pouvoir argumenter auprès du jury. Il conseillera alors ses "Clients" et répondra également à deux questions qu'ils pourront lui poser au moment de leur choix.

I. SCENARIO ÉLÈVE :

Le finaliste est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il devra prendre en charge une table de 3/4 convives.

- Il leur présentera la carte des cafés qu'il aura préparée,
- Il réalisera l'argumentaire commercial et répondra à deux questions du jury,
- Il prendra leurs commandes,
- Il préparera les boissons sur le matériel mis à sa disposition,
- et enfin il assurera le service de ces boissons.

Il sera évalué par le Grand Jury sur la partie commerciale et sensorielle ainsi que sur la maîtrise des arts de la table. Un juge technique internationale évaluera le respect des règles de l'art du café.

NOTA BENE:

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité des cartes des cafés, le Grand Jury ne commandera que les boissons figurant ci-dessous, même si la carte en comporte d'autres :

- ✓ 2 EXPRESSOS et 1 CAPPUCCINO
- ✓ 1 BOISSON SIGNATURE (Présentée la veille)

II. RÔLE DE L'ENSEIGNANT :

L'enseignant/accompagnateur assistera l'élève dans la préparation et le débarrassage, avant et après son passage. Il n'intervient en aucun cas lors de l'épreuve.

III. TEMPS POUR LA RÉALISATION DE L'ÉPREUVE :

Mise en place poste travail élève / enseignant	<i>5 minutes</i>
Présentation de sa carte des cafés et questions du jury	<i>5 minutes</i>
Préparation des boissons et argumentaire au jury si besoin	<i>15 minutes*</i>
Clôture de poste	<i>5 minutes</i>

* Le temps de préparation des boissons ne pourra en aucun cas dépasser le temps imparti. Au bout de 15 minutes accordées les boissons seront servies en l'état.

La grille des questions du Jury sensoriel et technique sera identique pour les trois candidats.

IV. JURYS :

i. GRAND JURY :

Le grand jury sera constitué par des personnalités du monde gastronomique (Non exhaustif). Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

ii. JURY TECHNIQUE :

Lors de cette grande épreuve, un juge technique internationale sera présent.

V. APPRÉCIATION DU GRAND JURY :

- ✓ La présentation, la tenue générale de l'élève et la mise en valeur de ses acquis café pour séduire le jury.
- ✓ L'argumentation devant le jury des objectifs et des motivations pour la réalisation de sa carte des cafés en français ou en anglais.
- ✓ La connaissance générale des produits proposés.
- ✓ L'originalité, la créativité et le goût final de la boisson signature.
- ✓ Les conseils dispensés et les accords sur les plats.
- ✓ Le sens commercial du candidat.
- ✓ La culture générale.
- ✓ Et enfin, la maîtrise des arts de la table

VI. APPRÉCIATION JURY TECHNIQUE :

Merci de vous référer aux fiches techniques pour la réalisation de l'expresso (*Annexe - Fiche N°I*) et de la boisson signature (*Annexe - Fiche N°III*).

VII. MATÉRIEL TECHNIQUE :

Pour la réalisation des cafés à présenter devant le jury, le candidat disposera du même matériel que celui utilisé la veille.

VIII. PÉNALITÉS :

- ✓ En cas de panne momentanée du matériel, le jury technique intégrera le temps d'interruption dans sa notation finale. L'élève ne sera pas pénalisé par ce type de dysfonctionnement.
- ✓ Une erreur éventuelle du candidat ne sera pas éliminatoire mais impactera sa notation finale.

6. DOTATIONS ET PRIX

Les résultats seront proclamés lors du dîner de gala du jeudi 30 mars 2017 pour l'ensemble des élèves. Le Lycée Hôtelier vainqueur recevra le trophée en bronze réalisé par M. KOUASSI qu'il remettra en jeu l'année suivante (ce trophée reste la propriété de la CMC Malongo). Les gagnants pourront bénéficier de leur prix pendant les 12 mois suivants le concours.

LOTS FINALISTES

CATÉGORIE	ÉLÈVE	ENSEIGNANT
1er PRIX	<ul style="list-style-type: none"> * Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1800 € * Un trophée « d'or » et autre ... 	<ul style="list-style-type: none"> * Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1800 € * Un trophée pour l'établissement vainqueur
2ème PRIX	<ul style="list-style-type: none"> * Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 800 € * Un trophée « argent » et autre... 	<ul style="list-style-type: none"> * 1 machine expresso professionnelle (1 groupe)
3ème PRIX	<ul style="list-style-type: none"> * Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 600 € * Un trophée « bronze » et autre ... 	<ul style="list-style-type: none"> * 1 machine expresso professionnelle (1 groupe)

PRIX ACCESSOIRES

Afin de récompenser le plus grand nombre de participants, les TROIS finalistes sont automatiquement exclus des prix accessoires.

CATÉGORIE	ÉLÈVE	ENSEIGNANT
Prix spécial Cappuccino	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée "Prix spécial Cappuccino" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Espresso	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Espresso" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Boisson signature	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Boisson signature" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial du Dégustateur	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial du Dégustateur" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Carte des cafés	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Carte des Cafés"	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation

La nature des prix est déterminée au moment de la rédaction du présent règlement et ne saurait faire l'objet d'aucune contestation.

Les gagnants recevront leur lot dans un délai d'environ 4/5 semaines après la fin du concours.

7. PRISE EN CHARGE :

Grande Finale Nationale à NICE (Mercredi 29 et jeudi 30 mars 2017)

Nous vous prions de bien vouloir faire les démarches nécessaires pour vos réservations d'avion ou de train, dès lors que vous aurez connaissance du résultat des finales régionales. Dès que vous avez réservé votre transport, merci de nous faire parvenir par fax ou par email la fiche afin de préparer vos remboursements.

L'ensemble des frais d'hébergement et de restauration à compter du mercredi 29 mars 14h00 jusqu'au vendredi 31 mars 10h00 sera pris en charge par MALONGO [un (ou des) candidat(s) et un professeur accompagnateur par lycée uniquement].

7.1. RESTAURATION : Les frais de repas seront pris en charge le mercredi 29 mars au soir et le jeudi 30 mars 2017 pour la journée complète au Lycée Hôtelier Paul Augier. Également le petit déjeuner du vendredi 31 mars à l'hôtel Park Inn Nice.
Nous vous rappelons que les petits-déjeuners et les repas sont inclus, mais que tous les extras (consommations-bar, minibar, téléphone, accès internet, etc.) et autres types de repas, hors forfait, restent à votre charge.

7.2. HÉBERGEMENT : L'hébergement sera pris en charge : une chambre par élève et une chambre par professeur seront réservées pour deux nuits (nuits des 29 et 30 mars) dans l'établissement hôtelier désigné ci-dessous et uniquement dans celui-ci.

Aucun remboursement ne sera effectué pour un séjour réservé dans un autre établissement.

PS : Pour les personnes arrivant la veille du concours (la journée du mardi 28 mars 2017) les chambres ne seront pas prises en charge par l'organisation. Par contre, vous aurez un tarif négocié au prix de 85 Euros PDJ inclus pour une chambre single. Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de l'hôtel pour vous y rendre et pour les personnes qui souhaiteront réserver.

HOTEL PARK INN - ARENAS
179, Bd René Cassin – L'Arenas
06200 NICE
Tél : 04 93 18 34 00

7.3. FRAIS DE DÉPLACEMENT* : Les frais de déplacement du candidat et de son professeur seront pris en charge sur la base du tarif SNCF 2^{ème} classe sur présentation des justificatifs, au départ de la gare la plus proche de leur établissement respectif.

AVION : Pour les personnes se déplaçant en avion, les billets ne seront toutefois remboursés que sur la base du tarif SNCF 2^{ème} classe, sur présentation des justificatifs.

VOITURE : Concernant les personnes dont le déplacement se fera en véhicule, les frais remboursés comprendront le péage et l'essence aller/retour, sur présentation des justificatifs sur le maximum de la base du tarif SNCF 2^{ème} classe. Si 2 ou plusieurs personnes voyagent dans la même voiture, un seul trajet sera remboursé sur cette base.

8. ASSURANCE

Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile, l'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commises directement ou indirectement par les candidats en dehors de l'organisation de l'évènement.

9. PUBLICITÉ ET DROITS D'IMAGE

La participation au concours entraîne de la part des candidats et des accompagnateurs les cessions de droit suivants au bénéfice de la Société Organisatrice à des fins de communication liées au dit concours :

- pour ce qui concerne les images (photographies les représentants, ou toute image illustrant leurs productions, leurs réalisations, leur exploitation, leur entreprise, leur établissement, et tout autre sujet susceptible de valoriser leur participation) : la cession porte sur l'ensemble des droits conférés par le code de la propriété intellectuelle, ainsi que le droit à l'image. Les candidats certifient par ailleurs être titulaires de l'ensemble des droits applicables en la matière, y compris le droit d'auteur. Cette autorisation est donnée pour une durée de 5 ans à compter de la fourniture des images par les candidats et remis en mains propres le jour du concours.
- par ailleurs, les finalistes pourront être filmés et photographiés par la Société Organisatrice lors du déroulement de la finale régionale du concours. Malongo reste seule juge de l'intérêt de procéder ou non à ces enregistrements, ainsi qu'à leur utilisation. En conséquence, les candidats donnent du fait de leur participation au concours leur accord sur l'enregistrement de leur image à cette occasion et sur l'utilisation de ces enregistrements par la Société Organisatrice. Ils déclarent céder leur droit d'image nécessaire à cette utilisation et ce pour une période de 5 années à compter de leur enregistrement. Les candidats déclarent à cette fin n'être liés par aucun autre contrat portant sur leur image.