

ARGÈLES SUR MER

Lycée Christian Bourquin

— ENS. GÉNÉRAL - TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE —

« Défi Georgette »

2021 – 2022

*Rencontre Inter BTS MHR de la Région académique
« Occitanie ».*

Règlement du « Défi Georgette »



Projet de règlement du Défi « Georgette » année scolaire 2021-2022.

Article 1 : Objet du concours

Le « Défi Georgette » constitue une manifestation régionale à finalité pédagogique parrainée par l'entreprise « Georgette », la Région Occitanie, les Académies de Montpellier et de Toulouse.

Il a pour vocations :

- De promouvoir les atouts techniques, économique et écologiques du concept « couverts Georgette et Georges » par une mise en action de la confection à la consommation d'un menu.
- De développer la qualité des relations entre les centres de formation et les milieux professionnels et économiques.
- De valoriser les savoirs faire et savoirs êtres des étudiants de BTS Management en Hôtellerie Restauration des deux académies au regard du référentiel de compétence du BTS Management en hôtellerie – restauration toutes options (A- Management d'unité de restauration, B – management d'unité de production culinaire, C – Management d'unité d'hébergement) arrêté du 15 février 2018.
- De partager un moment de convivialité avec des professionnels et les convives - clients.
- De contribuer à l'innovation dans le registre de la cuisine familiale et des « Arts de la table à la française » et à la diffusion de ces nouvelles pratiques dans un contexte double de recherche de minimisation de l'impact carbone et de développement d'un modèle économique durable et solidaire.
- De mettre en avant les produits locaux et de saison (label Sud de France ! ou autres producteurs locaux au regard des implantations des lieux d'épreuves).
- D'explicitier les diverses synergies, de type philosophiques, entrepreneuriales et économiques, en action dans le projet globalisé de l'entreprise « Georgette », du centre d'éducation à l'environnement « Tanière des débrouillards » et du « Conservatoire international des traces ».

Article 2 : Partenariats professionnels

Le « Défi Georgette » est piloté par les équipes de directions des lycées, par l'Inspection Pédagogique Régionale des Académies de Toulouse et de Montpellier, en partenariat avec la société « Georgette », la région « Occitanie – Pyrénées Méditerranée ».

Il s'appuie sur la participation active des professionnels HR.

Un comité régional d'organisation est créé pour piloter l'organisation de ce défi.

Il comprend :

- des représentants du ministère de l'Éducation nationale,
- des étudiants de BTS MHR de seconde année,
- des membres de l'« Académie de la Georgette d'Or »
- Jean Louis et Cathy Orengo - créateurs du concept « Georgette » et de la « Tanière des débrouillards » à St Lizier,
- D'un représentant de chaque lycée participant.

D'autres partenaires professionnels sont associés au concours afin d'accompagner dans les meilleures conditions possibles les équipes concurrentes.

Article 3 : Présentation de l'entreprise Georgette et genèse du « Défi Georgette »

L'entreprise Georgette :

C'est une entreprise innovante, régionale et vertueuse créée par Catherine et Jean-Louis Orengo. L'objectif de l'entreprise est de concevoir et vendre des objets ergonomiques à forte valeur ajoutée environnementale. Les bénéfices réalisés soutiennent un conservatoire international ichnologique soutenu

par la communauté scientifique et parrainé par le professeur Yves Coppens (Ichnologie : science de l'interprétation des traces).

Les couverts « George et Georgette » médaillés d'or au Concours Lépine offrent de nouveaux plaisirs d'usages et divisent au minimum par deux l'utilisation des matières premières et la pollution associée à leur production, à leur entretien au quotidien de lavage et facilitent le stockage.

La genèse du défi Georgette

Chaque action, chaque défi, chaque concours à son histoire. Le défi Georgette est né d'une rencontre lors de la coupe Georges Baptiste entre Éric Nicol, chef d'établissement au lycée Bourquin à Argelès sur Mer et Jean-Louis Orengo, pisteur d'animaux sauvages et créateur du couvert Georgette.

Le « Défi Georgette » présente plusieurs spécificités :

- Il s'inscrit dans la même démarche innovante que la conception des couverts « George et Georgette ».
- Il réunit en synergie des binômes cuisinier/serveur et les place en situation devant de vrais convives.
- Il est inclusif, participatif et évolutif et il accompagne une transition sociétale dans les méthodes de transmission et les plaisirs de cuisiner et de servir autrement.
- Il permet d'installer de nouveaux gestes techniques, pratiques, écologiques et sécuritaires complémentaires des référentiels existants.
- Il maintient le plaisir de cuisiner et de servir tout en les faisant évoluer au profit d'une conscience environnementale forte et d'une culture éco citoyenne en adéquation avec le siècle et la transition écologique que nous vivons tous.
- Il offre une passerelle entre les pratiques conventionnelles et des choix minimalistes utiles aux équilibres naturels : moins d'eau, moins de lavages, moins de déchets, moins d'emballages, moins de robots.
- Il valorise davantage la promotion d'un art de vivre qu'une performance technique.
- Il est un complément d'objet environnemental.

Article 4 : La sélection constitution des équipes participantes

Sont admis à participer au « Défi Georgette » les étudiant(e)s de 1^{ère} année de BTS MHR des Académies de Toulouse et de Montpellier.

Jean Louis Orengo, dispose de la possibilité d'inviter des équipes volontaires, extérieures à la Région Académique « Occitanie », qui sont ses partenaires historiques dans l'aventure « Georgette ».

Chaque équipe participante est constituée d'un binôme d'étudiant(e)s et chaque lycée est libre d'organiser la sélection de ses binômes de la manière qui lui correspond le mieux.

Article 5 : Le déroulement du « Défi Georgette »

Le « Défi Georgette » se déroule en une journée le vendredi 25 mars 2022.

Pour cette première année, le LPO Bourquin d'Argelès sur mer se propose d'accueillir la rencontre inter-BTS dans ses murs.

Pour l'édition 2022, **le comité local d'organisation** se compose de 4 étudiant(e)s de terminale BTS MHR du LPO Bourquin en charge de l'organisation, d'un représentant de chaque lycée participant (DDFPT, membre de l'équipe pédagogique, ...), de l'IA-IPR d'éco-gestion, du Proviseur adjoint du LPO Bourquin d'Argelès sur mer, du DDFPT du LPO Bourquin d'Argelès sur mer, de Jean Louis Orengo.

Le concours se déroule sur une journée, de 7h à 15h avec un service à déjeuner face à des clients-convives, selon la chronologie suivante :

Accueil, contrôle et préparation des matières d'œuvre

Phase 0 : Réalisation en binôme du questionnaire à choix multiples concernant les thématiques liées au « Défi Georgette ». (entreprise, projet environnemental, connaissance des produits, histoire des arts de la table, ...)

Phase 1 : première étape de préparation des plats

Avec possibilité d'utiliser les couteaux d'offices en complément des couverts innovants.

Phase 2: seconde étape de préparation des plats et du dessert – le binôme est séparé (cuisine et office-salle). Présentation orale du volet Cuisine » et « Service » selon le rythme des préparations sur initiative des membres du jury.

Usage exclusif de Georgette et Georges.

Phase 3 : troisième étape de préparation : binôme réuni pour finaliser le menu.

Usage exclusif de Georgette et Georges.

Pose collation (30 min).

Phase 4 : Animation de la dégustation des plats avec des convives - clients.

Usage exclusif de Georgette et Georges.

Phase 5 : Remise des labels et palmarès.

Article 6 : Le questionnaire à choix multiple :

Chaque équipe va répondre à un questionnaire à choix multiple dont le champs notionnel portera sur les thématiques:

- Connaissance du site numérique de l'entreprise Georgette et de ses partenaires.
- Connaissance de l'histoire des Arts de la table et du service.
- Connaissance du Concours Lépine
- Connaissance des produits présents dans le panier-organisation
- Connaissance des enjeux écologiques et des responsabilités eco-citoyennes
- Connaissance du parrain du 1er "Défi Georgette" Entreprise Falcou Traiteur

Article 7 : Le dossier technique :

Le dossier technique n'a pas de forme figée mais il doit présenter au minimum:

- La présentation du projet global avec la fiche de commande des matières premières issues du panier.
- La présentation de chaque plat avec: spécificité de chaque plat, techniques culinaire et gestuelles "Georgette" et "Georges" utilisées, présentation finale ciblée, place active des convives dans dégustation et la manipulation des couverts innovants, dimension locale et saisonnière des mets choisis .
- La présentation de la décoration de la table avec dimension environnementale et gestion de la "Georgette" et du "Georges " entre les plats.
- La formalisation de la synergie recherchée entre "la cuisine et la salle"

!! Le dossier technique ne sera pas noté mais mis à disposition du jury qui s'en servira pour observer les candidats, organiser l'entretien et ou la dégustation et apprécier leur prestation !!

Article 8 : Les plats du menu confectionné à partir du panier initial commun :

Ces menus correspondront à **une entrée, un plat avec viande et un plat avec poisson**, suivi d'un **dessert** confectionné devant les clients en maximum 5min (sur base de fruits frais, en conserve et ou secs, accompagnés ou pas de glace, de chocolat ou de crème).

Article 9 : Présentation orale du volet « cuisine » et du volet « service »

Dans chaque binôme, à un moment décidé par le jury évaluateur, chaque membre présentera ses productions au jury attiré.

Cet oral, accompagné de dégustation pour les deux plats (viande et poisson) se tiendra dans le lieu défini et choisi par les responsables de l'organisation du concours

Article 10 : La préparation des équipes

Un accompagnement à la préparation du concours par les enseignants, les tuteurs ou les maîtres d'apprentissage est encouragé. Ce travail de préparation se déroule également dans le cadre de la formation en entreprise des étudiants sous statut scolaire ou en apprentissage.

Tous les documents liés au « Défi Georgette 2022 » sont mis à disposition des établissements participants : grilles de notation du jury, répartition des points, panier « service » et panier « cuisine », nature du matériel mis à disposition par l'organisation, programme du Quizz, identification du parrain de promotion, organisation de la journée, ...

Article 11 : Le jury

Le jury est co-présidé par le Proviseur de l'établissement organisateur ou son représentant, par Jean Louis Orenge Créateur du couvert « Georgette » ou son représentant et un parrain Marceau Falcou en 2022.

Le jury sera composé de professionnels de la gastronomie et des arts de la table de tradition française ainsi que de membres de l'Académie de la Georgette d'Or.

Il est constitué sous la responsabilité des organisateurs.

Les membres du jury seront invités à évaluer l'excellence des compétences professionnelles des candidats à partir de grilles construites par l'organisation.

Ces critères seront portés à la connaissance des candidats lors de la phase de préparation.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 12 : Droit à l'image

En acceptant le règlement, les candidats déclarent accepter que les organisateurs procèdent à titre gracieux, à l'enregistrement de leur image, de leurs propos et des documents présentés. La diffusion et l'exploitation de ces images, propos et documents pourront se faire par le biais de sites Internet, réseaux sociaux, presse, vidéos, photothèque, accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération de la personne concernée.

Article 13 : Participation et litiges

La participation au présent défi entraîne l'adhésion entière à ce règlement

L'établissement qui accueille la compétition et les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité dans le cas où le « Défi Georgette » serait annulé, écourté, reporté ou dans le cas où les conditions et dates seraient modifiées.

De ce fait, sa responsabilité ne pourrait être engagée.

Article 14 : Proclamation des résultats – Remise des labels

La distribution des labels aura lieu dans le lieu choisi et défini par les organisateurs. Les candidats devront être présents lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle.

Au cours de cette manifestation des labels seront décernés par l'Académie de la Georgette d'Or, au regard de la moyenne obtenue des notes ramenée à 20

Le label d'excellence de la « Georgette d'Or » pour la note moyenne > 18/20

Le label de la « Georgette » d'Or pour une note moyenne comprise entre 16/20 et 18 /20

Le label de la « Georgette » d'Argent pour une note moyenne comprise entre 14/20 et 16/20

Le label de la « Georgette » de Bronze pour une note moyenne comprise entre 12/20 et 14/20

Un diplôme de participation à tous les candidats.

Les résultats font l'objet d'une large diffusion sur le site internet des établissements, sur le site de l'entreprise « Georgette », ainsi que sur les différents sites académiques, les réseaux sociaux et la presse.

Article 15 : Organisation et prises en charge

Le transport des équipes participantes jusqu'au site de la compétition est à la responsabilité des établissements participants.

Le logement et la restauration sont à la charge et à la convenance des établissements de formation participants et/ou de leurs partenaires si nous ne disposons pas de la subvention sollicitée auprès du Conseil Régional « Occitanie ».