

REGLEMENT DU CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS DE L'EHL

EDITION 2024

ARTICLE 1 - ORGANISATEUR

L'EHL Hospitality Business School (ci-après l'EHL) organise le samedi 07 décembre 2024, sur le Campus de Lausanne, un concours de pâtisserie sur le thème de la bûche de Noël. Le concours se déroulera au sein de l'Agora lors de la journée Portes Ouvertes de l'école.

ARTICLE 2 - CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le nombre d'inscriptions n'est pas limité.

Le concours est ouvert aux personnes majeures résidant en Suisse ou à l'étranger, non diplômés des métiers de l'alimentaire.

Le concours se déroulant en français, une bonne connaissance de la langue est recommandée. Cependant, tous nos enseignants travaillent dans une école internationale et sont donc à même de donner des explications en anglais.

ARTICLE 3 - DÉROULEMENT DU CONCOURS

10 candidats finalistes seront préalablement sélectionnés sur dossier par le Chef Julien Boutonnet et son équipe. Le dossier consiste à faire parvenir avant le 01 novembre 2024 par mail à l'adresse contest@ehl.ch les éléments suivants :

- Nom, prénom, adresse et numéro de téléphone
- Une photo du candidat
- Une courte vidéo présentant une création pâtissière à choix et quelques mots sur la réalisation, sur ce que veut exprimer le candidat au travers de sa création et sur ce qui l'anime en pâtisserie.

Les candidats finalistes sélectionnés seront informés au plus tard le 08 novembre par email et devront confirmer sous 5 jours leur présence le jour de la finale ainsi qu'en envoyer leur liste d'ingrédients (15 novembre 2024).

Le samedi 07 décembre 2024, jour de l'événement, ils devront réaliser une bûche de Noël de leur choix, de A à Z, au moyen des ingrédients commandés par eux auprès de l'EHL ainsi que du matériel mis à disposition par l'Ecole et ses partenaires.

ARTICLE 4 - JURY

Le jury sera composé de 4 pâtisseries professionnels de l'EHL et de la région ainsi que du Chef Julien Boutonnet qui le présidera

ARTICLE 5 - CRITÈRES DE NOTATION

Les réalisations sont notées par le jury sur un total de 50 points :

- Aspect visuel : 10 points
- Goût et saveurs : 15 points
- Texture : 5 points
- Originalité de la recette : 5 points
- Respect du thème imposé : 5 points
- Décoration : 5 points
- Brève explication orale : 5 points

ARTICLE 6 – DECISIONS SUR DOSSIER ET DECISIONS DU JURY

Le jury est autonome dans ses décisions qui ne peuvent faire l'objet de recours. Il en va de même pour les décisions prises dans le cadre de la pré-sélection sur dossier.

ARTICLE 7 - RÉCOMPENSES

Chaque candidat finaliste recevra de nombreux lots offerts par les partenaires de l'événement ainsi qu'un certificat de participation. En outre, les 3 premiers recevront des prix spécifiques, à savoir :

- Premier prix : un atelier de pâtisserie EHL ainsi que 2 heures de cours particulier avec le Chef Julien Boutonnet, Meilleur Ouvrier de France, et du matériel de pâtisserie.
- Deuxième prix : un atelier de pâtisserie EHL et du matériel de pâtisserie.
- Troisième prix : un atelier de pâtisserie EHL et un kit d'accessoires de pâtisserie.

ARTICLE 8 - ACCEPTATION DU RÈGLEMENT ET DONNÉES PERSONNELLES

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement dans son intégralité ainsi que toute annexe ou additif éventuel, dont les éléments sont repris sur la page de présentation du concours concerné.

Conformément à la loi sur la protection des données (nLPD), chaque candidat dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données nominatives le concernant, qu'il peut exercer en écrivant à l'adresse : contest@ehl.ch. Les renseignements communiqués par les candidats sont destinés à la gestion du présent concours et notamment à la remise des prix. Pour le surplus, les règles en vigueur à l'EHL s'appliquent.

ARTICLE 9 - AUTORISATION, CESSION DES DROITS ET UTILISATION DES PHOTOGRAPHIES

Autorisation d'utilisation de l'image transmise en annexe à chaque candidat finaliste.