

DIVIN DEFI 2012 – CHATILLON sur CHALARONNE

Formulaire d'inscription

IDENTIFICATION du CANDIDAT :

Mme, Mlle ou Mr (rayer les mentions inutiles) :

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse personnelle complète :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Adresse mail :

Signature du candidat :

CATEGORIE : SERVICE : Accord Mets et Vins ou **SOMMELLERIE** ((rayer les mentions inutiles)

Préciser la formation :

ADRESSE de L'ETABLISSEMENT de FORMATION (lycée, école ou centre)

NOM :

Adresse complète :

Ville :

Code postal :

Nom du référent (chef d'établissement, professeur, chef des travaux), en charge du candidat inscrit :

Téléphone :

Adresse mail :

Signature :

A RETOURNER avant le 3 (trois) FEVRIER 2012 :

Coût : 30€ par participant, payable par chèque à libeller et à adresser au nom de **l'Amicale Chatillon France Québec, Hôtel de Ville 01400 CHATILLON sur CHALARONNE**

Le concours d'aspirants sommeliers DIVIN défi a été mis sur pied en 2008, dans la région de Charlevoix et ne nécessite plus de présentation dans le milieu de l'hôtellerie et du tourisme au Québec. Ce concours permet aux aspirants sommeliers de mettre en valeur les compétences acquises au programme de formation en sommellerie et en restauration. C'est une opportunité pour la relève de se dépasser en relevant un défi supervisé par des sommités dans ce domaine.

Cette année, pour sa deuxième édition en France, le DiVIN défi organise le concours en partenariat avec la municipalité de Châtillon sur Chalaronne. Les épreuves se dérouleront les 30 et 31 mars 2012.

La compétition comporte deux volets, soit « Service : accord mets et vins », soit « Sommellerie »

Ce concours s'adresse donc à tous les élèves talentueux et déterminés provenant des programmes de service en restauration et sommellerie enseignés dans les différents établissements de formation français et québécois.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez consulter notre site : www.divindefi.com, sous l'onglet « Chatillon sur Chalaronne »

Courriel : monique.goyon@wanadoo.fr

PRIX A GAGNER :

Il y aura des prix attribués aux finalistes dans les deux catégories

CATEGORIE « SERVICE, Accord Mets et Vins »

Premier prix : Séjour de ...jours au Québec pour une personne comprenant : l'hébergement, transport aérien et restauration

Deuxième prix : valeur 350 € en accessoires, bouteilles, livres etc...

Troisième prix : valeur 250 € en accessoires, bouteilles, livres etc...

CATEGORIE « SOMMELLERIE »

Premier prix : Séjour de 8 jours au Québec pour une personne comprenant : l'hébergement, transport aérien et restauration

Deuxième prix : valeur 350 € en accessoires, bouteilles, livres etc...

Troisième prix : valeur 250 € en accessoires, bouteilles, livres etc...

REGLEMENTS : les règlements détaillés du concours sont disponibles sur le site www.divindefi.com,

Limite de deux participants par établissement scolaire dans leur catégorie respective

Le comité organisateur, après vérification des renseignements fournis, peut exclure un candidat ayant donné de fausses informations

SCENARIO DES EPREUVES

Aucun nom de candidat ne sera divulgué avant la fin des épreuves.

Tous porteront un numéro qui leur sera attribué par les vérificateurs externes.

Les positions des gagnants seront déterminées par le total cumulatif des points de chaque épreuve.

Aucun pointage ne sera divulgué aux candidats

Les résultats du concours seront annoncés lors de la cérémonie de clôture de l'évènement

Horaires des épreuves

Le vendredi 30 Mars 2012

Service Accord Mets et Vins	Sommellerie
9h30 à 10h30 : Epreuve théorique	9h30 à 10h30 : Epreuve théorique
10h45 à 12h : Présentation d'un exposé Un sujet pour tous, 10 minutes maximum Epreuve publique	10h45 à 12h : Epreuve de dégustation Reconnaissance des vins
13 h à 18 h : Epreuve publique, exposé ... suite	13h à 18h : Epreuve écrite Correction d'une carte des vins

Le samedi 31 Mars 2012

Service Accord Mets et Vins	Sommellerie
9h à 10h Epreuve de dégustation : reconnaissance des cépages (épreuve écrite)	9h à 10h : Epreuve écrite Sélection des vins pour un menu gastronomique avec un budget fixé à l'avance
Après avoir départagé les résultats, les trois meilleurs candidats seront retenus pour l'épreuve finale	
10h30 à 12h30 : Epreuve publique Epreuve de service et suggestion	14h à 17h : Epreuve publique Suggestion des vins pour une table de 4 clients (menu connu juste avant l'épreuve) Dégustation commentée de 2 produits