****

**Sandwich Week Challenge – 2019 / 20**

**Cahier des charges**

**Inscription :**

Les candidats s’inscrivent au challenge en retournant le formulaire d’inscription numérique avant   
**le vendredi 18 octobre 2019**.

[Formulaire d’inscription (en ligne)](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSevHL7THuQp_ztrzllXDZkTUuK_ng1jhBWohW5zZ62_0Hl5Zw/viewform)

**Remarques :**

* Le nombre de places est limitée à 25 groupes
* Chaque établissement peut soumettre deux inscriptions (c’est à dire 2 classes ou groupes par collège) maximum pour participer aux demi – finales départementales
* Les établissements souhaitant faire participer plus de deux classes sont invités à organiser leur propre épreuve de sélection avant les demi – finales départementales. Le collège pourra bénéficier de l’appui logistique et organisationnel du Département.
* Lors des déplacements, une dizaine de collégiens et leurs accompagnateurs sont conviés, c’est à dire 5 jeunes responsables de la préparation de la recette, 5 autres en charge de la présentation au jury**.**

**Epreuve 1 : envoi des productions et la participation à la demi - finale**

Chaque classe ou groupe envoie, avant le **vendredi 17 janvier 2020,** par retour de mail, les documents suivants :

* Une recette originale de sandwich rédigée entièrement en anglais indiquant les ingrédients et quantités utilisées ainsi que les étapes et actions nécessaires à sa création.
* Un document promotionnel du sandwich, en anglais, vantant une ou plusieurs de ses caractéristiques. Le format du document est libre, il pourra être écrit ou multi média, à l’appréciation de l’équipe. Dans l’esprit d’un document publicitaire, le texte ou enregistrement sera court, argumenté, informatif et convainquant.

**Remarque ! Un bonus sera accordé aux documents faisant un focus sur un produit local ou de terroir particulier (français ou britannique), son origine, la manière dont il est produit. Il s’agit ici de faire apparaitre les premiers éléments d’une réflexion sur l’agriculture durable / responsable.**

**Coût unitaire du sandwich :**

La recette présentée devra respecter le coût de fabrication suivant : **5 euros maximum par sandwich**.

Les participants devront être en mesure de justifier le coût de fabrication de leur sandwich par le biais d’une fiche technique chiffrée, indiquant quantités, coûts unitaires et totaux.

**Les demi-finales en territoire**

Toutes les équipes ayant envoyé une production sont invitées à se rencontrer lors de demi – finales organisées dans les collèges du département pour une épreuve pratique. Lors de cette épreuve, les équipes :

* Prépareront en direct leur recette, dans les mêmes conditions que la finale (cf. annexe)
* Présenteront à un jury leur recette ainsi que leur document promotionnel

Le jury : il sera composé de membres des services départementaux et de chefs de cuisine et de producteurs locaux. Les membres se prononceront de manière complémentaire en fonction de leur domaine d’expertise (techniques culinaires, qualité de la langue, maitrise des supports numériques…). Le jury identifiera les 6 meilleures productions qui seront qualifiée en finale.

**Les demi – finales seront organisées les mercredis après – midi soit le 22 janvier 2020, 29 janvier 2020, 5 février 202 ou 12 février 2020.**

**Remarques :**

* La date et le lieu de la demi – finale sont communiqués aux collèges lors de l’inscription aux collèges.
* Le Département organise le déroulé des demi – finales, et propose une optimisation des circuits de ramassage en bus en fonction des autres candidats de la même zone géographique.
* Les résultats des demi – finales, tenant compte de la performance de l’ensemble des participants sont annoncés sur **l’ENT le mercredi 4 mars.**
* La participation à la demi-finale de territoire est obligatoire.

**Epreuve 2 : Le vote des collégiens**

Tous les collégiens du Pas-de-Calais seront invités à voter pour leur sandwich préféré par le biais de l’ENT. Ils se prononceront sur les 6 recettes finalistes identifiées par le jury dont les éléments (fiches techniques, photos, support promotionnel) seront consultables sur la page dédiée à l’opération. Chaque individu ne pourra voter qu’une seule fois !

La période de vote se déroulera du mercredi 04 mars au samedi 04 avril 2020.

**NOUVEAU**:

* **Le score se base sur la capacité des collégiens à mobiliser leur collège**
* **Le Département, avec l’aide du réseau Canopé, vous fournira un kit de communication personnalisable pour vous aider à convaincre** après la clôture des inscriptions (au retour des vacances de Toussaint)**.**

**Epreuve 3 : la finale dans les locaux du Département du Pas-de-Calais le mercredi 8 avril 2010 à Arras**

**6 équipes finalistes** seront invitées à participer à la finale qui se déroulera le mercredi 8 avril 2020 dans les bâtiments départementaux à Arras.

Comme lors de la demi – finale, les équipes auront à :

* Préparer en direct leur recette
* Présenter leur recette ainsi que leur document promotionnel en anglais

Les équipes ont la possibilité de modifier à la marge leur recette et document pour prendre en considération les avis et suggestions formulées par le jury de la demi – finale.

**Le jury :**

Le jury de la finale sera composé de professionnels de la restauration, et de représentants du Conseil départemental.

Le vainqueur de la Sandwich Week 2020 sera l’équipe qui obtiendra le **score cumulé** (demi – finale, vote des collégiens et finale) le plus important.

**Nouveauté 2020 ! Récompense pour les lauréats : une journée découverte dans Kent**

Le groupe vainqueur sera récompensé par une journée découverte du Kent, autour de la thématique alimentaire et gastronomique, organisée, animée et prise en charge par le Département. Cette journée aura lieu au mois de juin.

**Les transports :**

Le Département prend en charge le transport des collégiens pour cette opération (demi – finale, et finale à Arras).

Les collèges sont invités à

* réserver leur transport (en tenant compte des circuits de ramassage proposés par le Département à la clôture des inscriptions, pour optimiser le transport des collèges proches)
* et à régler la facture
* puis à solliciter le Département pour un remboursement des frais. La participation du Département sera versée sur présentation des factures acquittées.

**Une question ?**

Pour toute demande d’informations complémentaires, veuillez contacter Stéphanie Curtet:

03 21 99 05 76 - [Curtet.Stephanie@pasdecalais.fr](mailto:Curtet.Stephanie@pasdecalais.fr)

<https://colleges62.savoirsnumeriques62.fr/espace-restauration/sandwich-week-challenge/>

**Le barème**

1. Lors des épreuves techniques (demi – finales et finale)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Demi - finale | Finale |
| **Conception** | **La recette :**  La recette est – elle originale ?  Respect de la thématique franco –  britannique ? | **10 pts** | **20 pts** |
| **La fiche technique :**  Les produits choisis s’associent-ils ensemble ?  Les quantités indiquées semblent réalistes ?  La méthode de fabrication est - elle bien expliquée ?  Le coût unitaire maximum est - il respecté ?  Présence d’une photo d’illustration ? |
| **Bonus** : l’aspect diététique et équilibre alimentaire est-il présent ? |
| **Réalisation** | **La préparation :**  Respect du temps imparti ?  Production de la quantité demandée ?  Respect des règles d’hygiène ?  Positionnement des adultes (plus coach que cuisiniers)  **Bonus anti – gaspi** : l’équipe veille à calculer au plus proche les quantités requises | **1O pts** | **20 pts** |
| **L’esthétique du plat :**  Le sandwich est – il bien présenté ? |
| **Le goût :**  Les associations de goûts et de saveurs sont-elles pertinentes ? Originales ? |
| **Communication** | **Le support de communication :**  Est-il attractif ? Original ? Persuasif ?  Le niveau d’anglais est-il adapté à la thématique ? | **10 pts** | **1O pts** |
| **Bonus**: focus sur un produit de terroir : quel produit ? Comment ? Comment est-il lié à son territoire ? Est-il produit durablement ? |
| **La présentation face au jury**  Les présentateurs sont –ils à l’aise ? Persuasifs ? |

1. **Lors du vote des collégiens :**

Les lauréats sont classés selon la manière dont ils ont pu mobiliser leur collège (nb de vote / effectif du collège) et reçoivent des points selon la logique suivante :

* 100% du collège mobilisé : 20 points
* Au-dessus de 80% : 15 points
* Au-dessus de 50% :10 points
* Au-dessus de 30% : 8 points
* Au-dessus de 15% : 5 points
* Au-dessus de 10% : 3 points

**Les épreuves pratiques**

(Demi – finales et finale)

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre d’élèves | Une dizaine  5 pour la préparation  5 pour la présentation |
| Nombre d’accompagnateur | A l’initiative du collège  Enseignant d’anglais et / ou chef de cuisine et / ou second de cuisine |
| Nombre de sandwich à produire par épreuve | 4 |
| Temps imparti | 35 minutes maximum de préparation  5 minutes maximum de présentation |
| Matériel mis à disposition | Matériel de cuisson  Vaisselle simple  Zone et matériel de plonge et nettoyage  Ordinateur et vidéoprojecteur  *Une liste complète du matériel sera transmise avant les épreuves* |
| Matériel à apporter | Ingrédients  Petit matériel de préparation : planche, couteaux  Vaisselle spécifique ou autre éléments de présentation  Sacs poubelle, calots, gants…  *Merci d’indiquer tout besoin particulier de matériel en amont des épreuves* |