



REGLEMENT GENERAL DES ALTICIADES 2023

Les Alticiades sont un challenge Inter-départements TC, organisé par l'Assemblée des Chefs de Département TC, le réseau TC France. Elles se déroulent tous les ans pendant 4 jours en mars (arrivée le lundi soir et départ le vendredi matin au plus tard) dans une station de montagne autour de 4 épreuves

- Un salon gastronomique des régions
- Un ensemble d'épreuves sportives (ski, relais)
- Une épreuve de négociation commerciale
- La descente d'un Objet Glissant Non Identifié (OGNI) symbole de la région d'origine

ORGANISATION GÉNÉRALE ET INSCRIPTIONS

L'organisation générale des Alticiades est confiée au département TC Valence, les inscriptions en ligne sont organisées par TC Strasbourg.

Pour que cet événement se déroule dans les meilleures conditions, **chaque étudiant** de chaque équipe participant aux Alticiades a **l'obligation** lors de son inscription de :

- prendre connaissance de la « **Charte de bonne conduite** » et **d'accepter cette charte**. Le non-respect de cette charte entraînera l'exclusion immédiate des contrevenants.
- de signer un « **Droit à l'image** », le réseau TC France souhaitant communiquer sur cet évènement.

- Chaque département TC participant inscrit une équipe de **10 étudiants maximum** composée de 1^{ère} et 2^{ème} années encadrée **obligatoirement** par au moins un enseignant. **Si une équipe est composée d'un ou de plusieurs étudiants qui ne sont pas majeurs, c'est le département d'origine de l'étudiant qui en prend la responsabilité.**
- Chaque équipe représente son département lors du Salon gastronomique des régions et de la conception de l'OGNI.
- La participation aux Alticiades est ouverte à tous les départements TC adhérents du réseau TC France.
- Les inscriptions se font via le site www.alticiades.eu
- L'inscription d'une équipe oblige celle-ci au paiement des frais d'inscription facturés par le réseau TC France et des frais engagés par le séjour de l'équipe (dégradations, casse...).
- Le non-paiement d'une année empêche l'inscription d'une équipe du même département l'année suivante.
- Le réseau TC France se réserve également le droit d'exclure de la manifestation toute équipe ou tout membre d'une équipe qui ne respecterait pas le règlement des épreuves ou dont le comportement ne serait pas conforme à l'ordre public ou au bon déroulement des rencontres.
- Un représentant de chaque équipe est attendu le lundi soir au lieu fixé par l'organisation des Alticiades pour l'explication du déroulement des épreuves et le tirage au sort pour chaque épreuve du passage de son équipe ainsi que le numéro de l'emplacement du stand au salon gastronomique des régions.
- En cas de non présence au tirage au sort, l'équipe se verra attribuer le dernier emplacement restant à l'issue du tirage au sort et elle passera en dernier pour toutes les autres épreuves.

1) JURY ET CLASSEMENT

Le Réseau TC France récompense par des prix financiers les trois premières équipes de chaque épreuve et les cinq premiers au classement général.

- Chaque équipe constitue une association pour recevoir les prix le cas échéant.
- Chacune des épreuves donne lieu à une évaluation par des jurys d'enseignants selon des critères préalables communiqués aux étudiants et à un classement par épreuve.
- Il est procédé à un classement général pour lequel chaque épreuve est affectée d'un coefficient :
 - coefficient 4 pour le salon gastronomique des régions
 - coefficient 2 pour l'OGNI
 - coefficient 3 pour le concours de négociation
 - coefficient 1 pour le slalom ski
 - coefficient 1 pour le relais.
- Pour chaque épreuve, les équipes obtiennent un nombre de point égal à leur rang inversé d'ordre d'arrivée. Pour x équipes inscrites, la première d'une épreuve aura x points, la dernière aura x-(x-1). Le total de ces points affectés des coefficients de l'épreuve permet d'obtenir le classement final aux Alticiades.

2) RÈGLEMENT DU SALON GASTRONOMIQUE DES RÉGIONS : coefficient 4

L'objectif de chaque département participant au Salon gastronomique des régions est de présenter un stand constitué de produits agroalimentaires élaborés ou non, représentatifs de sa propre région ou d'une thématique, d'en assurer la promotion, la dégustation et la vente au public.

L'organisation du Salon gastronomique des régions est assurée par les départements TC de Valence et de Lyon.

Le non-respect des articles ci-dessous peut entraîner des pénalités sur l'évaluation.

Le non-respect des articles 9 et 10, entraînera l'exclusion de l'équipe pour l'épreuve du Salon.

Article 1 Le lundi soir précédant le salon, un tirage au sort attribue l'emplacement du stand de chacun des départements participants lors de leur arrivée sur le lieu du marché le mardi matin. La surface de chaque stand est délimitée au sol (voir article 4).

Article 2 Les véhicules ne peuvent rester stationner aux abords immédiats de la salle Espace Rencontre et Culture

Article 3 L'espace accordé à chaque département est de **4 m²** soit 2 m x 2 m. Le stand ne doit pas dépasser une hauteur de 2,30 m.

Article 4 Chaque département aura à sa disposition un revêtement type linoléum de 4 m², disposé au sol qui ne pourra pas être déplacé, sous peine de pénalité applicable sur la note finale.

Article 5 Les étudiants prévoient leurs supports en respectant les dimensions indiquées ci-dessus (hauteur, largeur, profondeur). Par souci d'équité entre les participants, les étudiants qui ont un stand contre le mur ne doivent en aucun cas utiliser celui-ci comme support de présentation ou de construction du stand. Aucun objet ne pourra être entreposé à l'arrière du stand (cartons, manteaux, stocks, etc), en revanche, un vestiaire sera mis en place par l'équipe organisatrice.

Article 6 Le stand doit être mis en place (montage, exposition des produits, décoration ...) avant le passage du jury prévu à partir de 14H00 le mardi après-midi (jury qui peut évaluer jusqu'à la fin à 19H30). L'ouverture au public du marché est proclamée à 16h et prend fin à 19H30. Le montage et l'installation du stand sont effectués **uniquement par les étudiants en compétition** pour le salon. Les aides extérieures (enseignants, personnes tierces) ne sont pas autorisées.

Article 7 Les produits non alimentaires sont autorisés en tant qu'objets de décoration.

Article 8 L'entrée des visiteurs au Salon est conditionnée par l'achat individuel d'une ECOCUP au prix de 1€ par personne. La dégustation de boissons ne peut se faire **que dans les ECOCUP achetées obligatoirement par les visiteurs**, pour des raisons d'écologie et d'hygiène. Les Ecocup abandonnées doivent être ramenées à l'équipe organisatrice.

Le non-respect de l'utilisation des **ECOCUP** achetées par les visiteurs pour la dégustation de boissons entraînera une pénalité sur la note finale.

Article 9 L'utilisation de matière friable (paille, chaume, sable, etc.) est autorisée mais sous l'entière responsabilité du stand concerné. Le nettoyage est assuré et effectué par le stand concerné. La propreté du stand sera constatée par les départements organisateurs à la fin du salon en présence de représentants de l'équipe concernée. L'emplacement où se tenait le stand doit être vidé de tout déchet et poubelle. Les poubelles sont à déposer dans les containers prévus à cet effet à l'extérieur des bâtiments.

Article 10 Le Réseau TC France a obtenu une autorisation temporaire de débit de boissons pour des boissons des groupes 1 et 3 pour le Salon des Produits Régionaux.

Pour rappel (Art. L 3321-1 du Code de la Santé Publique) :

- les boissons du 1er groupe : boissons sans alcool (eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieure à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat)
- 3ème groupe : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel auxquelles sont joints les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs de base de vins et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

La présentation et la dégustation de boissons de groupe 4 est donc interdite lors du Salon.

Article 11 Les étudiants présentant des produits alimentaires (en particulier les produits frais) s'engagent à respecter les règles d'hygiène et de sécurité (chaîne du froid, utilisation de gants...) définies par l'arrêté du 9 mai 1995 et le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dit "Paquet hygiène".

Les étudiants devront prévoir sur le stand :

- une poubelle à pédale qu'ils videront régulièrement
 - une hygiène corporelle irréprochable (port de gants, de charlotte, à minima cheveux attachés, par exemple), et une utilisation adéquate des gants (afin de réduire les risques de contamination, penser à les enlever lors de la manipulation de monnaie ou d'autres produits)
 - des outils de découpe différents en fonction des aliments découpés (on ne coupe pas la viande avec le couteau qui a servi à couper le fromage) afin de prévenir les dangers de contamination au public
 - un désinfectant type vinaigre blanc (utilisé régulièrement pendant le salon)
 - des piques cure-dents ou ustensiles à usage unique (en matière naturelle et recyclable de préférence) pour présenter les aliments et les consommer
 - une information sur la présence d'allergènes
 - des éléments de service respectueux du développement durable, recyclés et recyclables
 - un système de tri sélectif des déchets générés
 - un système de maintien de la température pour les produits frais offerts à la vente et/ou à la dégustation.
- Les étudiants doivent globalement être en mesure d'identifier les dangers liés aux règles HACCP, et de tout mettre en oeuvre pour limiter les risques. Dans ce cadre, la présence de produits frais sur le stand sera valorisée (fiche pratique "chaîne du froid", DGCCRF, Juin 2019)

En cas de risques graves d'intoxication alimentaire, les organisateurs du Salon se réservent le droit de retirer des produits de la dégustation et de la vente.

Article 12 Les étudiants ont la possibilité d'accéder à un réfrigérateur lors du salon sur demande préalable **avant le 31 janvier 2023**. Pour valider la demande, il faut spécifier le volume et le type de produits en envoyant un courriel à contact@alticiades.eu. Les organisateurs se réservent le droit de ne pas accéder à toute ou partie de cette demande (place limitée).

Article 13 L'utilisation d'un réchaud est formellement interdite dans l'espace du Salon pour des raisons de sécurité. Les plaques électriques apportées par les étudiants eux-mêmes, sont autorisées exclusivement dans la cuisine et non sur les stands, dans la limite de la puissance électrique prévue par la ville. De plus, aucun spot d'éclairage ne sera autorisé sur les stands pour des raisons de sécurité, mis à part les éclairages autonomes (LED par exemple). L'utilisation des prises électriques est interdite sur le marché pour chaque département. En conséquence, chaque équipe devra prévoir des outils autonomes pour le montage de son stand.

Article 14 Les produits transformés ("cuisinés", "fait-maison") par les étudiants et/ou d'autres personnes non professionnelles **ne sont pas autorisés à la vente ni à la dégustation sur le salon** pour les raisons suivantes : d'abord pour des raisons sanitaires, ensuite parce que ces produits ne relèvent pas d'une démarche commerciale menée en amont avec des fournisseurs professionnels

Article 15 L'utilisation d'un quelconque moyen de sonorisation est formellement interdite étant donné le nombre de stands présents sur le Salon. Seuls sont admis les instruments de musique et les chants des étudiants.

Article 16 Les étudiants sont autorisés à se déplacer dans les allées avec des plateaux de dégustation mais ne pourront utiliser d'objet trop volumineux (brouettes, chariots) afin de faciliter le passage des visiteurs dans les salles.

Article 17 Le retour à la station doit se faire à pied, les étudiants ne sont pas autorisés à conduire. Les moyens de transport personnels et de location ne doivent pas être utilisés. Seuls les chauffeurs de bus sont autorisés à utiliser leur véhicule.

Article 18 Aucun animal vivant n'est autorisé à l'exception des fruits de mer.

Article 19 Les organisateurs du Salon se réservent la possibilité d'exclure des participants en cas de non-respect du règlement ou de toute atteinte au bon déroulement de l'épreuve. Si une équipe est interdite d'exposer, la note à l'épreuve du Salon sera de 0/20.

Article 20 Les participants et les exposants au Salon se doivent d'avoir une attitude exemplaire concourant au bon déroulement de l'événement et au maintien de la réputation de l'événement et de ses parties prenantes

Les Jurys

- Les enseignants et encadrants se proposent comme membre du jury lors de leur inscription sur le site <http://alticiades.eu>
- Les membres du jury sont désignés par les représentants des départements TC Valence et Lyon, organisateurs du Salon.
- Chaque jury se présentera (nom, qualité et critères évalués) aux étudiants qui tiennent le stand.
- Chaque stand est évalué par des jurys sur la base de grilles d'évaluation, annexées pages 6 à 10
- La propreté du stand et de l'emplacement devra être constatée par les départements organisateurs à la fin du salon.
- Les trois premières équipes seront récompensées par un prix, offert par le Réseau TC France.
- Le concours du Salon gastronomique des régions donne lieu à un classement final de chaque département participant.

Les Critères d'évaluation de l'épreuve

A. Le Stand /20

Lisibilité du thème ou de la région (dans la charte graphique, les couleurs, les costumes, ...) .../6 pts
A distance, le thème ou la région est identifiable - reconnaissable - compréhensible
Identité visuelle du stand cohérente avec le thème ou la région (costumes, couleurs, éléments de décoration ...) <i>La thématique est déclinée dans les différents éléments qui composent le stand (costumes, affiches, flyers, slogan, discours)</i>
Présentation de la région ou de la thématique choisie .../6 pts
Qualité de la justification/qualité argumentation sur le choix du thème <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables de justifier le choix en apportant des preuves</i>
Qualité et diversité des outils utilisés pour la présentation du thème/région <i>Les étudiants ont particulièrement investi dans des outils pertinents ou innovants</i>
Elaboration, complexité du stand (mise en lumière, disposition, étagères, banque d'accueil...) .../8 pts
Diversité des éléments constitutifs du stand (lumière, présence d'étagères, banque ...) <i>Le stand n'est pas seulement un carré avec des tables</i>
Solidité de la construction et sécurité matérielle (présence d'éléments blessants, vis non fixées, coins pointus, éléments qui peuvent tomber sur le client ...) <i>Le stand tient debout, est solidement construit, et ne présente pas de dangers matériels</i>
Disposition, pratique pour les visiteurs (espaces dédiés), aisance pour les clients (pour déguster, pour acheter, pour se faire conseiller) <i>L'organisation spatiale du stand permet une accessibilité aux espaces de dégustation et de vente</i>
Effet "Whaouh!!!"

B. Les produits alimentaires /20

Mise en valeur des produits (PLV, disposition, achalandage) .../6 pts

Affichage des prix, étiquetage, PLV . Information facile pour le client

Les étudiants sont capables de rendre lisibles tous les prix et ont obtenu de la PLV d'un maximum de fournisseurs

Merchandising (facing, zone par produits, disposition des produits par famille et dans le stand, produits visibles)

Les étudiants utilisent des techniques / arguments marketing pour justifier la disposition de leurs produits et mettre en valeur les produits

Cohérence avec la région ou la thématique .../6 pts

Justification du choix des produits présents sur le stand (cohérence avec le thème/région)

Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables de justifier le choix des produits en fonction du thème /région choisi.e

Justification du choix des fournisseurs (cohérence avec le thème/région)

Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables d'expliquer le choix de fournisseurs en fonction du thème/de la région

Gamme de produits en vente: quantifier le nombre de produits minimum et maximum) .../8 pts

Catégories différentes de produits (ex : des fromages, des vins, des conserves...)

Les étudiants proposent une large gamme de produits

Abondance du catalogue proposé au public (élevée ou pauvre)

Les étudiants proposent une gamme riche qui peut répondre à de multiples attentes

Équilibre et diversité des produits (répartition entre sucré et salé, liquide et solide)

Les étudiants proposent une gamme équilibrée

C. L'expérience-client et la vente /20

Convivialité, accueil, animation .../ 6 points
Animation commerciale et/ou événementielle (passage dans les allées, distribution de flyers, échanges, jeux etc) <i>Les étudiants mettent en oeuvre des techniques d'animation pour attirer le client tout au long de l'après-midi</i>
Disponibilité <i>Des étudiants du stand sont capables de se mobiliser pour accueillir immédiatement le jury et le public</i>
Accueil client (politesse, sourire, présentation,...) <i>Les étudiants accueillent le client de façon agréable et professionnelle</i>
Prise de congé
Dégustation .../ 7 points
Variété de produits offerts à la dégustation <i>Les étudiants proposent une variété de produits à déguster (répartition sucré/salé, liquide/solide)*</i>
Qualité du parcours de dégustation proposé (mariage des saveurs, accord mets-vin, progression dans la dégustation) <i>Les étudiants sont capables de proposer à la dégustation des produits se mariant bien ensemble</i>
Story-telling de la dégustation <i>Les étudiants sont capables d'accompagner la dégustation d'un discours explicatif/aguicheur/vendeur/professionnel</i>
Expérience-client.../ 7 points
C'était bon ?
C'était sympa ?
C'était beau ?

D. L'expérience commerciale / vente /20

Argumentation commerciale, présentation des produits .../12 pts

Présentation des produits professionnelle

Les étudiants (au moins deux étudiants différents) sont capables de produire un discours concis et attrayant

Connaissance des produits et fournisseurs

Les étudiants sont capables de convaincre le jury d'acheter sans déguster et seulement en présentant des preuves, avantages produits

Capacité à orienter le client (y/c vers les fournisseurs si le produit n'est pas présent)

Les étudiants sont capables d'identifier les besoins /envies du client, et l'orienter vers les produits correspondants

Informé sur les prix et les justifier

Les étudiants sont capables d'expliquer comment leur prix est construit

Convaincre d'acheter les produits (sans dégustation)

Les étudiants vous ont donné envie d'acheter

Expérience de la vente /8 pts

C'était pro ?

C'était convaincant ?

C'était sincère ?

E. Respect du règlement et des pratiques liés à l'Hygiène et la Sécurité /20

Connaissance de HACCP (Cf article 11 du règlement) .../2 pts

Qu'est ce que l'HACCP ?

Mise en application de règles HACCP - intégration des préconisations dans le stand .../3 pts

Hygiène du stand

L'organisation du stand et la tenue du stand s'appuie sur les grands principes HACCP

Hygiène du service au client (ustensiles professionnels) sur le stand

Les étudiants utilisent les principes HACCP pour la dégustation

Présence de l'information sur les allergènes

Une information sur les principaux allergènes (cacahuète, gluten, laitage, par exemple) est donnée par les étudiants

Mise en application de règles HACCP - mise en situation (découpe, préparation de mets, encaissement) .../8 pts

Découpe de produits différents

Les étudiants découpent la nourriture dans des conditions respectant les principes HACCP

Hygiène personnelle des étudiants

Les étudiants doivent clairement séparer la dégustation de l'acte d'achat (enlever les gants, ou une main sans gant...)

Développement Durable ... /3 points

Développement durable et sensibilisation au recyclage (couverts, assiette et emballages recyclables et/ou biodégradables)

Les étudiants ont intégré la dimension développement durable pour le stand et son animation

Prise de risque: présence de produits frais sur le stand .../4 points

Des produits frais sont présents sur le stand et leur conditionnement permet une vente et/ou une dégustation sans risque pour le consommateur

Les étudiants prennent des risques et les gèrent correctement

Les étudiants prendront connaissance du document cité pour se mettre en conformité avec les bonnes pratiques liées à l'hygiène et la sécurité alimentaires : Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Le jury pourra interroger sur la connaissance de ce règlement.

Respect du règlement : un malus de 10 points sur la note finale sera appliqué Les malus sont cumulables

- Dégustation de boissons sans l'utilisation des ecocup des visiteurs
- Propreté à la fin du salon constatée (état final identique à état initial) et poubelles évacuées dans les containers appropriés : si un problème est relevé, une photo sera prise
- Utilisation d'un réchaud ou de plaques électriques en dehors de l'espace dédié
- Présence de sonorisations ou d'animaux vivants
- Problème d'hygiène et/ou de sécurité constaté et non résolu
- Problème de comportement ou d'attitude inadaptés
- Présentation et/ou dégustation d'alcool des groupes 4 et 5
- Mets ou plats fait maison ou cuisinés sur le stand

Note totale /100 points

3) RÈGLEMENT DU CONCOURS DE NÉGOCIATION : coefficient 3

Conditions de participation

- Participe à cette épreuve de négociation **un binôme d'étudiants** en Techniques de Commercialisation, en 1^{ère} ou 2^{ème} année, membre de l'équipe d'un département TC de France inscrite aux Alticiades.
- Le **binôme** que l'équipe désigne pour le concours de négociation **ne peut pas participer au slalom de ski.**

Jury

- Chaque jury est composé de deux enseignants TC, dont au moins un est enseignant en négociation commerciale.
- Un jury ne peut auditionner un étudiant de son département d'IUT.

Sujet

- Les étudiants négociateurs préparent un cas habituellement rencontré par les forces de vente, le cas est identique pour tous.
- Le cas à traiter est préparé par un professionnel de la société sujet du cas et par un enseignant en négociation commerciale dont le département ne participe pas aux Alticiades.
- Le cas est mis à disposition des équipes sur le site www.alticiades.eu et sur le site tcfrance.fr/agora/ un mois avant l'événement. La grille d'évaluation utilisée est jointe en annexe du sujet.

Qualifications

- Toutes les équipes participant aux Alticiades présentent un binôme négociateur.
- Les qualifications se déroulent le mercredi matin
- Le jeu de rôle Acheteur est transmis aux membres du jury juste avant le début de l'épreuve, lors du briefing.
- Chaque binôme négociateur passe devant un jury durant 20 minutes précisément
- Les étudiants sont identifiés par leur nom mais aucune mention de leur département de rattachement ne sera faite.
- Les jurys et l'ordre de passage seront tirés au sort le 1^{er} jour des Alticiades.
- Les trois meilleurs binômes des qualifications participeront à la finale le mercredi en fin d'après-midi

- L'ordre de passage des candidats négociateurs (comportant le nom, le numéro de jury, l'heure de convocation et un numéro à contacter en cas de problème) est communiquée la veille de l'épreuve. En cas de retard du candidat le jour de l'épreuve, une pénalité sera laissée à l'appréciation et fixée par les jurys lors de leur délibération de fin de matinée.

Finale

- Le jury est composé de membres des jurys de la demi-finale avec au moins 50% d'enseignants en négociation commerciale.
- Un enseignant ayant un de ces étudiants en finale ne peut participer au jury de cette finale.
- La finale a lieu en public et chaque négociation dure 20 minutes précisément
- La finale porte sur le même cas que celui des qualifications
- Le jeu de rôle Acheteur Finale est transmis aux membres du jury juste avant l'épreuve, il est différent de celui des qualifications, en revanche le jeu de rôle Vendeur est le même.
- La grille de notation individuelle pourra être remise à la demande des négociateurs après la finale.
- Les points obtenus par chaque département sont fixés selon le classement du négociateur à l'issue des qualifications et pour les trois négociateurs finalistes selon le classement de la finale.

4) REGLEMENT DES EPREUVES SPORTIVES

Les épreuves sportives sont au nombre de deux : une descente en slalom à ski, une course de relais.

- **Chaque compétiteur aux épreuves sportives doit avoir sur lui sa carte d'étudiant** et la présenter à l'organisateur qui la lui demande. Les compétiteurs sans carte d'étudiant ne seront pas autorisés à prendre le départ.
- L'étudiant qui participe à l'épreuve de négociation ne peut pas faire le slalom de ski
- Le **port du casque est obligatoire** pour les épreuves de slalom ski. En l'absence de casque, le compétiteur est disqualifié.
- Tout compétiteur en retard sur une épreuve recevra une pénalité de 5 secondes sur son temps.
- Les compétiteurs rendront à l'arrivée le dossard qui leur a été remis au départ. Pour toute perte du dossard l'équipe devra financer le jeu complet.
- Les organisateurs des épreuves sportives se réservent le droit d'interdire le départ à un concurrent s'ils estiment qu'il représente un risque pour les autres ou pour lui-même.

Le Slalom ski : coefficient 1

- Chaque équipe présente trois compétiteurs maximum et seuls les deux meilleurs temps sont retenus pour le classement général.
- Un seul passage par compétiteur est admis.
- Si un compétiteur rate une porte ou ne franchit pas la ligne d'arrivée, il est disqualifié.
- Si pour une équipe un seul temps est validé, le deuxième temps de l'équipe sera le temps du plus mauvais participant à l'épreuve auquel on ajoutera 5 secondes.
- Si aucun membre de l'équipe ne finit l'épreuve ou ne valide pas un temps, on attribuera deux fois le temps du participant classé dernier auquel on ajoutera 10 secondes.
- En cas de non-participation d'une équipe, la note attribuée à l'équipe sera égale à 0.

La course de relais : coefficient 1

- Chaque équipe présente quatre compétiteurs **dont obligatoirement un enseignant**.
- L'épreuve comporte quatre parties déterminées sur place par les organisateurs.

- A titre indicatif, il peut s'agir d'une montée à pied, d'une descente en luge, d'une remontée en raquettes, de lancers etc.
- La nature des épreuves est annoncée lors d'un briefing avant le début de l'épreuve.
- Un passage de relais entre chaque partie est impératif.
- Des pénalités seront données pour non-respect des consignes (celles-ci seront précisées lors du briefing).

L'Objet Glissant Non Identifié (OGNI) : coefficient 2

Le but de cette épreuve est de construire un OGNI original symbolisant la région de l'équipe. Tout OGNI doit **obligatoirement** : glisser par son propre poids, transporter 1 à 2 personnes, freiner et s'arrêter, redémarrer, arriver intact en bas de la descente.

Un seul OGNI par département TC est autorisé.

- Encombrement maximum au sol de l'OGNI : 2 m² en tout (par exemple 2m de longueur X 1m de largeur),
- Les étudiants à l'intérieur de l'OGNI doivent porter un casque (de ski, de vélo, de moto...)
- La descente doit s'effectuer dans un couloir matérialisé, dans un temps maximum de 1 minute et 30 secondes pour l'ensemble de la descente.
- L'OGNI doit arrêter sa descente dans une zone balisée sur la piste. L'équipe présente alors une animation ou saynète complétant la présentation de la région au travers de l'OGNI. L'OGNI repart ensuite vers la ligne d'arrivée.
- L'équipe peut utiliser un support musical pour accompagner sa descente. Elle devra le remettre aux organisateurs par mail à l'adresse suivante : contact@alticiades.eu au format numérique MP3 au plus tard le **31 janvier 2023 avant midi**.
- Le jury d'évaluation est composé de 3 enseignants de départements différents.
- L'évaluation porte sur cinq critères, pour un total de 100 points détaillés ci-dessous.
- Certains critères (la sécurité, l'esthétisme, le lien avec la région) seront évalués en amont de la descente, entre 13h et 15h, les descentes commençant à 15h.

Critères d'évaluation

- ✓ **la sécurité** : le jury évalue la sécurité de l'OGNI et son système de freinage lors d'une visite technique avant le départ. Suite à cette visite, l'autorisation ou non de prendre le départ est donnée. L'encombrement maximum est contrôlé également. En cas de décision négative du jury, il y a une possibilité de contre visite avant le départ. Si la décision est de nouveau négative, l'équipe aura une note égale à 0 pour la descente. Si l'OGNI prend le départ et sort de la piste avant l'arrivée, la note sera de 5.
- ✓ **la précision et le temps de la descente** (20 points) : en cas de dépassement du temps l'équipe sera pénalisée de 5 points. Les équipes ont la possibilité de pousser l'OGNI avant la ligne de départ, mais entre celle-ci et la zone d'arrêt, personne ne doit toucher l'OGNI ("poussettes" sanctionnées).
- ✓ **le lien avec la région** (20 points) : le jury évalue la représentativité de la ville ou de la région d'origine de l'OGNI. Chaque équipe devra transmettre aux organisateurs au plus tard pour le **31 janvier 2023 à midi** une fiche A4 expliquant ses choix. Avant le départ de l'épreuve, un étudiant devra argumenter face au jury.
- ✓ **La créativité et la sobriété** (20 points) : le jury évalue l'esthétique de l'OGNI, l'originalité et la démarche responsable en terme d'encombrement, de matériaux utilisés et de leur recyclage.
- ✓ **la théâtralisation** (20 points) : le jury évalue l'animation ou la saynète réalisée au cours de la descente et dans l'espace balisé à cet effet. Les étudiants doivent rester couverts et habillés tout au long de la descente et lors de la saynète. Le non-respect de cette consigne sera sanctionné par un arrêt immédiat de la saynète et une note de 0/20 sera attribuée au critère de théâtralisation.