



REGLEMENT GENERAL DES ALTICIADES 2019

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 janvier (arrivée le mardi soir et départ le samedi midi au plus tard) dans une station de montagne autour de 4 épreuves :

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

ORGANISATION GENERALE ET INSCRIPTIONS

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

- 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.
- 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. Néanmoins pour des raisons de capacité d'accueil le Réseau TC France se réserve le droit de limiter le nombre de départements participants.
- 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 mardi 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, aucun stand pour le marché ne sera attribué à l'équipe et elle passera alors 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 3,5 pour le salon gastronomique des régions
 - coefficient 2 pour l'OGNI
 - coefficient 2 pour le concours de négociation
 - coefficient 1 pour le slalom ski
 - coefficient 1 pour le slalom surf
 - coefficient 0,5 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) REGLEMENT DES EPREUVES SPORTIVES

Les épreuves sportives sont au nombre de trois : une descente en slalom à ski, une descente en slalom en surf et 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
- Chaque épreuve est chronométrée.
- L'étudiant qui concourt dans un slalom ne peut concourir dans l'autre.
- L'étudiant qui participe à l'épreuve de négociation ne peut pas faire le slalom de ski ni celui de snow.
- Le port du casque est obligatoire pour les épreuves de slalom ski et slalom surf. 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.

Le Slalom surf : coefficient 1

- Chaque équipe présente deux compétiteurs maximum et seul le meilleur temps est retenu 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 aucun membre de l'équipe ne finit l'épreuve ou ne valide un temps on attribuera à l'équipe le temps du participant classé dernier auquel on ajoutera 5 secondes.
- En cas de non-participation d'une équipe, la note attribuée à l'équipe sera égale à 0.

La course de relais : coefficient 0,5

- Chaque équipe présente quatre compétiteurs dont obligatoirement un enseignant.
- L'épreuve comporte quatre parties déterminées sur place par l'équipe organisatrice.
- A titre indicatif, il peut s'agir d'une montée à pieds, d'une descente en luge, d'une remontée en raquettes...
- La nature des épreuves est annoncée avant le départ.
- Un passage de relais entre chaque épreuve est impératif.
- Des pénalités seront données pour non-respect des consignes (celles-ci seront précisées sur place avant l'épreuve).

3) REGLEMENT DE LA DESCENTE DE L'OGNI "objet glissant non identifié" : 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.
- 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 **jeudi 10 janvier 2019 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 quelques heures avant le départ. Suite à cette visite, l'autorisation ou non de prendre le départ est donnée. 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 (touchettes 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 jeudi 10 janvier une fiche A4 expliquant ses choix. Avant le départ de l'épreuve, un étudiant devra argumenter face au jury.

- ✓ l'esthétique (20 points) : le jury évalue l'esthétique de l'OGNI et la créativité.
- ✓ 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

3) RÈGLEMENT DU SALON GASTRONOMIQUE DES REGIONS : coefficient 3,5

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, et d'en assurer la promotion, la dégustation et la vente.

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

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

Le non-respect des articles 10 et 11, entraînera l'exclusion de l'équipe pour l'épreuve du Salon.

1) Le mardi soir précédent 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 mercredi matin. La surface de chaque stand est délimitée au sol.

2) 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 2,25 m.

3) Chaque département doit prévoir un revêtement de 4 m², à déposer sur le sol, sous leur stand, sous peine de pénalité applicable sur la note finale.

4) 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.

5) Il est possible d'obtenir deux petites tables de même dimension, c'est-à-dire 1.20 mètre de longueur et de 80 cm de largeur. La demande doit être faite au préalable à l'équipe de TC Valence chargée de l'organisation du salon par l'envoi d'un mail à l'adresse suivante : salon.alticiades@gmail.com, au moment de l'inscription.

6) Le stand doit être mis en place (exposition des produits, décoration ...) avant le passage du jury prévu à partir de 14H00 le mercredi après-midi. L'ouverture au public du marché est proclamée à 15h et prend fin à 19H30.

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

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.

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

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.

10) Le Réseau TC France a obtenu de la Mairie de Modane 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.

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".

En cas de non-respect de ces règles et en cas de risques d'intoxication alimentaire, les organisateurs du Salon se réservent le droit de retirer des produits de la dégustation et de la vente.

12) 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 aux endroits des salles prévus à cet effet et non sur les stands, dans la limite de la puissance électrique prévue par la ville de Modane. 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.

13) Les produits transformés ("cuisinés") 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

14) 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.

15) 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.

16) Le retour à la station doit se faire obligatoirement par les navettes prévues à cet effet. **L'utilisation de véhicules personnels est interdite.**

17) Aucun animal vivant n'est autorisé à l'exception des fruits de mer.

18) 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.

19) 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 (Ville de Modane, Réseau TC France...).

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 le jury sur la base d'une grille d'évaluation communiquée aux étudiants participants et affichée sur le salon, et disponible sur le site www.alticiades.eu
- 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 .../7 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>
Connaissances sur le thème ou la région présentée <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables de répondre à des questions sur le thème ou la région</i>
S'exprimer clairement et professionnellement sur le thème/la région <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables d'élaborer un discours professionnel</i>
Qualité et diversité des outils utilisés pour la présentation du thème/région <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables de mobiliser des outils pertinents ou innovants pour soutenir son choix (y/c chants et danses)</i>
Elaboration, complexité du stand (mise en lumière, disposition, étagères, banque d'accueil...) .../7 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</i>
Effet "Whaouh!!!"
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>

B. Les produits alimentaires /20

Mise en valeur des produits (PLV, disposition,...) .../7 pts
Visibilité des différents produits présents sur le stand <i>Les étudiants mettent en valeur les produits</i>
Affichage des prix, étiquetage. Information facile pour le client <i>Les étudiants sont capables de rendre lisibles tous les prix</i>
Présence de PLV (quantité et diversité) <i>Les étudiants ont obtenu de la PLV d'un maximum de fournisseurs</i>
Merchandising (facing, zone par produits, disposition des produits par famille et dans le stand) <i>Les étudiants utilisent des techniques / arguments marketing pour justifier la disposition de leurs produits</i>
Cohérence avec la région ou la thématique .../5 pts
Justification du choix des produits présents sur le stand (cohérence avec le thème/région) <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables de justifier le choix des produits en fonction du thème /région choisie</i>
Justification du choix des fournisseurs (cohérence avec le thème/région) <i>Les étudiants (au moins 2 différents) sont capables d'expliquer le choix de fournisseurs en fonction du thème/de la région</i>
Gamme de produits en vente : quantifier le nombre de produits minimum et maxi).../8 pts
Catégories différentes de produits (ex : des fromages, des vins, des conserves...) <i>Les étudiants proposent une large gamme de produits</i>
Abondance du catalogue proposé au public (élevée ou pauvre) : nb total de produits <i>Les étudiants proposent une gamme ample</i>
Équilibre et diversité des produits (répartition entre sucré et salé, liquide et solide) <i>Les étudiants proposent une gamme équilibrée</i>
Cohérence des produits avec le thème <i>Les étudiants proposent des produits en lien avec la région ou la thématique choisi.e</i>

C. L'expérience-client et la vente /40

Convivialité, accueil, animation .../10 pts
Animation commerciale et/ou événementielle (passage dans les allées, distribution de flyers, échanges,...) <i>Les étudiants mettent en œuvre 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</i>
Accueil client (politesse, sourire, présentation,...) <i>Les étudiants accueillent le client de façon agréable et professionnelle</i>
Prise de congé
Argumentation commerciale, présentation des produits .../10 pts
Présentation des produits professionnelle <i>Les étudiants (au moins deux étudiants) différents sont capables de produire un discours concis et attrayant</i>
Connaissance des produits et fournisseurs <i>Les étudiants sont capables de convaincre le jury d'acheter sans déguster et seulement en présentant des preuves, avantages produits</i>
Capacité à orienter le client (y/c vers les fournisseurs si le produit n'est pas présent) <i>Les étudiants sont capables d'identifier les besoins /envies du client, et l'orienter vers les produits correspondants</i>
Informé sur les prix et les justifier <i>Les étudiants sont capables d'expliquer comment leur prix est construit</i>
Dégustation .../10 pts
Variété de produits offerts à la dégustation <i>Les étudiants proposent une variété de produits à déguster</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/pro</i>
Qualité de la présentation des produits offerts à la dégustation
Expérience-client.../10 pts
C'était bon?
C'était sympa?
C'était beau?

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

Connaissance de règles HACCP (Cf. article 11 du règlement).../6 pts
Pool de questions <i>Les étudiants (au moins deux étudiants) devront répondre à des questions sur les règles HACCP tirées au sort parmi un pool de questions.</i>
Information sur les allergènes
Mise en application de règles HACCP - mise en situation (découpe, préparation de mets, encaissement) /10 pts
Découpe de produits différents <i>Les étudiants découpent la nourriture dans des conditions respectant les principes HACCP</i>
Hygiène du service au client (ustensiles professionnels) sur le stand <i>Les étudiants utilisent les principes HACCP pour la dégustation</i>
Hygiène personnelle des étudiants <i>Les étudiants utilisent les principes HACCP</i>
Hygiène du stand <i>L'organisation du stand et la tenue du stand s'inspire des principes HACCP</i>
Développement Durable.../4 pts
Développement durable (couverts, assiette et emballages recyclables et/ou biodégradables) <i>Les étudiants ont intégré la dimension développement durable pour le stand et son animation</i>

http://www.itsap.asso.fr/downloads/reglement_ce_852_2004_du_29_avril_2004_hygiene_generale.pdf

Les étudiants devront consulter le document (lien ci-dessus) et se préparer à des questions ou à des mises en situation proposées par le jury.

E. Respect du règlement : un malus de -10 points sur la note finale sera appliqué

Les malus sont cumulables

- Absence de revêtement sous le stand
- Dégustation de boissons sans l'utilisation des ECOCUP achetées par les visiteurs
- Propreté à la fin du salon non satisfaisante (état final non-identique à état initial)
- Présentation et/ou dégustation d'alcool des groupes 4 et 5
- Utilisation d'un réchaud ou de plaques électriques en dehors de l'espace dédié
- Présence de sonorisation, d'animaux vivants
- Problèmes d'hygiène et de sécurité constatés
- Problèmes de comportement ou attitude inadaptée
- Stand non conforme au règlement

Note totale /100 points

4) REGLEMENT DU CONCOURS DE NEGOCIATION : coefficient 2

Conditions de participation

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

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 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 de ce sujet.

Demi-finale

- Toutes les équipes participant aux Alticiades présentent un candidat négociateur.
- La demi-finale se déroule le jeudi matin.
- Le jeu de rôle client est transmis aux membres du jury juste avant le début de l'épreuve.
- Chaque étudiant négociateur passe devant un jury durant 20 mn.
- 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 candidats participeront à la finale le jeudi après-midi.
- L'ordre de passage des candidats négociateurs (comportant le nom, l'appartement du lieu de la négociation, le numéro de jury, l'heure de convocation et un numéro à contacter en cas de problème) est affiché la veille de l'épreuve à la salle du Thabor. En cas de retard du candidat le jour de l'épreuve, une pénalité sera fixée par les jurys lors de leur délibération en 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 est limitée à 20 mn.
- La finale porte sur le même sujet que la demi-finale.
- Le jeu de rôle client est transmis aux membres du jury juste avant l'épreuve, il est différent de celui de la demi-finale, en revanche le jeu de rôle vendeur ne change pas.
- 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.

Pour que cet évènement se déroule dans les meilleures conditions, il est demandé à toutes les équipes participant aux Alticiades de prendre connaissance de la « Charte de bonne conduite» et d'accepter cette charte lors de son inscription. Le non-respect de cette charte entraînera l'exclusion immédiate des contrevenants.