

Dates relatives au concours

Pour rappel, le rétroplanning est le suivant :

8 décembre 2024	<p>Date de clôture des inscriptions au concours</p> <p>Inscription en ligne via la plateforme WebAurion-Auriga en renseignant les éléments présents sur les pièces suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Formulaire d'inscription équipe 2024-2025</i> - <i>Logo de l'école en format HD (.png, .jpeg ou .ai)</i>
19 janvier 2025	<p>Date de clôture de réception du dossier technique (dépôt sur la plateforme WebAurion-Auriga et enregistrer en .pdf) et du teasing (lien drive).</p>
11 février 2025	<p>Sélection des 10 meilleurs projets</p>
28 février 2025	<p>Date limite de réception des diaporamas pour les groupes présélectionnés (dépôt sur la plateforme WebAurion-Auriga en .pptx)</p>
14 mars 2025	<p>Journée U'COOK-INNOVATION : Colloque - Concours en présentiel et résultats du concours étudiant</p>

Charte générale : consignes relatives au concours

Charte 1 : Dossier Technique

Dans ce dossier, le produit alimentaire doit être présenté dans un rapport détaillé de 10 pages maximum (20 pages maximum avec les annexes), comportant les informations suivantes :

- Nom des membres de l'équipe (*sur la page non-anonyme*)
- Nom de l'établissement scolaire – l'adresse (*sur la page non-anonyme*)
- La formation d'origine et le nom du référent de la formation (*sur la page non-anonyme*)
- Nom du produit
- Description du produit alimentaire destiné à la consommation (*matières premières, composition, mode de préparation, mode de conservation, DLUO, DLC...*) et le cadre de son innovation (*formulation, technologie, processus de fabrication, éco-conception ou profil nutritionnel*) (3 pages)
- Une étude de marché avec un positionnement (concurrence, cibles, prix, distribution, communication, ...) (1 page)
- Un argumentaire démontrant son caractère innovant et les objectifs visés lors de la conception (1 page)
- Le procédé de fabrication dans une démarche d'éco-conception, le conditionnement du produit fini, l'étiquetage avec la valeur nutritionnelle du produit (3 - 4 pages)
- Ouverture avec améliorations ou évolutions éventuelles (1 page)

Ci-dessous se trouve le format des premières pages du dossier. Ce format rassemble les informations nécessaires à l'authentification de chaque dossier mais la présentation reste libre pour chaque équipe.



Nom du produit

IMAGE ou PHOTO DU PRODUIT

Nom des membres de l'équipe
Nom du référent

Nom de l'établissement scolaire
Adresse

Nom de la formation
Années

Figure 1 : données attendues sur la 1^{ère} page

SOMMAIRE

Exemple de sommaire : celui-ci est donné à titre indicatif

- I. Description du produit alimentaire destiné à la consommation*
- II. Une étude de marché avec un positionnement*
- III. Un argumentaire démontrant son caractère innovant et les objectifs visés lors de la conception*
- IV. Le procédé de fabrication*
- V. Ouverture avec améliorations ou évolutions éventuelles*

Figure 2 : données attendues sur la 2^{ème} page

La présentation du dossier sera libre.

Charte 2 : Teasing

Le teasing est un procédé publicitaire qui cherche à éveiller la curiosité du public, cela doit donc donner envie d'en savoir plus sur votre projet.

Vous devrez réaliser une courte publicité sous le format d'une vidéo de 1'30 minutes. Il doit transmettre l'essentiel de ce que représente votre produit.

Soyez inventif !

Charte 3 : Diaporama

Pour les équipes sélectionnées, vous devrez réaliser un diaporama technique de présentation sur votre produit.

Le diaporama devra être déposé sous format **.pptx** sur la plateforme WebAurion-Auriga avec un maximum de 8 slides. Il devra être constitué d'une présentation technique de votre projet et devra comporter les résultats d'une analyse sensorielle réalisée sur votre produit.