

## PRÉSENTATION ORALE

Dégustation des produits par le jury et le public

La présentation pourra être mise en scène

### Qualité de la présentation

- Qualité des supports présentés (bonne utilisation du ppt)
- Clarté de la présentation

### Présentation, qualité des produits et emballage

- Présentation des produits
- Qualité organoleptique
- Qualité de l'emballage (practicité, design...)

### Travail d'équipe

- Répartition du travail en amont
- Répartition de la présentation orale

### Qualité de conviction

- Pertinence des réponses
- Qualité des échanges (prise en compte des remarques)

### Gestion du temps

Niveaux BAC +2 et 3

Les équipes devront être en mesure de justifier leurs choix techniques. Ex : motiver le choix d'un emballage, d'un process...

**Le dossier technique compte de 15 à 20 pages, plus 5 pages d'annexes maximum.**

Chaque équipe devra être en mesure, lors de l'exposé oral, de quantifier le temps réellement passé sur le projet (recherches bibliographiques, essais, réalisations du dossier technique...), ainsi que le temps alloué par l'établissement dans le cadre du programme d'enseignement.

**Il est précisé que l'équipe qui ne présentera pas de produit le jour de la restitution sera disqualifiée.**

## 2.3 | Partenariat inter-établissements

Afin de promouvoir les filières et le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, NOVALIM-ALIMENTEC souhaite initier via le concours INNOV'ALIMENT, des partenariats en amont et en aval, de la formation agroalimentaire.

Il s'agit notamment de promouvoir les filières agricoles présentes sur le territoire via l'innovation agroalimentaire (produit, process et packaging).

Pour ce faire, nous souhaitons renforcer les collaborations inter-établissements, reflet de la complémentarité entre des techniciens de l'agriculture, de l'agroalimentaire, l'emballage, du marketing-commercial et de la gestion.

Il est également suggéré aux équipes de travailler des matières premières agricoles produites sur le territoire, afin de favoriser la mise en place ou le développement de filières.

Cette démarche sera récompensée via une bonification

Article 3 | Participation au concours

3.1 | Inscription

Pour participer au concours, les étudiants de l'équipe, sous couvert de leur établissement, doivent faire parvenir le bulletin d'inscription (cf annexe 1), complété et signé, **au plus tard le vendredi 8 décembre 2017 à 17 h 00**, à l'adresse suivante :

**NOVALIM-ALIMENTEC  
Concours Innov'Aliment  
Technopole Alimentec  
Rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE**

Le bulletin sera adressé :

- soit par courrier (cachet de la poste faisant foi)
- soit par e-mail à [jlrvanat@alimentec.com](mailto:jlrvanat@alimentec.com)
- soit remis en main propre à NOVALIM-ALIMENTEC.

Un accusé de réception sera adressé en retour.

3.2 | Dossier technique

Le dossier technique (cf article 2) devra être présenté sous la forme d'un document écrit rédigé par les étudiants de l'équipe :

- Le dossier technique devra être dactylographié en double exemplaires, paginé, et non relié
- Il comportera, sur une page dactylographiée maximum, une synthèse globale du dossier mentionnant obligatoirement à minima : nom du produit, nom de l'établissement, nom du référent de l'équipe, noms des participants, nom des enseignants accompagnants, diplôme présenté, innovation présentée, résumé du projet, suite envisagée pour le projet...
- Une version anglaise de cette synthèse globale devra également être jointe au dossier.

En cas de partenariat, nous vous prions de bien vouloir préciser le nom de l'entreprise partenaire et de son référent en lien avec le projet, le nom du centre de formations partenaire et son référent en lien avec le projet.