

RÈGLEMENTS

La compétition étudiante nationale en saine alimentation

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Veillez lire le présent règlement de la compétition étudiante nationale en saine alimentation, présentée par le programme DUX, dans son intégralité avant de participer à la compétition. Ne participez pas à la compétition à moins d'en accepter le règlement. La participation à la compétition suppose l'acceptation inconditionnelle du règlement, lequel est définitif pour tous les aspects de la compétition. En participant, vous acceptez de respecter les décisions des juges du concours, lesquelles sont définitives et exécutoires dans tous les cas.

2. OBJECTIFS

2.1 La compétition a pour objectifs de faire la promotion des programmes de nutrition et des métiers de la bouche du niveau collégial et universitaire au Canada, et d'encourager l'excellence des futurs professionnels de ces industries.

2.2 La compétition vise également à mettre en lumière les objectifs du MOUVEMENT DUX, soit d'améliorer les habitudes alimentaires des Canadiens en leur proposant des solutions ludiques, saines, de bon goût et pratiques, dans une approche globale incluant les cinq dimensions de la saine alimentation soit biologique, socioculturelle, économique, de sécurité alimentaire et de développement durable.

3 STRUCTURE

3.1 Le comité organisateur est composé des responsables du Mouvement DUX.

3.2 Afin de garantir l'impartialité du jury et des solutions proposées par les étudiants, les commanditaires principaux de la compétition ne sont pas impliqués dans l'élaboration du cas et ne siègent pas sur le jury.

4 ÉTUDIANTS ADMISSIBLES

4.1 Pour être admissible, l'étudiant doit être inscrit, en date du 1^{er} octobre 2020, dans un programme de nutrition ou de diététiste, ou dans un programme enseignant les métiers de la bouche, dans un CÉGEP québécois ou une université Canadienne.

4.2 L'étudiant peut s'inscrire seul, ou en équipe de deux. (Le montant de la bourse de 2000 \$ sera partagé à part égale entre les étudiants d'une même équipe.)

4.3 Les employés (ainsi que les personnes habitant sous le même toit que les employés) de l'organisateur du concours, des organisations des membres du jury, et des commanditaires, ne sont pas admissibles.

5. PROCESSUS D'INSCRIPTION

5.1 Les inscriptions pour la compétition commencent le 15 septembre 2020.

Les étudiants doivent s'inscrire sur le site web <https://programmedux.com/fr/omnium-dux/>. L'inscription peut être faite à tout moment, entre le 15 septembre et le 29 novembre 2020.

5.2 Les étudiants doivent s'inscrire dans la catégorie correspondant à leur champ d'étude :

- Niveau collégial, programme de technique de diététique
- Niveau universitaire, programme de nutrition ou de diététiste
- Niveau collégial ou universitaire, métiers de la bouche

5.3 Une fois l'inscription complétée, les participants recevront par courriel le cas complet, les annexes ainsi que les directives correspondant à leur catégorie.

5.4 Les étudiants ont **jusqu'au 29 novembre pour soumettre leur dossier**. Celles-ci doivent être envoyées via le lien web qui leur sera fourni lors de l'inscription, avant le 29 novembre, 23h59.

5.5 Tout étudiant peut demander un éclaircissement sur le cas ou les consignes, en transmettant sa demande par courriel à dux@edikom.ca, avant le 31 octobre, 23h49.

Le comité organisateur décidera de la pertinence de la demande et de la teneur de la réponse. Cette réponse, ainsi que la demande, seront transmises par écrit, dans les cinq jours suivant la réception de la demande, à tous les étudiants inscrits.

6. ÉVALUATIONS DU JURY

6.1 Le jury est composé d'experts indépendants, spécialisés en nutrition et/ou en métier de la bouche, dont l'un d'eux sera nommé Président du jury.

6.2 Les réponses des étudiants seront transmises au jury le 3 décembre 2020. Le jury aura jusqu'au 8 janvier 2021 pour remplir, individuellement, ses grilles d'évaluation.

6.3 Le comité organisateur procédera à la compilation des résultats. Dans le cas d'un résultat ex-aequo, le comité organisateur demandera au président du jury de trancher.

7. FINALISTES ET GAGNANTS :

7.1 Finalistes : trois (3) pour chaque catégorie. Ils seront dévoilés via nos réseaux sociaux dans la semaine du 11 janvier 2021. Ils seront contactés à ce moment-là par le comité organisateur.

7.2 Gagnants : Un (1) pour chaque catégorie. Ils seront dévoilés dans le cadre des Grands Prix DUX à la fin du mois de janvier 2021. Plus d'information sera transmise à ce sujet en temps et lieux.

8. PRIX :

8.1 Chaque gagnant (ou équipe gagnante) se verra remettre une bourse d'une valeur de 500\$.

8.2 Chaque gagnant (ou équipe gagnante) recevra un billet pour la journée-conférence DUX+ et le gala des Grands Prix DUX, qui se dérouleront en janvier 2021 (informations précises à venir à la fin de l'automne)

8.3 Le contenu (recettes, astuces et média) de chaque gagnant (ou équipe gagnante) sera publié sur l'une des plateformes du Mouvement DUX. L'équipe de contenu communiquera avec chacun d'eux pour établir la date et les besoins.

8.4 Une bourse supplémentaire de 500\$ offerte par Fontaine Santé, avec mention coup de cœur des jurys, sera remise parmi tous les finalistes du concours.

9. CESSION DES DROITS

Tout le contenu (qu'il s'agisse de textes ou de créations multimédia) mis en candidature deviendront la propriété de l'organisateur du concours. En acceptant de participer à la compétition, les étudiants donnent à l'organisateur du concours, ainsi qu'aux commanditaires, le droit d'utiliser le texte et le matériel mis en candidature ainsi que leur nom et programme d'étude, pour quelque fin que ce soit, qu'il s'agisse de communication interne ou externe, dans les documents de marketing, soit dans la presse écrite, à la radio, à la télévision, dans les médias interactifs ou dans tout autre média dans le monde, dans toutes les langues, à perpétuité en lien avec ce concours.

ANNEXE A

Critères d'évaluation Étudiants Métiers de la bouche	Pondération
SECTION MIEUX MANGER	50
I. QUALITÉ DES RECETTES PROPOSÉES	50
A. PERTINENCE : Est-ce que l'ordre des ingrédients est respecté dans la rédaction des recettes ?	5
B. COMPRÉHENSION : Est-ce que les recettes sont rédigées avec des termes culinaires simples et faciles à comprendre et en donnant suffisamment d'explications pour une exécution sans problème ?	10
C. ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les ingrédients des recettes sont facilement accessibles pour le consommateur ?	10
D. EXÉCUTION : Est-ce que les recettes sont rapides à préparer ? Est-ce que les conseils proposés sont faciles à exécuter ?	10
E. PRODUITS TRANSFORMÉS UTILISÉS : Est-ce que les produits transformés utilisés sont de bonne qualité ?	5
F. ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉ : Est-ce que les recettes proposées sont variées dans tous les mini scénarios et est-ce qu'ils permettent au consommateur de découvrir de nouvelles idées et les aident à diversifier leurs menus au quotidien ?	10
SECTION MIEUX VIVRE	25
II. PERTINENCE ET ORIGINALITÉ DES STRATÉGIES PROPOSÉES POUR LES TRUCS ET ASTUCES	25
A. DIMINUTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : Est-ce que les stratégies proposées pour contrer le gaspillage alimentaire font preuve d'originalité et aident le consommateur à atteindre leur objectif du mieux vivre ?	10
B. RÉALISME : Est-ce que les trucs et recettes proposés pour faciliter la préparation des repas sont facilement réalisables pour la plupart des consommateurs ?	5
C. PERTINENCES : Est-ce que les trucs et recettes proposés pour faciliter la préparation des repas seront réellement efficaces pour aider la plupart des consommateurs dans leur volonté de mieux manger ?	5
D. GESTION DES ALLERGIES : Est-ce que les conseils proposés pour faciliter la gestion des allergies sont clairs, sécuritaires, rassurants et intéressants ?	5
ÉVALUATION GÉNÉRALE	25
III. COMPRÉHENSION ET ANALYSE	10
Est-ce que l'étudiant (ou l'équipe) a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios et a su considérer les éléments clés pour en extraire des recettes et des recommandations réalistes ?	10
IV. CONTENU MÉDIATIQUE	10
Est-ce que le contenu médiatique est pertinent, original, crédible et facile à comprendre pour le consommateur ?	10
V. COUP DE COEUR	5
Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle.	5
TOTAL:	100

ANNEXE B

Critères d'évaluation Étudiants Collège, technique de diététique	Pondération
SECTION MIEUX MANGER	45
I. QUALITÉ DES RECETTES PROPOSÉS	45
A. PERTINENCE : Est-ce que l'ordre des ingrédients est respecté dans la rédaction des recettes ?	5
B. COMPRÉHENSION : Est-ce que les recettes sont rédigées avec des termes culinaires simples et faciles à comprendre et en donnant suffisamment d'explications pour une exécution sans problème ?	5
C. ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les ingrédients utilisés sont facilement accessibles pour le consommateur ?	5
D. EXÉCUTION : Est-ce que les recettes sont rapides à préparer ?	5
E. VARIANTES VÉGÉTARIENNES : Est-ce que les variantes végétariennes s'intègrent bien dans la préparation du repas et sont faciles à réaliser ?	5
F. UTILISATOIN DES FRUITS : Est-ce que les propositions d'utilisations des fruits sont attirantes pour le consommateur et apportent des variantes intéressantes ?	5
G. PRODUITS TRANSFORMÉS UTILISÉS : Est-ce que les produits transformés utilisés sont de bonne qualité ?	5
H. ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE : Est-ce que les recettes proposées démontrent un bel équilibre alimentaire et contribue à combler les besoins nutritionnels des consommateurs ?	5
I. ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉ : Est-ce que les recettes proposées sont variés dans tous les mini scénarios et est-ce qu'ils permettent au consommateur de découvrir de nouvelles idées et les aident à diversifier leurs menus au quotidien ?	5
SECTION MIEUX VIVRE	30
II. PERTINENCE ET ORIGINALITÉ DES STRATÉGIES PROPOSÉES POUR LES TRUCS ET ASTUCES	30
A. RESPECT DES CONTRAINTES ÉCONOMIQUES ET ÉCOLOGIQUES : Est-ce que les stratégies proposées pour diminuer le coût du panier d'épicerie et de diminuer le gaspillage alimentaire font preuve d'originalité et aident le consommateur à atteindre leur objectif du mieux vivre ?	10
B. RESPECT DE LA CONTRAINTÉ DE TEMPS : Est-ce que les recettes proposées respectent la définition d'un repas complet, sont rapides à préparées et ce, sans compromettre la qualité du repas ?	10
C. GESTION DES ALLERGIES : Est-ce que les conseils proposés pour faciliter la gestion des allergies sont clairs, sécuritaires, rassurants et intéressants ?	10
ÉVALUATION GÉNÉRALE	25
III. COMPRÉHENSION ET ANALYSE DES ASTUCES ET RECETTES PROPOSÉS	10
Est-ce que l'étudiant (ou l'équipe) a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios et a su considérer les éléments clés pour en extraire des recommandations réalistes ?	10
IV. CONTENU MÉDIATIQUE	10
Est-ce que le contenu médiatique est pertinent, original, crédible et facile à comprendre pour le consommateur	10
V. COUP DE COEUR	5
Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle	5
TOTAL:	100

ANNEXE C

Critères d'évaluation Étudiants Universités nutrition, diététique	Pondération
SECTION MIEUX MANGER	50
I. QUALITÉ DES RECETTES ET ASTUCES PROPOSÉES	20
A. EXÉCUTION : Est-ce que les recettes et astuces proposées font preuve de simplicité dans leur application (conseils concrets, peu d'équipements, praticité, etc.) ?	5
B. QUALITÉ : Est-ce que les recettes et astuces proposées permettent aux consommateurs de mieux manger et de faire des choix plus éclairés au niveau de la valeur nutritive et de la transformation des produits?	5
C. PERTINENCE : Est-ce que recettes et astuces proposées font preuve d'un haut degré de pertinence et tiennent compte de la réalité d'aujourd'hui (télé travail, horaire chargé, école, cours de soirs, etc.) ?	10
II. DIMENSIONS DE LA SAINTE ALIMENTATION (volet mieux manger)	30
A. DIMENSION SANTÉ DURABLE : Est-ce que les recettes et astuces proposées favorisent le respect de l'environnement et considèrent les enjeux de santé durable, de gaspillage alimentaire, etc.?	10
B. DIMENSION BIOLOGIQUE : Est-ce que les recettes et astuces proposées contribuent à combler les besoins nutritionnels ?	10
C. DIMENSION ÉCONOMIQUE ET ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les recettes et astuces proposées tiennent compte des ressources et des contraintes pour une famille moyenne ?	10
SECTION MIEUX VIVRE	25
III. DIMENSIONS DE LA SAINTE ALIMENTATION (volet mieux vivre)	20
A. DIMENSION SOCIOCULTURELLE : Est-ce que les recettes et astuces proposées favorisent le partage des moments reliés à l'alimentation et accordent aux repas une valeur symbolique en tenant compte de la valeur sociale et culturelle de l'alimentation en contribuant à faire de l'acte de manger un moment agréable ?	10
B. DIMENSION PLAISIR DE MANGER : Est-ce que les recettes et astuces proposées mettent en valeur le plaisir de manger et évitent les interdits alimentaires et les actes alimentaires favorisant la culpabilité ?	10
IV. ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉS DES RECETTES PROPOSÉES	5
Est-ce que les recettes et astuces proposées sont variés dans tous les mini scénarios et est-ce qu'ils permettent au consommateur de découvrir de nouvelles astuces, de nouvelles idées et les aident à diversifier leurs menus au quotidien ?	5
ÉVALUATION GÉNÉRALE	25
V. COMPRÉHENSION ET ANALYSE DES ASTUCES ET RECETTES PROPOSÉS	10
Est-ce que l'étudiant (ou l'équipe) a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios et a su considérer les éléments clés pour en extraire des recommandations réalistes ?	10
VI. CONTENU MÉDIATIQUE	10
Est-ce que le contenu médiatique est pertinent, original, crédible et facile à comprendre pour le consommateur	10
VII. COUP DE COEUR	5
Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle	5
TOTAL:	100