



Règlement du 20^{ème} MASTER OF PORT 2022 – 2023

Article 1 : Présentation

L'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP), le Syndicat des Grandes Marques de Porto (SGMP) en France et l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) organisent un concours intitulé le "Master of Port".

Le "Master of Port", marque déposée, a été créé en 1988 à l'initiative du Champagne Taittinger, distributeur du Porto Niepoort, et de l'UDSF.

Article 2 : Déroulement

Les épreuves de sélection du 20^{ème} MASTER OF PORT 2022 - 2023 sont organisées par l'Union de la Sommellerie Française. Cette sélection aura lieu le lundi 26 juin 2023.

Une demi-finale et une finale réuniront les candidats sélectionnés les dimanche 5 et lundi 6 novembre 2023 à Paris.

Article 3 : Candidats

Le MASTER OF PORT s'adresse exclusivement **aux sommeliers de formation**.

Les candidats doivent :

- Être âgés de plus de 18 ans,
- Exercer depuis au moins deux ans, dans un établissement ouvert au public, l'une des professions ci-après :
Sommelier, Maître d'hôtel, Chef de rang, Restaurateur, Caviste.

Les Présidents des Associations Régionales peuvent, s'ils le souhaitent, faire participer aux sélections des élèves ou apprentis préparant une **Mention Complémentaire Sommellerie**, et/ou un **Brevet Professionnel**.

Un candidat qui a déjà été vainqueur d'une édition du "Master Of Port", ne peut se représenter.

Article 4 : Qualification d'un concurrent à la finale

Les candidats ayant obtenu le meilleur total des points aux épreuves de sélection (cumul des points acquis lors des épreuves écrites et de dégustation), seront qualifiés pour participer à la demi-finale. Il sera retenu un maximum de dix (10) candidats pour la demi-finale.

Article 5 : Inscriptions

Les candidats s'inscrivent au "Master of Port" sur le site **masterofport.com** dès le 7 novembre 2022.

Les bulletins d'inscription doivent impérativement parvenir aux organisateurs, en ligne, **avant le 26 mai 2023**, accompagnés d'un **certificat de travail de moins d'un an, d'un Curriculum Vitae** pour vérification et validation par les organisateurs, **ainsi que du règlement daté et signé**.

Syndicat des Grandes Marques de Porto

Par mail : ffva@ffva.fr

Les personnes en stage de formation continue, ou dans toute autre situation, seront rattachées à l'Association Régionale la plus proche.

Tout dossier incomplet sera rejeté.

Article 6 : Déroulement des épreuves

Lors des sélections, les candidats doivent se soumettre à deux types d'épreuves :

1. **Une épreuve écrite de dégustation.**
2. **Un questionnaire théorique écrit portant sur la connaissance du Porto** : Géographie, Géologie, Histoire, Cépage, Législation, Élaboration, Vieillessement, Commercialisation, Service, Culture, Question(s) subsidiaire(s).

Les épreuves de la demi-finale et de la finale porteront sur des épreuves théoriques et pratiques.

Article 7 : Corrections

A) Sélections :

Les épreuves écrites et les commentaires de dégustation seront corrigés par le comité technique le jour même. Les résultats seront communiqués simultanément sur le site du "Master of Port" : www.masterofport.com, et sur le site de l'UDSF : <http://www.sommelier-france.fr> le jour même.

B) Demi-Finale et Finale :

Les demi-finalistes seront invités à participer à **un voyage de formation, avec masterclass à Porto et dans la vallée du Douro organisé par l'IVDP** courant septembre 2023.

Les demi-finalistes seront invités à participer à la demi-finale à Paris le dimanche 5 novembre 2023.

Les candidats finalistes participeront à la finale dont les épreuves se dérouleront le lundi 6 novembre 2023. Les épreuves de la finale seront corrigées par un jury de professionnels placé sous l'autorité du Président de l'Union de la Sommellerie Française. Le classement sera effectué par addition des points attribués à chaque candidat, par chacun des membres du jury.

Article 8 : Prix

Le Titre de « Master of Port », décerné au lauréat de la finale, est assorti :

- D'une coupe en argent, gravée : « Master of Port ».
- D'un pin's « Master of Port ».
- D'une cave de bouteilles de Porto prestigieuses.
- D'un voyage à Porto pour 2 personnes.

Les finalistes se verront dotés :

- D'une cave de bouteilles de Porto prestigieuses.

Article 9 : Jury

Le jury, pour les sélections et la demi-finale et la finale à Paris, sera mis en place par le responsable du Comité Technique de l'UDSF. Le Jury est souverain à tous les stades de la compétition. Il peut déclarer une sélection vacante si le niveau des candidats est jugé insuffisant. Ses décisions sont sans appel. Le jury veillera au strict respect du programme et des horaires.

Article 10 : Modalités pratiques

Chaque candidat devra se présenter à l'heure fixée sur les convocations, seul et sans assistance.

Phase finale :

La phase finale réunira les candidats sélectionnés au cours des épreuves de sélection.

Le jour de la finale, après les épreuves, le jury fera connaître le nom du lauréat. Aucun classement ne sera effectué parmi les autres finalistes.

Tous les finalistes devront se présenter aux épreuves et à la publication des résultats, en tenue professionnelle de sommelier.

Article 11 : Arrêt ou prolongation

Les organisateurs pourront, si les circonstances l'exigent, modifier, interrompre, reporter, prolonger ou annuler le concours en tout ou partie, sans que les participants puissent invoquer un quelconque préjudice de ce fait.

Les Organisateurs peuvent annuler la participation de tout candidat n'ayant pas respecté le Règlement. Cette annulation peut se faire à tout moment et sans préavis.

Article 12 : Responsabilité des organisateurs

Les organisateurs du concours ne sauraient être tenus responsables de l'annulation du concours en cas de force majeure.

Article 13 : Vérifications

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier l'identité des candidats et l'exhaustivité de leur dossier.

Article 14 : Exploitation aux fins de communication

Par le fait de leur participation au concours, les candidats autorisent les organisateurs à faire usage de leur nom et des photos prises au cours du concours, à des fins de communication. Le lauréat s'engage à se mettre à la disposition des organisateurs pour la promotion du Porto une journée jusqu'à la prochaine édition du Master of Port.

Article 15 : Acceptation du règlement

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement disponible sur le site « Masterofport.com » ou auprès de l'UDSF.

Nom

Prénom

Date

Adresse professionnelle

Adresse personnelle

Adresse courriel

Numéro de portable

Signature précédée de la mention « Bon pour acceptation du règlement du Concours du MOP 2022-2023 »

AUTORISATION D'ENREGISTREMENT ET D'EXPLOITATION

JE SOUSSIGNÉ(E) :

NOM :
 PRÉNOMS :
 NÉ(E) LE :
 FONCTION :
 RESIDANT :

PAR LA PRÉSENTE :

Déclare, à la date de la présente être majeur – être mineur (rayer la mention inutile)
 Consens à être photographié(e), filmé(e) et/ou interviewé(e) notamment lors des épreuves, de voyages, visites et autres prestations liés directement ou indirectement du Concours du Master of Port 2023, co-organisé par :
 L'INSTITUT DES VINS DE DOURO ET DE PORTO, I.P. (IVDP)

Le SYNDICAT DES GRANDES MARQUES DE PORTO, membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif,
 L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Dans le cadre des opérations de promotion de l'événement et/ou de communication des organisateurs.

Déclare accepter que les organisateurs et leurs partenaires et/ou ses sous-traitants exploitent en particulier directement ou indirectement mon image, ma voix ainsi que mes noms et prénoms à partir des photographies, de vidéos, de tout support papier ou numérique (notamment Internet, réseaux sociaux et intranet), existant ou à venir réalisées lors du Concours et/ou lors de tout événement connexe susmentionné.

Accepte que les organisateurs puissent enregistrer, conserver, utiliser, reproduire pour de la communication en interne ou au public, sous tout format et par tout procédé, en intégralité ou par extraits les Photos et les Vidéos et effectuent toute modification qu'elle/ils jugera/ont utile sur ces dernières, notamment afin de les adapter aux Supports, dès lors que cette modification n'entraîne pas d'altération de mes Attributs et ne porte pas atteinte à mon image.

Reconnais avoir été informé(e) de mon droit de retirer cette Autorisation à tout moment en envoyant ma demande aux organisateurs du Concours Master Of Port.

Reconnais par ailleurs avoir été informé(e) de mon droit d'accès, d'effacement et d'opposition afférent aux données à caractère personnel me concernant (incluant les Attributs) conformément au règlement Européen n°2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel. Comprends que ce droit me donne la possibilité d'exiger que soient rectifiées, complétées, mises à jour, verrouillées ou effacées les données à caractère personnel me concernant, aux conditions fixées à l'Article 40 de la loi précitée, en envoyant ma demande aux Organisateurs par courrier.

Reconnais que la Société et/ou ses partenaires restent seuls titulaires de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle afférents aux Supports réalisés dans ce cadre et à leur contenu.

La présente Autorisation est consentie à titre gratuit, pour le Monde entier et pour une durée indéterminée à compter de la signature des présentes.

La présente Autorisation est soumise au droit français.

Le (la) soussigné(e) est libre d'accepter ou de refuser de signer la présente Autorisation.

Fait le A

Signature :

(Précédée de la mention « Lu et approuvé »)