



Les Grands Prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie

POLITIQUE DE COMMANDITE

Alex Larouche-Bergeron, Responsable des commandites, 12^e édition des Grands prix de la relève

514-709-9190

finances.aqforth2016@gmail.com

Informations AQFORTH: 450-531-4036, info@aqforth.qc.ca

Site web: aqforth.qc.ca

Janvier 2016



LES GRANDS PRIX DE LA RELÈVE EN RESTAURATION, TOURISME ET HÔTELLERIE

La politique de commandite

En choisissant de commanditer cet événement, vous participez à la reconnaissance des multiples formations offertes en restauration, tourisme et hôtellerie et par le fait même, à la qualité du personnel œuvrant au sein de notre belle industrie. Selon la valeur de votre commandite, vous ferez partie de l'une ou l'autre des catégories suivantes :

Catégories de commanditaire

DIAMANT	Cette catégorie correspond au présentateur officiel de l'événement. La valeur monétaire minimale de la commandite est de 7 500\$. 4 billets d'entrée lui sont offerts gracieusement à l'exception des commandites pour l'encan.
OR	Cette catégorie représente les organisations offrant une commandite d'une valeur monétaire débutant à 5 000\$, et ce, jusqu'à 7 499\$. 2 billets d'entrée leur sont offerts gracieusement, à l'exception des commandites pour l'encan.
ARGENT	Cette catégorie réunit les organisations dont la valeur monétaire de la commandite se situe entre 2 500\$ et 4 999\$. 1 billet d'entrée leur est offert gracieusement, à l'exception des commandites pour l'encan.
BONZE	Cette catégorie rassemble les organisations dont la commandite offerte représente une valeur monétaire minimale de 1 000\$, et ce, jusqu'à 2 499\$.
COLLABORATEUR	Cette catégorie correspond à toute commandite équivalant à une valeur monétaire de moins de 1 000\$.

Valeur monétaire réelle des commandites

La commandite peut être offerte en argent, en biens ou en services. La **valeur réelle** des commandites s'établit comme suit :

Argent (\$)	100 %	1 \$ = 1,00 \$
Biens, services ou médias	60 %	1 \$ = 0,60 \$
Alimentaire	50 %	1 \$ = 0,50 \$

Visibilité offerte

En plus des différentes possibilités mentionnées à la page suivante, une visibilité supplémentaire vous est offerte pour les commandites suivantes :

- **Encan touristique** : Pour toute commandite offerte dans le cadre de l'encan touristique, celle-ci figurera à titre de *lot* sur le site Web du gala, peu importe sa valeur.
- **Bourse de 1 000\$** : Chaque lauréat recevra une bourse de 1 000\$. En choisissant cette option, le nom de votre organisation sera mentionné lors de la remise de la bourse. Il vous est possible de choisir la catégorie (*Restauration, Tourisme ou Hôtellerie*) pour laquelle vous souhaitez offrir la bourse.



- **Billet pour finaliste(s) :** Les commandites offertes en argent servent à payer entre autres, les coûts reliés à la participation des finalistes au gala. Le nom de votre organisation pourrait figurer sur la cocarde d'un ou de plusieurs finalistes pour toute commandite de plus de 1 000\$. Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité d'associer votre organisation à une catégorie (*Restauration, Tourisme ou Hôtellerie*).

N.B. : Notre partenaire principal, le Cégep de Granby, a droit à une visibilité accrue.

VISIBILITÉ	DIAMANT PLUS DE 7 500 \$	OR 5 000 \$	ARGENT 2 500 \$	BRONZE 1 000 \$	COLLABORATEUR (- 1 000\$)
AVANT L'ÉVÉNEMENT					
Logo de l'organisation sur le site Web du gala	X	X	X		
Nom de l'organisation sur le site Web du gala				X	
Mention de l'organisation dans les documents d'invitation	X	X			
PENDANT L'ÉVÉNEMENT					
Affiche corporative	X	X			
Logo dans le programme de la soirée	X	X	X		
Nom de l'organisation dans le programme de la soirée				X	X
Logo projeté à l'écran pendant la soirée	X	X	X		
Nom de l'organisation projeté à l'écran pendant la soirée				X	X
Mention au micro de l'organisation offrant une bourse en argent de 1 000\$ à un lauréat.	X	X	X	X	
Texte descriptif (100 mots) de l'organisation dans le programme de la soirée	X	X			
APRÈS L'ÉVÉNEMENT					
Mention de l'organisation pour la commandite offerte dans les communiqués de presse	X				
Visibilité sur le site Web de l'AQFORTH pour un an (nom ou logo de l'organisation selon la valeur de la commandite)	X	X	X	X	



Maître d'œuvre

L'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH) regroupe plus de vingt établissements d'enseignement publics et privés de niveaux secondaire, collégial et universitaire, qui dispensent une formation dans les domaines de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie. L'AQFORTH rassemble également les enseignants, les étudiants, les personnes, associations ou entreprises intéressées par ce type de formation.

Créée en 2002, l'AQFORTH a pour mission de regrouper, consulter et d'agir en concertation afin de faire reconnaître et promouvoir la qualité des programmes de formation initiale et continue offerts par ses membres auprès de l'industrie touristique du Québec. En collaboration avec ses partenaires, l'AQFORTH travaille également à la reconnaissance et à la valorisation de la relève et des carrières en Tourisme dans l'industrie du tourisme.

Comité organisateur

Le Cégep de Granby, par l'entremise des étudiants finissants de la cohorte 2013-2016 en Techniques de tourisme sous la supervision de Nancy Lefèvre, enseignante, est mandaté pour l'organisation, la gestion et la réalisation du gala des 12^{es} Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie. Le Cégep de Granby est de ce fait, notre partenaire principal.

Public visé

Les Grands Prix de la relève rejoignent :

- les étudiants des programmes en restauration, tourisme et hôtellerie de toutes les régions du Québec, et plus particulièrement ceux qui se démarquent par leur rendement scolaire et leur engagement social ou communautaire.
- les enseignants et les dirigeants des établissements d'enseignement membres de l'AQFORTH. Ces personnes sollicitent leurs étudiants afin qu'ils posent leur candidature. Ils forment un jury local pour faire la sélection des meilleurs dossiers qui seront ensuite soumis au grand jury pour déterminer les lauréats nationaux.
- Les intervenants : les professionnels de tous les secteurs de l'industrie touristique ainsi que les associations et fondations. Ils sont invités à participer au gala des Grands Prix en plus d'être sollicités comme membres du jury au niveau national.

Finalement, la médiatisation des Grands Prix de la relève auprès du grand public, par le biais notamment des médias traditionnels et des médias sociaux, vise à exercer un effet positif auprès des personnes qui envisagent d'entreprendre ou de perfectionner une carrière au sein de l'industrie touristique, en leur fournissant des modèles d'étudiants remarquables et en les incitant à s'inscrire à l'une des formations mises à l'honneur dans le cadre du concours.

La 12^e édition des Grands Prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie

Suite à l'analyse des dossiers de candidature par les membres du jury national, ce dernier détermine le lauréat de chacune des catégories et sélectionne, parmi tous ces lauréats, celui qui se méritera le Grand Prix de l'Excellence. À cette occasion, les invités peuvent déguster des mets et des vins régionaux. Le gala s'autofinance par la vente de billets et d'un encan touristique grâce à la collaboration de généreux commanditaires.



Les prix

Outre le fait d’être reconnu comme faisant partie de l’excellence de la relève touristique, chaque lauréat national reçoit une attestation signée par le président de l’AQFORTH, accompagnée d’une bourse de 1 000 \$.

CATÉGORIE

ORDRE ET PROGRAMME DE FORMATION

RESTAURATION

ORDRE SECONDAIRE

- DEP Cuisine, ASP Cuisine de marché, Pâtisserie de restauration contemporaine
- DEP et ASP Pâtisserie, Boulangerie
- DEP et ASP Service de la restauration et Sommellerie

ORDRE COLLÉGIAL

- DEC Gestion d’un établissement de restauration

ORDRE UNIVERSITAIRE

- 1^{er} cycle en Restauration

TOURISME

ORDRE SECONDAIRE

- DEP Vente de voyages

ORDRE COLLÉGIAL

- DEC Techniques de tourisme et Techniques de tourisme d’aventure

ORDRE UNIVERSITAIRE

- 1^{er} cycle en Loisirs et tourisme
- 2^e cycle en Loisirs et tourisme

HÔTELLERIE

ORDRE SECONDAIRE

- DEP Réception d’hôtel et Réception bilingue d’hôtel

ORDRE COLLÉGIAL

- DEC Techniques de gestion hôtelière

ORDRE UNIVERSITAIRE

- 1^{er} cycle en Hôtellerie

FORMATION CONTINUE

AEC tourisme, hôtellerie, vente de voyages, Certificat universitaire

GRAND PRIX DE L'EXCELLENCE DE LA RELÈVE

Le Grand prix de l'Excellence est attribué à l’étudiant qui, par la qualité de sa candidature, a su se démarquer des autres finalistes. Le gagnant du Grand prix de l'Excellence sera honoré d'une façon particulière lors du gala, lors des événements et dans les communications de l'AQFORTH.



Protocole d'entente de commandite

(no. d'entente)

12^e Gala des Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie

ENTRE

L'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie

235, rue St-Jacques, C.P. 7000, Granby (Québec) J2G 9H7. Téléphone : 450-531-4063.

Représentée par

Alex Larouche-Bergeron, Responsable du comité Finances et commandites

Ci-après, désigné "le commandité".

ET

Nom de l'organisation : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____ Courriel : _____

Représentée par : _____ Titre : _____

Ci-après, désigné "le commanditaire".

LES PARTIES CONVIENNENT DE CE QUI SUIT :

1. OBJET DE L'ENTENTE :

Le commandité accorde au commanditaire le statut de partenaire selon la catégorie ci-dessous pour son investissement dans la réalisation des 12^{es} Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie.

2. VALEUR MONÉTAIRE RÉELLE DE LA COMMANDITE :

Veuillez cocher votre choix :

Valeur réelle calculée

PARTENAIRE DIAMANT (PRÉSENTATEUR)

☐

PLUS DE 7 500\$

PARTENAIRE OR

☐

5 000\$

PARTENAIRE ARGENT

☐

2 500\$

PARTENAIRE BRONZE

☐

1 000\$

COLLABORATEUR

☐

VALEUR DE : _____ \$



3. TYPE DE COMMANDITE :

Veuillez indiquer la répartition de votre commandite :

BIENS OU SERVICES	☐	ARGENT \$	☐	Montant : _____ \$
ALIMENTAIRE	☐	BOURSE AU LAURÉAT	☐	Catégorie : _____
LOT ENCAN	☐			

Description de la commandite :

4. OBLIGATION DU COMMANDITÉ:

Le commandité s'engage à respecter le plan de visibilité pour le partenariat coché au point 2, extrait du dossier de commandite des 12^{es} Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie.

5. OBLIGATION DU COMMANDITAIRE:

Le commanditaire s'engage à fournir son logo¹, en haute définition, pour les différents niveaux de partenariat et à autoriser le commandité pour son utilisation dans les documents promotionnels des Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie.

6. SIGNATURE DE L'ENTENTE :

Les parties aux présentes reconnaissent avoir pris connaissance de chacune des clauses du présent contrat et s'en déclarent entièrement satisfaites.

Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH)

Signature : _____ Date : _____

Non du représentant du commandité : _____

Nom de l'organisation : _____

Signature : _____ Date : _____

Nom du représentant du commanditaire : _____

¹ La dimension d'un logo ou de la police de caractères du partenaire lors de sa publication ou de sa diffusion, est relative à la valeur de la commandite.