

Escalade

Directives pour l'ouverture

Département Compétition

2015-2016

ski alpin

ski

ski de montagne

escalade

raquette

rando raid

canyonisme

ffme

fédération
française
de la montagne
et de l'escalade

Directives – Chefs Ouvreurs –

Saison 2015-2016

Préambule :

Ces directives ont été élaborées à l'occasion du séminaire des chefs ouvreurs et présidents de jury des 15 et 16 octobre 2011. Elles rappellent et précisent, conjointement aux règles sportives, les attentes envers le chef ouvrier en tant qu'officiel de compétition de la FFME et les axes privilégiés pour créer le terrain de jeu sur le plan de l'ouverture :

Le rôle du chef ouvrier :

Le chef ouvrier est un des officiels clés de la compétition avec le président de jury, et l'organisateur, il doit donc à ce titre

- Etre licencié, comme l'ensemble des ouvreurs ;
- Se conformer aux règlements sportifs de la fédération ;
- Avoir une attitude professionnelle dans le cadre de son travail (droit de réserve, attitude,...) ;
- Travailler le plus en amont possible de l'événement avec le président de jury et l'organisateur en utilisant notamment la check list élaborée lors du séminaire

Les attentes en terme de qualité d'ouverture :

D'une manière générale, l'ouverture doit permettre une escalade riche et diversifiée, en tenant compte du niveau de la compétition.

Les attentes en terme de résultat sur les championnats de France et les étapes de coupe de France de bloc et de difficulté :

Ci dessous par tour de compétition en fonction de la discipline ce vers quoi tendre en terme de résultats sur les compétitions et selon les tours :

	DIFF	BLOC	OBJECTIF
QUALIFICATIONS	Autour de 20 compétiteurs sur les 26 demis finalistes qui sortent 2 voies	Tendre vers la réalisation de 2 blocs pour le dernier qualifié en demi finale 90% des grimpeurs font un bloc	ACCESSIBLE
DEMI-FINALES	Autour de 3 tops ATTENTION AU TEMPS DANS LES VOIES	Tous les blocs sortis, tendre vers 2 blocs réalisés pour le dernier qualifié en finale s	SELECTIF
FINALES	1 top ou chute dans les ultimes mouvements ATTENTION AU TEMPS DANS LES VOIES	Tous les blocs sortis faire jouer les grimpeurs haut dans les blocs	SPECTACLE

En amont de la compétition

- Contact avec la fédération pour les étapes de coupe de France et les championnats de France (voir la liste des contacts dans la check list)
- Contact avec l'organisateur avec la check list pour vérifier les points qui peuvent poser problème
- Contact avec le président de jury pour info après la réponse de l'organisateur sur l'ensemble des points
- Contact avec l'équipe d'ouverture pour leur proposer une planification de l'ouverture proposée en rapport avec le timing de la compétition

Pendant l'ouverture

- Présenter la planification d'ouverture et assurer la mise à jour quotidienne
- Respecter le règlement des compétitions (être au clair sur les règles du jeu)
- Eviter les problèmes de jugements (par exemple : bandes noires pour les limites et croix de mousquetonnage à utiliser seulement si c'est absolument indispensable)
- Piloter l'équipe d'ouverture en s'aidant :

- de ce qu'on attend par tour de compétition
- de la liste des compétiteurs inscrits au début de l'ouverture
- Respecter le timing de la compétition
- Garder toujours l'espace de travail propre chaque fin de session d'ouverture
- **Travailler en sécurité en s'assurant que l'équipe d'ouverture respecte toutes les consignes liées à la sécurité (autorisation de conduite de nacelle, port du casque en nacelle notamment)**

Pendant la compétition

- Assumer le rôle de chef ouvrier : tenue, droit de réserve,...
- Disponibilité auprès des juges avant chaque tour de compétition (plans des voies, tour des blocs) et pendant la compétition

Après la compétition

- Rendre la structure mise à disposition telle qu'elle a été proposée au début de l'ouverture ou tel que cela a été défini avec l'organisateur
- Faire un débriefing rapide avec le président de jury et l'organisateur sur la compétition à chaud
- Feed back quelques jours après auprès du président de jury et de l'organisateur
- Remplir sur l'intranet (avec votre profil de chef-ouvreur) votre compte-rendu d'ouverture **et notamment la liste de vos ouvriers et stagiaires (ainsi que leurs validations pratiques éventuelles)** et ce dans les délais impartis.