



REGLEMENT DU CONCOURS 2019

Date du concours : Mardi 8 Octobre 2019, dans le cadre du Salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.

Lieu : PARC DES EXPOSITIONS DE CAEN.

Organisateur : Alliance Expo

Objectifs du concours : Promouvoir et valoriser les chefs de restauration collective

Article 1 – Organisateur du concours

ALLIANCE EXPO, 70 bis Boulevard Stalingrad, 24000 PERIGUEUX

Directeurs : M. Cédric DUMAS, M. Michael CHOURY

Article 2 – Objet du concours

Le salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche organise le « concours de Chefs des Collectivités » réservé aux chefs de restauration collective du Calvados.

Les candidats devront réaliser **un plat** à partir d'ingrédients imposés en 2h00.

Le choix de la cuisson est libre.

Les recettes devront être quantifiées pour 4 personnes.

Les candidats présenteront 3 assiettes de dégustation + 1 assiette de présentation pour les photos.

Les assiettes ou autres contenants pour le dressage seront fournis par le candidat. (prévoir pour 4)

Les plats ne devront pas comporter d'ingrédients non comestibles.

Article 3 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Toute annulation impliquera le remboursement du chèque de 50 € pour l'achat des fournitures (*voir article 6*)

Article 4 – Participants

Ce concours est réservé aux chefs de restauration collective en collège, lycée ou maison de retraite/Ehpad des départements du Calvados.

Sans que ce ne soit une obligation, les chefs peuvent être accompagnés d'un commis.

Les équipes sont composées de 2 professionnels maximum.

Article 5 – Conditions de participation

Pour participer à ce concours, les participants ont informé la société Alliance Expo grâce au coupon réponse du courrier adressé au chef. La participation à ce concours est gratuite.

Article 6 – Etapes du concours

Le 9 septembre 2019=

- Les candidats sont informés du thème et des ingrédients imposés par le concours
- Les candidats reçoivent (email et courrier):
 1. L'information du thème et des ingrédients imposés ;
 2. Les documents techniques à compléter et à retourner selon la recette choisie (fiche recette, liste des ingrédients)
 3. Un chèque de 50€ pour l'achat des ingrédients supplémentaires.
N'entre pas en compte dans ce budget de 50€ les ingrédients imposés par le concours.

Avant le 2 octobre 2019 =

- Retour de vos fiches techniques de recette avec la liste complète des ingrédients utilisés (email ou courrier)

Article 7 : Déroulement du concours

1. Inscription

Vous êtes préinscrits au concours.

Pour finaliser votre inscription, merci de nous renvoyer ce règlement signé.

2. Jour J

Les équipes de candidats sélectionnés concourront le Mardi 8 Octobre 2019 sur l'espace concours du salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.

L'épreuve aura lieu de 15h00 à 18h00. **Chaque candidat aura 2h pour préparer son plat.**

Un tirage au sort sera effectué pour l'ordre de passage de présentation. Les candidats débiteront en décalé.

- 1^{er} candidat : 15h00 / envoi des plats 17h00
- 2^{ème} candidat : 15h10 / envoi des plats 17h10
- 3^{ème} candidat 15h20 / envoi des plats 17h20
- 4^{ème} candidat 15h30 / envoi des plats 17h30
- 5^{ème} candidat 15h40 / envoi des plats 17h40
- 6^{ème} candidat 15h50 / envoi des plats 17h50

Tout candidat n'étant pas présent à l'heure du début de l'épreuve sera disqualifié. Le transport et l'éventuel hébergement pour participer à ces épreuves restent à la charge des candidats.

- Les candidats se présenteront à l'accueil du Salon 1 heure avant le début du concours soit à 14h00
- Chaque équipe aura un espace d'environ 9m².

Les candidats devront apporter leur petit outillage (couteau, casseroles, fouet, poche à douille, pelle, pince...).

Le salon fournira le matériel suivant:

- 1 plan de travail par candidat
- 1 grand frigo (pour 2 équipes)
- 1 plaque de cuisson à induction 2 feux puissances 1800 et 1500 W par candidat
- 1 Four (RATIONAL Mixte ou UNOX) par candidat
- 1 planche à découper par candidat
- 1 évier/plonge (pour 2 équipes)

Les ingrédients qui entrent dans la composition des recettes sont à apporter par chaque candidat.

Seul les ingrédients imposés seront fournis et mis à disposition le jour j.

3. Jury et critère de jugement :

Le jury sera composé de 3 professionnels (chef étoilé, chef de restauration collective, journaliste, professionnel des métiers de bouche, syndicats...)

Les candidats seront jugés sur :

- 1) **Méthode de fabrication**
- 2) **Présentation et saveurs du plat**
- 3) **La créativité**
- 4) **Utilisation de produit de saison**
- 5) **Optimisation des déchets**
- 6) **Respect du temps d'envoi des plats**

Chaque chef devra présenter ses assiettes au jury en fournissant une explication sur ses choix (produits, cuissons, procédés...). Lui ou son commis débarrassera les assiettes une fois la dégustation terminée.

Le jury procèdera aux délibérations une fois les dégustations de chaque chef terminées.

Un classement sera établi : Un chef en 1^{ère} place et les autres déterminés ex aequo.

Chaque participant aura une récompense.

Article 8 – Responsabilité

L'organisation décline toute responsabilité si en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part du jury sur leurs choix et/ou décisions.

Article 9 – Modification du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 10 – Le droit à l'image

Les participants seront filmés et/ou pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toutes images, sur quelque support que ce soit, prises pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de deux ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

Article 11 – Loi informatique et Liberté

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées à l'organisation dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

Fait à Périgueux, le 11 septembre 2019

Le participant :

L'organisation : M. Dumas

