

Règlement du CONCOURS 2011

Article 1 : Restaurateurs de France

L'Association des Restaurateurs de France, dont le siège social est situé 43 rue de Douai - 75009 Paris - code APE 911 C et n° Siret 428 212 872 000 17, organise un concours intitulé :

« *Les Jeunes Talents Restaurateurs de France* »

A partir de sélections régionales, huit candidats sélectionnés participeront au Concours national dont la finale sera organisée dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, le Jeudi 10 Novembre 2011.

Il s'agit d'un concours de cuisine organisé pour la 2^{ème} année consécutive.

Article 2 : Inscription et Dossier de candidature 2011

Peuvent participer à ce concours tous les cuisiniers en cours de Formation Professionnelle par un contrat d'apprentissage (CAP, BEP, BAC pro) dans un établissement membre de l'Association des Restaurateurs de France.

Chacune des régions sélectionnera, soit sur dossier (lettre de motivation et présentation des recettes choisies) soit par une épreuve éliminatoire, le jeune retenu pour participer à l'épreuve finale.

Les fiches d'inscription et note de présentation au grand public ont été adressées à tous les membres de l'association avec la lettre d'information de Mai 2011.

Un dossier de candidature sera adressé aux apprentis intéressés, sur simple demande au siège de notre Association. Ceux-ci peuvent également télécharger ce dossier sur le site internet : www.restaurateursdefrance.com

L'inscription est gratuite. Le dossier de candidature devra être retourné dûment complété et signé par le candidat et son maître d'apprentissage, et accompagné des pièces suivantes :

- une photocopie du contrat d'apprentissage,
- une photo couleur du Candidat en tenue de travail,
- un texte d'une dizaine de lignes expliquant la motivation du jeune et les raisons de sa participation à ce Concours,
- une photocopie de la carte d'identité de l'apprenti.

Au plus tard le 15 Septembre dans sa région, à Paris au siège de l'association s'il n'y a pas de région constituée, à l'adresse figurant sur la fiche d'inscription.

Article 3 : Thèmes du Concours et produits de base

Les thèmes retenus pour l'édition 2011 sont :

- Le Plat : « *Le Bœuf, morceau choisi le Filet* »
- Le Dessert : « *Le Chocolat à décliner sur le thème du Brésil et des épices* ».

Article 4 : Guide de la recette

Cuisine

Le plat et le dessert devront être réalisés pour 4 personnes.

Le plat principal sera obligatoirement accompagné de trois « garnitures » dont un champignon.

Le dessert, dont l'ingrédient principal est le chocolat, pourra être glacé.

Les produits nécessaires à la réalisation des plats seront fournis aux candidats tels que ceux-ci les auront prévus dans leurs recettes.

Article 5 : Déroulement de la finale

La finale du Concours se déroulera dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon le Jeudi 10 novembre 2011, sur l'espace des « Rencontres Gourmandes » réservé à cet effet, et en présence du public

Déroulement de l'épreuve :

- 15h00 précises : Accueil des candidats
 - Remise des vestes de cuisine
 - Tirage au sort des emplacements
 - Mise en place de son poste de travail et vérification de son panier par le candidat
- 15h30 : Début du concours
- 19h00 : Présentation du plat au jury
- 19h30 : Présentation du dessert au jury

Le candidat réalise, face au public, les recettes qui ont été sélectionnées. Le matériel lourd est en place à savoir :

- Deux becs de gaz et une plaque coup-de feu
- Fours et un micro-onde
- Réfrigérateurs et un congélateur
- Un Paco-jet
- Toutes les matières premières nécessaires aux candidats sont fournies par l'organisation selon la fiche technique.

Chaque candidat recevra un catalogue dans lequel il devra choisir les 2 jeux de 6 assiettes qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses mets.

Le candidat doit se munir de tout matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes.

Tabliers, torchons et toques siglées sont fournis par l'organisation. Chacun venant avec sa tenue de travail.

Le temps imparti pour la réalisation des 2 recettes est de 3h30.

Article 6 : Composition du jury

Le jury de la finale est composé de :

JURY PROFESSIONNEL :

- Mr Jean-François PIEGE, parrain du concours 2011
- 3 chefs de cuisine issus de l'Association RDF

JURY « CANDIDE » :

- le Président National des Restaurateurs de France
- 3 personnalités « candides » à définir

Article 7 : Notation

Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 250 points répartis comme suit à la fois pour le plat principal et pour le dessert.

1) Organisation Travail, Propreté & Horaire : noté sur 25 points pour chaque « plat »

Soit :

Organisation Travail	de 0 à 10 points
Respect Horaire d'Envoi	0 ou 5 points
Propreté Poste pendant le « service »	de 0 à 5 points
Propreté Poste fin de « service »	0 ou 5 points

2) Réalisation : noté sur 40 points pour chaque « plat »

Soit :

Respect Fiche Technique	de 0 à 10 points
Réalisation Technique	de 0 à 30 points

3) Présentation des Assiettes : noté sur 50 points pour chaque « plat »

Soit :

Impression d'ensemble	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement Température	de 0 à 15 points
Equilibre et Originalité de la présentation	de 0 à 15 points
Température des mets et des assiettes	de 0 à 10 points

4) Dossier créativité et motivation : noté sur 20 points pour l'ensemble

Soit :

Présentation du dossier de candidature	de 0 à 10 points
Lettre de motivation	de 0 à 10 points

**L'épreuve est notée sur 250 points : soit 115 points pour le « plat »,
115 points pour le « dessert » et 20 points pour le dossier.**

**NB : LES CHAPITRES 1, 2 et 4 SONT NOTES PAR LE JURY « PROFESSIONNEL » et
LE CHAPITRE 3 PAR LE JURY « CANDIDE » EN DEGUSTATION A L'AVEUGLE (voir
composition du Jury ci-dessus).**

L'harmonisation de la notation et le recueil des points seront effectués par un
commissaire à la notation nommé à cet effet. La décision du jury est sans appel.

Article 8 : Récompenses

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le
jury au complet, aura lieu le Jeudi 10 novembre 2011 à 20h15 sur le lieu même
du concours devant le public. Un dîner réunissant les candidats, leurs tuteurs,
nos partenaires, les personnalités, le jury et les organisateurs sera servi à l'issue
de la remise des prix dans une salle annexe.

1^{er} Prix (1^{ère} Meilleure note d'ensemble) :

- **diplôme +1 stage 1 semaine au Restaurant Chez Thoumieux – Jean-
François Piège, à Paris +1000 €**

2^{ème} Prix (2^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- **diplôme + 1 stage 1 semaine chez IFITEL + 500 €**

3^{ème} Prix (3^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- **diplôme + 1 stage 1 semaine chez IFITEL + 250 €**

Du 4^{ème} au 8^{ème} :

- **diplôme + 150 €**

Un Prix Spécial dit « Grand Prix Spécial Dessert VALRHONA et Foire
Internationale Gastronomique de Dijon » sera délivré au dessert ayant obtenu la
meilleure note :

- **diplôme +1 stage « chocolat » chez VALRHONA + 500 € + Encyclopédie
du Chocolat**

**NB : LES LOTS OFFERTS CI-DESSUS PAR NOS PARTENAIRES PEUVENT
ETRE REMPLACES SANS PREAVIS EN CAS DE DEFAILLANCE PAR L'UN
D'EUX.**

Article 9 : Frais d'hébergement

L'organisation du Concours prend en charge les frais d'hébergement des candidats retenus pour la finale (l'apprenti et un accompagnant, tuteur ou parent), à l'exclusion de toute autre personne. L'hébergement est assuré par des entreprises partenaires du Concours.

Article 10 : Publicité et Droit à l'image

Les Gagnants et Finalistes, tant pour les sélections régionales que pour la finale nationale, autorisent, du seul fait de leur inscription et sélection, les organisateurs à utiliser, librement et sans contrepartie financière, leurs image, nom, prénom et commune de domiciliation à des fins publicitaires ou promotionnelles sur tous supports.

Les Gagnants et Finalistes autorisent par avance, du seul fait de leur gain, que les organisateurs exploitent sous quelque forme que ce soit et auprès de tout public, à des fins commerciales, publicitaires ou de relations publiques, de presse, de compte rendu rédactionnel ou publi-rédactionnel de tout type, de film ou d'image de télévision, pour toute activité interne et externe, leurs déclarations écrites ou verbales à ce gain ou les utilisent par quelque moyen que ce soit de reproduction, duplication, transmission, réception, codage, numérisation, notamment.

Article 11 : Annulation

Les Organismes ne peuvent en aucun cas être tenus pour responsables si le concours devait être reporté, écourté ou annulé pour des raisons de force majeure ou toute autre cause indépendante de leur volonté.

La participation à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement.

Article 12 : Informatique et Liberté

Les données à caractère personnel recueillies auprès des candidats sont obligatoires et nécessaires pour le traitement de leur participation au concours. Elles sont destinées aux organisateurs, sous-traitants et/ou prestataires pour des besoins de gestion.

Chaque participant dispose, en vertu de la loi Informatique et Liberté du 6 Janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004, d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant et d'un droit d'opposition en écrivant à : Association des Restaurateurs de France, 43 rue de Douai - 75009 PARIS.

Conformément à la réglementation en vigueur, les informations collectées dans le cadre de ce concours sont destinées aux organisateurs et elles ne seront ni vendues, ni cédées à des tiers de quelque manière que ce soit.

Article 13 : Assurances

Les candidats sont tenus de souscrire une assurance pour tout sinistre ou dommage susceptible de survenir pendant le déroulement du concours. Restaurateurs de France, organisateur du Concours des Jeunes Talents, décline toute responsabilité en cas de sinistre survenant du fait d'un ou plusieurs candidats.

Pendant leurs déplacements aller et retour ainsi que pendant toute la durée de la manifestation, soirée d'accueil, épreuve, remises des prix et cocktail les candidats restent sous la responsabilité de leurs maîtres d'apprentissage et/ou employeurs.

Pour sa part, Restaurateurs de France souscrit une assurance spécifique auprès de la Compagnie AXA pour couvrir les risques inhérents à ce type de manifestation.

Article 14 : Acceptation

La participation aux sélections et à la finale de ce concours implique l'acceptation pleine et entière des modalités énoncées dans le présent règlement sans aucune réserve ni condition préalable du participant. Le non respect dudit règlement entraîne la nullité pure et simple de sa participation et de l'attribution des lots.

Article 15 : Dépôt légal

Le présent règlement a été déposé à la S.C.P. J.P.ASTRUC-I.RIVAT, Huissiers de Justice Associés, 19 Avenue Albert Camus - BP 85379 - 21053 DIJON Cedex.

Il pourra être adressé sur simple demande en écrivant à l'Association des Restaurateurs de France, 43 rue de Douai - 75009 PARIS.

Les frais d'envoi de cette demande seront remboursés sur la base d'un timbre poste au tarif lent en vigueur en France. Il ne sera adressé qu'un seul remboursement par foyer (même nom, même adresse) et envoi.