

Règlement
Trophée « Jeunes espoirs du Centre Val de
Loire 2025 »
Le dimanche 16 mars 2025 à 14h00

Rest'Hôtel & Métiers de Bouche de TOURS 2025
Parc des Expositions – Hall B
Espace concours Académie Culinaire de France

NOM DU CANDIDAT :

SIGNATURE CANDIDAT

Sujet et règlement lus et approuvés

SIGNATURE du PRESIDENT

Dans le cadre de ses activités régionales L'UMIH Centre Val de Loire organise le Trophée « Jeunes espoirs du Centre Val de Loire 2025 », en association avec Rest' Hôtel & Métiers de Bouche Tours, la Chambre des métiers région Centre Val de Loire, la Chambre de Commerce et d'Industrie région Centre Val de Loire, PAT MAT région Centre Val de Loire

Le comité d'organisation se réserve le droit d'annuler le concours ou partie de celui-ci, ou de modifier le règlement jusqu'à 15 jours avant la date du concours, sauf évènement exceptionnel et pandémies. Dans ce cas, les candidats et membres du jury ne peuvent prétendre à aucun dédommagement ou indemnité et ne peuvent poursuivre l'organisation.

Le trophée « Jeunes espoirs du Centre Val de Loire 2025 » est organisé sous contrôle d'un commissaire général.

ARTICLE 1 : calendrier et lieux

Date limite d'inscription : Lundi 17 février 2025 (cachet de la poste faisant foi)
Annnonce des candidatures sélectionnées : vendredi 28 février 2025

Les concurrents pourront apporter le jour du Trophée le petit matériel leur servant pour la réalisation des recettes le dimanche matin entre 8 et 12 H.

Dimanche 16 mars 2025 : 13h00 : Accueil des candidats sur le Stand 323 Académie Culinaire de France au Parc des Exposition avenue Camille Chautemps 37000 Tours.

13h15 : Tirage au sort des postes de travail des candidats, émargements.

13h30 : Entrée du premier candidat dans son poste de travail, puis des suivants toutes les 5 minutes (mise en place du matériel et denrées sans travailler les matières premières).

14h00 : Début du travail des matières premières du premier candidat, suivi toutes les 5 minutes des candidats suivants.

ARTICE 2 : Conditions

Ce Trophée est accessible à tout apprenant de la restauration, de nationalité française ou étrangère, âgé(e) de 16 à 25 ans à la date de l'épreuve, et justifiant d'une inscription dans un établissement scolaire en CHR attestée.

ARTICE 3 : Sélection et inscriptions

Le comité d'organisation est seul décisionnaire de la sélection des candidats(es).

Le candidat devra être accompagné de son commis de cuisine, un prix spécial du Jury sera distribué au premier commis.

ARTICLE 4 : Thème et sujets du Trophée « Jeunes espoirs du Centre Val de Loire 2025 »

Chaque candidat doit élaborer sur place 2 recettes de cuisine en 4h00 pour 4 personnes.

PREMIERE RECETTE : CARRE DE PORC ROI ROSE CAMELISE LAITUE POËLÉE A LA CHOISY

Caramélisé au miel de Touraine, à réaliser avec une gastrique Vinaigre Martin POURRET

LE CARRÉ DE PORC RÔTI ROSE CAMELISÉ, LAITUE POËLÉE À LA CHOISY SERA PRÉSENTÉ AU JURY DEGUSTATION SUR UN TORPILLEUR, PUIS DÉCOUPÉ PAR LE CANDIDAT EN CUISINE, dressage sur assiettes apportées par le candidat.

◆ 4 assiettes "fourni par le candidat" de 1 côte manchonnée. La cuisson doit s'effectuer au sautoir, puis terminée au four à 65° à cœur. Le carré doit être doré, et la découpe du carré nette.

◆ Gastrique à réaliser avec un Vinaigre Martin Pourret au choix.

◆ Jus de viande à réaliser à partir du jus de cuisson du carré de porc.

◆ Laitues poêlée Choisy devront être réalisées avec une fine brunoise de légumes, les laitues devront être traitées avec respect et les laitues devront être colorées uniformément.

Plat à envoyer 03h00 après le début de l'épreuve, dressage sur torpilleur présenté au Jury, puis dressage sur assiettes apportées par le candidat.

SECONDE RECETTE : PITHIVIERS FONDANT

Le candidat s'inspire de la recette originale "Du Pithiviers Fondant " de la Confrérie du Pithiviers Fondant pour réaliser ce thème. Les règles d'hygiène devront être respectées lors de l'utilisation des œufs coquille. Le Pithiviers devra être proprement glacé.

Décoration du Pithiviers Fondant :

- ◆ Cerises confites
- ◆ Angéliques confites

Dessert envoyé 04h00 après le début de l'épreuve

LE PITHIVIERS FONDANT SERA PRÉSENTÉ AU JURY DÉGUSTATION SUR PLATEAU ROND, PUIS DÉCOUPÉ PAR LE CANDIDAT DEVANT LE JURY, dressage sur assiettes apportées par le candidat.

Pour information, les horaires d'envoi seront affichés en cuisine et le jury cuisine sera responsable du contrôle de l'envoi.

IMPORTANT : Les candidats doivent joindre à leur inscription, les fiches techniques des recettes (une fiche par recette), les bons d'économat individuels des deux thèmes, le bon d'économat récapitulatif, le schéma de dressage sur assiette du carré de porc découpé. Le tout doit être rédigé en

français en 4 exemplaires et l'utilisation de produits de base locaux est obligatoire.

Joindre également la fiche « RGPD » signée

Joindre également une copie de la carte nationale d'identité ainsi qu'un certificat de scolarité pour l'année scolaire 2024 / 2025. Le candidat devra être impérativement en possession de ces deux derniers documents pour accéder à la cuisine.

MATIERES PREMIERES

Les matières premières seront mises à disposition par l'organisation.

MATERIEL

Les plats et assiettes pour les deux thèmes devront être fournies par le candidat

La liste du gros matériel de cuisine mis à disposition des candidats dans les postes de travail sera précisée ultérieurement. Les candidats n'ont pas le droit d'apporter du gros matériel, cellule de refroidissement, réchaud à gaz, hachoir ou tout type de four.

Les postes de travail sont vides de tout petit matériel. Les candidats apportent le petit matériel qui leur est nécessaire : casseroles, poêles, sauteuses, coutellerie, balance, spatules, louches, écumeurs, emporte-pièces, douilles, poches, gants... ainsi que grille/plaques/gastros pour le four...

ARTICLE 5 : Notation et pénalités

La notation des membres de jury cuisine se fait sur **100 points** :

Respect des techniques culinaires	25 pts/ recettes	50 points
Organisation du travail		10 points
Hygiène et tenue du poste et du fourneau		10 points
Utilisation des produits et gaspillage		10 points
Management, prise en charge de son commis		20 points

La notation des membres de jury dégustation "Carré de porc roi rose" se fait sur **150 points** :

Présentation de l'assiette	20 points
Cuisson du carré de porc	40 points
Jus de viande	30 points
Laitue poêlée Choisy	40 points
Equilibre gustatif	20 points

La notation des membres de jury dégustation "Pithiviers Fondant" se fait sur **150 points** :

Présentation sur plat et découpe	30 points
Cuisson du Pithiviers Fondant	50 points
Glaçage Royal	40 points
Equilibre gustatif	30 points

Les pénalités : Jusqu'à 3 minutes de retard	pas de pénalité
Entre 3 et 5 minutes de retard	15 points de pénalité
Au-delà de 5 minutes de retard	50 points de pénalité

Le commissaire général note tous les retards de sortie des plats entraînant des pénalités.

ARTICLE 6 : Jury

Les membres du jury doivent être chefs ou avoir été Chefs dans un établissement public ou privé (hôtel, restaurant, lycée hôtelier), Présidents d'associations culinaires, professeur d'école hôtelière ou CFA etc...

Les membres du jury sont nommés par le comité d'organisation.

Le jury est composé de : Présidents, Vice-Président, Président d'honneur

- membres de jury cuisine
- membres de jury dégustation

Le comité de délibération est composé :

Du responsable de chaque jury (cuisine, plat, dessert)
 Du Président de jury du Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire »
 D'un Membre Titulaire de l'Académie Culinaire de France
 Du commissaire général du Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire » et ses adjoints

Le jury, composé de professionnels, est souverain. Ses décisions sont sans appel : elles ne peuvent être contestées ni par voie de justice ni par voie de presse. Aucun commentaire ne sera accepté sur les décisions du jury.

ARTICLE 7 : Discipline

Les candidats s'obligent à observer la plus grande discipline pendant toute la durée du Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire ».

Ils doivent faire preuve de respect et de correction dans leur attitude à l'égard de l'ensemble de leur entourage (autres candidats, commis, membres du jury...).

En cas d'incident, les membres de jury cuisine rendent compte au commissaire général pour d'éventuelles pénalités.

A la fin des envois de plats, les candidats et membres du jury s'engagent à rester à disposition des partenaires pour les photos avec une tenue propre. Ils s'engagent également à être présents sur l'organisation globale jusqu'à la fin de la réception de clôture.

ARTICLE 8 : Dispositions pratiques

8.1 La tenue professionnelle :

Les candidats doivent apporter 1 veste **blanche** avec leur nom et prénom. Aucun logo ou marque n'est accepté (exception faite du logo de leur établissement ou de leur entreprise) pour la remise des prix »).

8.2 Accueil et frais des candidats, commis et Président de jury :

Le comité d'organisation ne prend pas en charge l'hébergement du candidat.

8.3 Assurances :

Tout participant bénéficiera d'une assurance "responsabilité civile" prise en charge par l'organisation du Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire »

ARTICLE 9 : Photos et droits à l'image

Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Définition : Les "lois sur la protection des « Données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des Données à caractère personnel et à la libre circulation de ces Données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (Règlement Général sur la Protection des Données) ("RGPD") à compter du 25 mai 2018. Dans le cadre du Contrat, et conformément aux lois sur la protection des Données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur les Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat. A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des Données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou

transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux lois sur la protection des Données.

Les candidats, commis, membres de jury et tous participants autorisent, à titre gratuit, la reproduction d'eux-mêmes (photos et vidéos), et de leurs productions, prises à l'occasion du Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire » sur tous les supports édités par le comité d'organisation. Ils concèdent également le droit d'autoriser l'UMIH Centre Val de Loire et les partenaires à la reproduction de ces images sur tous supports de communication sans limitation de durée. Le document RGPD devra être rempli et joint au dossier d'inscription.

ARTICLE 10 :

La participation de chacun des membres du jury, des candidats et des commis au Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire 2025 » implique l'acceptation de ce règlement.

Signature (obligatoire) du candidat Lu et approuvé Date	
----------------------------------------------------------------------------------------	--

PLANNING ORGANISATION

Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire 2025 »

16 MARS 2025

DIMANCHE 16 MARS 2025		13h00	Accueil des candidats (en tenue professionnelle) Accueil des membres de jury cuisine		
		13H15	Tirage au sort des postes de travail des candidats		
		13H30	Entrée du premier candidat en cuisine suivi toutes les 5 minutes des candidats suivants		
		14H00	Début de l'épreuve premier candidat		
		15H30	Arrivée des membres du jury dégustation		
		17H00	Début d'envoi, dégustation, évaluation		
		18H30	Fin de l'épreuve		
		18H45	Calcul des notes, délibération		
		19H00	Discours Remise des prix		
ENTREE CUISINE	DEBUT EN CUISINE	POSTE CANDIDAT	SORTIE CARRE DE PORC	SORTIE PITHYVIERS	
13H30	14H00	1	17H00	18H00	
13H35	14H05	2	17H05	18H05	

13H40	14H10	3	17H10	18H10
13H45	14H15	4	17H15	18H15
13H50	14H20	5	17H20	18H20
13H55	14H25	6	17H25	18H25

Trophée « Jeunes espoirs Centre Val De Loire 2025 » DIMANCHE 16 MARS 2025

FICHE D'INSCRIPTION :

Nom du candidat :

.....

Prénom du candidat :

.....

Nationalité :

.....

Adresse professionnelle :

.....

.....

.....

Tél professionnel :

Autre adresse :

.....

.....

.....

.....

Tél portable :

Adresse email :

.....

Les candidats sélectionnés s'engagent à être présents au « TROPHEE Jeunes Espoirs Centre Val de Loire 2025 »

Etant qualifié, je serai présent au TROPHEE « Jeunes espoirs Centre Val de Loire 2025 et en accepte le règlement.

Date limite d'inscription : Lundi 17 février 2025 (cachet de la poste faisant foi)

Signatures (obligatoires) du candidat
Lu et approuvé

L'UMIH Centre Val de Loire

Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire 2025 »
AUTORISATION D'EXPLOITATION DES DROITS A L'IMAGE A TITRE
GRACIEUX
REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES
(RGPD)

Cession du droit à l'image

- Autorise expressément l'Académie Culinaire de France à exploiter ses photographies (collectivement ou individuellement), ou les images le représentant (collectivement ou individuellement), réalisées à l'occasion du **Trophée « Jeunes espoirs Centre Val de Loire 2025 »** qui se déroulera le dimanche 16 mars 2025 après-midi. Cette exploitation pourra être réalisée par tous procédés et modes d'exploitation, par tout moyen de communication et sur l'ensemble des supports connus ou à venir permettant la reproduction, la représentation, la diffusion et l'exploitation des images et ce, limitation de fréquence d'utilisation. L'autorisation est consentie pour le monde entier et pour une durée indéterminée.

L'UMIH Centre Val de Loire disposera de toute liberté dans le choix, le montage, l'adaptation, l'arrangement et les modifications des photographies/images.

Ces images sont destinées à être utilisées, reproduites, représentées, diffusées, et/ou adaptées en tout ou partie pour les besoins de la promotion du métier vis-à-vis du grand public, la promotion de l'activité L'UMIH Centre Val de Loire vis-à-vis de ses adhérents, partenaires et relations institutionnelles, la promotion du concours dans le bulletin L'UMIH Centre Val de Loire.

- Reconnais et confirme que cette autorisation est consentie à titre gracieux, et m'engage à ne réclamer à L'UMIH Centre Val de Loire (ou ses partenaires le cas échéant) aucune contrepartie ou indemnisation de quelque nature que ce soit, et ce, quels que soient le mode ou la portée de la diffusion, et quels que soient la durée et le nombre d'utilisations de mon image.
- Les photographies et images du déclarant réalisées à l'occasion de l'évènement précité pourront également être utilisées à titre gracieux par des partenaires de L'UMIH Centre Val de Loire dans le cadre de la promotion du concours à la condition expresse que :
- Les images visées ne soient en aucun cas utilisées à des fins commerciales par le Partenaire ou dans un objectif de promotion du

Partenaire lui-même ;

- Leur utilisation soit limitée à la durée du partenariat conclu avec L'UMIH Centre Val de Loire.

Le partenaire de L'UMIH Centre Val de Loire désireux d'utiliser l'image du déclarant à des fins de promotion de ses produits/prestations ou de sa société devra impérativement justifier de son autorisation préalable écrite et en fera son affaire personnelle.

L'UMIH Centre Val de Loire s'engage à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

Sur la protection des données personnelles :

Dans le cadre de l'organisation du concours, l'Académie Culinaire de France est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, membres des équipes, coaches, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président et Vice-Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement L'UMIH Centre Val de Loire représentée par leurs représentants légaux, considérées comme étant les responsables de ces traitements.

En participant au concours, à quel titre que ce soit, les participants autorisent l'UMIH Centre Val de Loire à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par L'UMIH Centre Val de Loire des obligations qui leur incombent et dans la limite des délais de prescription applicables. Outre les services de L'UMIH Centre Val de Loire habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes les hôtels et restaurants réservés pour l'hébergement et la restauration des participants pendant la durée du concours, les partenaires commerciaux, les médias.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par L'UMIH Centre Val de Loire des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et

d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à Monsieur L'UMIH Centre Val de Loire, responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante :@umih.centre-val-de-loire.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

Signature (obligatoire) du CANDIDAT

Les signatures ci-dessous sont obligatoires et encadrent les documents suivants :

- Règlement du concours (p.2 à p.10)
- Inscription (p.11)
- Dossier « RGPD » (p.13 à p.15)

Signature du Candidat :

Prénom et Nom :

Fait à :

Date :

.....

(Signature précédée de la mention « lu et approuvé »)