



Championnat de France Jeunes Talents Escoffier

Concours en équipe cuisine et service- XIXème Edition

REGLEMENT DU CONCOURS

Préambule

Le Pays France organise tous les ans la finale nationale du concours international « Jeunes Talents Escoffier » en équipe cuisine et service (**cuisinier, serveur et accompagné des coaches**).

L'équipe classée 1^{ère} se verra décerner le titre de « **Champion de France en équipe Cuisine et Service Jeunes Talents Escoffier** ».

Elle représentera la France lors de la finale internationale « **Jeunes Talents Escoffier** ».

Les candidats « Cuisine » et les candidats « Service » pourront se voir décerner des prix spéciaux inhérents à leur catégorie :

- **Prix Spécial « Coup de Cœur du Président du Jury Cuisine ».**
- **Prix Spécial « Coup de Cœur du Président du Jury Service ».**

Chaque équipe devra avoir été sélectionnée dans un des huit centres officiels de sélections régionales selon le cahier des charges défini par le comité d'organisation du concours France :

- Alsace Grand Est
- Centre Val de Loire
- Grand Sud-Ouest Occitanie
- Hauts de France
- Lyon Bourgogne Alpes
- Normandie Grand Ouest
- Paris Ile de France
- Provence Alpes Côte d'Azur Corse

Le nombre d'équipes est limité à 8 (Candidats cuisine et candidats service) pour finale nationale. *Il ne peut y avoir deux équipes issue d'un même centre de sélection régionale. Sauf cas exceptionnel, dans le cas d'un nombre de candidats concourants insuffisant il pourra être fait appel à une seconde équipe issu d'une des sélections régionales après décision des organisateurs du concours.*

Article 1

Ce concours est ouvert aux jeunes :

- âgé(e)s de **25 ans maximum** de l'année civile de la finale internationale,
- **scolarisés (es), apprentis (es)** d'un lycée public ou privé sous contrat d'association avec l'État ou CFA, en classe de CAP, Bac Professionnel, Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou Mention complémentaire,
- **ou jeune(s) diplômé(es)** d'un CAP, Bac Professionnel, Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou Mention complémentaire.

Un candidat ayant déjà concouru(e), mais qui n'a pas été classé(e) premier(e) de sa catégorie lors de la finale nationale peut se représenter une seule fois aux sélections régionales.

Une copie de la carte d'identité ou du passeport est à joindre au dossier.

Article 2

Les candidats devront justifier de leur situation :

- certificat de scolarité.
- ou certificat d'apprentissage.
- ou attestation d'emploi le cas échéant.

Un certificat ou une attestation est à joindre au dossier.

Article 3

Les sélections régionales se tiendront dans les centres de sélections régionales définis par le comité d'organisation au cours du premier semestre 2022.

La Finale du Championnat de France se tiendra au cours du mois de **novembre 2022**.

Article 4

Sélections Régionales

Chaque équipe pourra faire acte de candidature afin de participer aux sélections régionales, **auprès** :

- **du Comité d'organisation via email** : projets@jeunestalentsescoffier.com
- **du site internet** www.jeunestalentsescoffier.com (préinscription)
- **du président de la Délégation Régionale d'accueil des sélections régionales**
- **du correspondant régional du concours**

Dès janvier 2022 les informations suivantes seront disponibles **via le site internet**

www.jeunestalentsescoffier.com.

- Sujet.
- Règlement du concours.

Après pré-inscription, chaque équipe recevra par courriel le dossier d'inscription contenant :

- Sujet.
- règlement du concours.
- Date et lieu des sélections.

Le dossier d'inscription **complet** devra être expédié par courrier **et** par email dans le respect des consignes et des dates définies dans le dossier d'inscription.

Il devra également comporter toutes les pièces demandées (voir dossier d'inscription).

Le dossier d'inscription doit comporter obligatoirement :

Pour chaque candidat :

- Le bulletin d'inscription au concours dûment rempli.
- La photocopie de la carte d'identité du candidat.
- Le certificat de scolarité, ou certificat d'apprentissage ou attestation d'emploi, le CV personnel du candidat.
- Le règlement du concours signé et paraphé par les candidats et leurs coach(e)s.
- L'autorisation de droit à l'image signée par les candidats et leurs coach(e)s.

Pour les candidats Cuisine, en fonction du sujet :

- La fiche technique valorisée de ou des recettes à réaliser.
- Le bon d'économat récapitulatif valorisé.
- Une ou plusieurs photos de chaque plat à réaliser.
- Et/ou tout autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.

Pour les candidats Service en fonction du sujet :

- La fiche technique valorisée de ou des recettes à réaliser (atelier office, atelier cocktail ou autres ateliers en fonction du sujet).
- Le bon d'économat récapitulatif valorisé.
- Une ou plusieurs photos de chaque réalisation.
- Et/ou tout autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.

Tout dossier non rendu ou incomplet entraînera une disqualification ou des pénalités dans la notation.

Article 5

Finale nationale du Championnat de France 2022

La Finale du Championnat de France se tiendra au cours du mois de **novembre 2022**.

Chaque équipe sélectionnée pour la finale du « Championnat de France Jeunes Talents Escoffier » **sera informée au plus tard fin juin début juillet 2022** des conditions techniques dans lesquelles se dérouleront cette finale :

- date et lieu.
- Sujets.
- durée des épreuves.
- règlement du concours (Finale Championnat de France).
- conditions techniques dans lesquelles se dérouleront le concours (spécificités des locaux, poste de travail, liste du matériel mis à disposition...).

Le dossier d'inscription **complet** devra être expédié par courrier à l'adresse indiquée sur le dossier d'inscription et par email projets@jeunestalentsescoffier.com dans le respect des consignes et des dates définies dans le sujet.

Il devra également comporter toutes les pièces demandées (voir dossier d'inscription finale nationale).

Tout dossier non rendu ou incomplet entraînera une disqualification ou des pénalités dans la notation.

Article 6

Le candidat cuisine viendra avec une tenue de cuisine blanche pour la phase de travail ainsi qu'une veste blanche propre pour la proclamation des résultats.

La veste de cuisine blanche et la toque ne doivent comporter **ni nom ni signe distinctif**.

Il devra apporter le petit matériel de cuisine qui lui est nécessaire.

Les organisateurs ne sont pas responsables de la perte ou vol de matériel.

Les paniers seront préparés en fonction du bon d'économat qui devra être joint au dossier de candidature.

Aucun autre produit ne sera accepté, sauf produits spécifiques en accord avec les organisateurs et qui sera signalé après validation du bon d'économat.

Aucune préparation culinaire confectionnée à l'avance ne sera acceptée sauf spécificité du sujet en accord avec le Comité d'organisation.

Les retards à l'envoi seront sanctionnés suivant un barème établi.



Le non-respect des techniques imposées donnera lieu à des points de pénalité.

Article 7

Le candidat service viendra avec sa tenue complète, un tablier pour la mise en place, un couteau sommelier, un couteau pour la tranche et un litemou.

La tenue devra comporter **ni nom ni signe distinctif** et devra être conforme à un service classique (pas de jean, pas de basket).

Il devra apporter les éléments de décor pour la mise en place d'une table de 4 couverts suivant le thème défini.

Les organisateurs ne sont pas responsables de la perte ou vol de matériel.

La vaisselle, verrerie, couverts et nappage de base peuvent être apportés par le candidat ou mis à disposition si nécessaire par l'établissement d'accueil (selon le centre de sélection).

Article 8

Les coaches cuisine et service accompagnant les candidats, **ne doivent pas être membres du bureau d'une délégation**. Ils devront être en tenue professionnelle (veste blanche pour les cuisiniers) pour l'installation au poste de leur candidat et pour la remise des prix.

Article 9

La durée de l'épreuve cuisine peut varier entre trois heures et trois heures trente et de quatre heures maximums pour le service (ateliers et épreuve de service en restaurant inclus).

Le déroulement des épreuves se fera selon un planning qui sera remis le jour du concours.

Article 10

Le jury est sélectionné par les organisateurs, il sera co-présidé par les présidents de jury cuisine et service.

Le jury de la finale nationale ne peut avoir participé au préalable à une sélection régionale.

Aucun lien de parenté de coaching ou de formateur ne sera accepté au sein des membres de la commission d'organisation du concours (directeur du concours, commissaires...) et des membres des jurys (jury technique cuisine, jury dégustation cuisine, jury technique service)

Aucune personne extérieure au concours ne sera acceptée dans les locaux (sauf presse).

Article 11

Chaque candidat et chaque binôme sera noté selon un barème établi par les organisateurs.

Les dossiers remis par les candidats seront évalués (dossier complet, respect des consignes, présentation soignée et clarté des documents, exactitude des informations) et rentreront dans la notation globale des épreuves.

Article 12

Les candidats s'engagent à accepter de communiquer avec la presse présente sur le concours.

Ils s'engagent également à signer les documents relatifs à la cession de droit à l'image, internet et réseaux sociaux. Les candidats ne pourront donc s'opposer à l'exploitation de leur nom, ni de leur recette ainsi que de toutes images, photos ou vidéos prises dans le cadre du concours.

Article 13

Chaque concurrent devra être assuré personnellement en responsabilité civile, les organisateurs n'étant pas responsables des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidats(es).



Une attestation de responsabilité civile devra être jointe au dossier.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

Article 14

En fonction des spécificités dues au contexte sanitaire et à son évolution, les organisateurs se réservent le droit de modifier les conditions d'organisation des sélections régionales et d'annuler le concours ou de modifier les dates si les circonstances l'exigent.

Les décisions du Jury sont sans appel.

Article 15

La remise des prix aura lieu sur place, en présence de nombreuses personnalités des métiers de bouche et de la presse professionnelle lors d'un cocktail.

Tous les candidats et leurs coaches devront se présenter en tenue professionnelle complète.

Les présidents des jury cuisine et service proclameront les résultats.

Sélection Régionales

L'équipe classée 1^{ère} représentera sa région de sélection lors de la finale du Championnat de France Jeunes Talents Escoffier en s'engageant à participer à cette finale.

L'équipe classée 2^{ème} sera suppléante et en cas de force majeure des candidats classés 1^{er} elle pourra être amenée à la remplacer.

La recomposition d'une équipe à l'issue des sélections régionales n'est pas autorisée sauf en cas de force majeure et après validation par le comité d'organisation.

Tous les candidats seront récompensés par divers lots offerts par nos partenaires.

Un diplôme sera remis à chaque participant.

Finale Nationale

L'équipe classée 1^{ère} se verra décerner le titre de « Champion de France en équipe Cuisine et Service Jeunes Talents Escoffier ».

Elle représentera la France lors de la finale internationale en 2023 et s'engage à participer à cette finale pour représenter le Pays France.

L'équipe classée 2^{ème} sera suppléante et en cas de force majeure de l'équipe classée 1^{er}, elle pourra être amenée à la remplacer.

Les candidats cuisine et les candidats service pourront se voir décerner des prix spéciaux inhérents à leur catégorie :

- **Prix Spécial « Coup de Cœur du Président du Jury Cuisine ».**
- **Prix Spécial « Coup de Cœur du Président du Jury Service ».**

Tous les candidats seront récompensés par divers lots offerts par nos partenaires.

Un diplôme sera remis à chaque participant.

Article 16 : ACCEPTATION DU PRÉSENT RÉGLEMENT

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement

Toute infraction au règlement entraînera une disqualification.

Le présent règlement pourra être modifié ou pourra évoluer suivant les conditions sur décision des organisateurs des concours qui en informeront chaque candidat.

Candidat Cuisine	Candidat Service
<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours	<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours
Nom : Prénom :	Nom : Prénom :
Date : Signature :	Date Signature :
Coach Cuisine	Coach Service
<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours	<input type="checkbox"/> J'ai lu et accepte le règlement du concours
Nom : Prénom :	Nom : Prénom :
Date : Signature :	Date Signature :