



« *Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel* »

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE SESSION 2021 Règlement du concours

PRESENTATION DU CONCOURS MODALITES D'INSCRIPTION

Le concours est ouvert aux élèves cuisiniers en formation par la voie de l'apprentissage ou en formation initiale **classe de CAP / Bac Pro / et BP.**

- 1) Être âgé(e) de moins de 21 ans au 31 décembre de l'année du concours.
- 2) Être présenté(e) par le Directeur ou le DFPT (directeur aux formations professionnelles et technique) du CFA ou du Lycée Hôtelier comme l'un des "Majors" de promotion.
- 3) Chaque candidat ne peut se présenter qu'une seule et unique fois au concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France.
- 4) Être de nationalité française et/ou avoir effectué son apprentissage dans un centre de formation français en France.

Toute fraude entraîne l'élimination obligatoire du candidat, quel que soit le moment de la découverte de cette fraude. En particulier, la participation à un jury de sélection (qualification, demi-finale ou finale) du maître d'apprentissage, ou de l'employeur actuel du candidat, est une cause d'invalidation du concurrent.

Les Lauréats des concours régionaux, lorsqu'ils sont agréés par l'Association, pourront participer aux examens régionaux de qualification au titre desdits concours. De même, dans l'hypothèse où il aurait été organisé un concours départemental d'apprenti cuisinier, le lauréat peut être admis à l'examen régional de qualification si le concours a été agréé au préalable par l'Association : la candidature doit alors faire l'objet d'un dossier de demande d'inscription au même titre que les candidats habituels.

ORGANISATION

Les candidats des départements d'une même région seront convoqués par des examinateurs

régionaux en vue de participer à une finale régionale de qualification qui devra avoir lieu à une date choisie par le Commissaire Régional pour sélectionner les candidats qui participeront à la finale nationale à Paris.

Les Commissaires Régionaux devront donner aux candidats des instructions de manière que la présentation des plats soit absolument identique et qu'il ne puisse être réalisé un signe quelconque de reconnaissance permettant une éventuelle identification par le jury du candidat auteur du plat sauf consigne particulière. Quand cela sera possible, il sera constitué autant de jurys que de plats à juger.

CENTRE REGIONNAUX DE QUALIFICATION

Les candidats seront inscrits d'office auprès du centre régional de qualification le plus proche de leur lieu de travail. Il en sera différemment si la demande en est exprimée dans le dossier d'inscription. Les centres envisagés sont actuellement les suivants, mais une autre localité peut au dernier moment leur être préférée :

- Centre d'Île de France
- Centre du Val de Loire et Centre
- Centre de Bourgogne - Franche Comté
- Centre d'Auvergne - Rhône Alpes
- Centre de Provence - Alpes - Côtes d'Azur
- Centre du Languedoc Roussillon - Midi Pyrénées
- Centre d'Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes
- Centre du Pays de la Loire
- Centre de Bretagne
- Centre de Normandie
- Centre du Nord Pas-De-Calais - Picardie
- Centre d'Alsace - Lorraine - Champagne - Ardenne

Toutefois, la désignation des centres n'est pas définitive et vous sera confirmée lors de votre inscription. Certains centres pourront être dédoublés en cas d'inscription excessive de candidats. D'autres pourront être supprimés par jumelage en cas d'insuffisance.

Tout centre réunissant moins de six candidats sera délocalisé, les candidats seront invités à passer leur examen de qualification dans un autre centre.



« *Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel* »

La liste définitive des candidats retenus dans les régions sera communiquée au plus tard début Décembre de cette année. Les finalistes seront convoqués pour participer à la finale nationale à Paris. La date leur sera communiquée en temps voulu.

DEPOT DES CANDIDATURES

Les candidatures aux examens de qualification régionaux peuvent être exprimées dès maintenant au siège social de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France, 40, rue Blanche 75009 PARIS, sur notre site www.maitrescuisiniers.com. Ces dossiers seront adressés individuellement par l'Association aux candidats dont la désignation aura été notifiée par les directeurs ou les chefs de travaux des CFA ou lycées ou le maître d'apprentissage en entreprise. L'inscription est effective à partir de réception d'un courrier ou mail de confirmation suite à l'envoi du dossier et règlement complets et signés.

MODALITES DU CONCOURS

Les candidats recevront individuellement toutes instructions utiles pour leur permettre de participer aux examens régionaux de qualification. Le lauréat de la finale nationale, qui recevra le titre de « Meilleur Apprenti Cuisinier de France » bénéficiera de plusieurs prix et récompenses.

THEME DE L'EXAMEN REGIONAL DE QUALIFICATION

Les thèmes des épreuves seront notifiés aux candidats inscrits, dès la régularisation de leur inscription (au plus tard 4 semaines précédant la finale Régionale).

DEROULEMENT DES EPREUVES

L'envoi des plats doit être présenté dans le temps imparti, fixé avant les épreuves. Trois minutes supplémentaires pourront être attribuées. Passé 7 minute du retard, les plats ne seront présentés qu'à la fin de l'épreuve. Ce délai passé, une pénalité de 5 points par minute de retard sera appliquée. Les décisions du jury restent fermes et sans appel.

RECOMPENSES

- Premier Prix :
 - 3000€
 - Un stage à l'Elysée
 - Un stage aux Etats Unis
- Deuxième Prix : 1500€
- Troisième Prix : 750€

Et de nombreux lots de la part de nos partenaires nationaux. Aucun cadeau ne pourra être changé en numéraire.

Toutes les récompenses et notamment les stages devront être effectués dans les 6 mois.

AIDE FINANCIERE

Un défraiement forfaitaire (Concernant les transports et/ou hébergement) sera possible pour les candidats finalistes à destination de la finale nationale. Pour toutes informations complémentaires, contactez le bureau.

Nota Bene : L'association et les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier ce règlement à tout moment. Les candidats déjà inscrits seront prévenus de manière égale des changements apportés.

Siège social :
40 rue Blanche, 75009 PARIS

Rédacteurs :
- Monsieur Michel Blanchet
- Monsieur Matthieu Garrel

Date :

Signature du candidat accompagnée de la mention « Lu et approuvé » :

**la signature de ce règlement est obligatoire pour votre inscription au concours.*