



# REGLEMENT CONCOURS

## Trophée des jeunes toqués 2024

### ARTICLE 1 : ORGANISATION DU CONCOURS

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Charente-Maritime (ci-après « l'organisateur »), dont le siège social est situé rue Jean baptiste Audebert, la corderie Royale – 17300 Rochefort, organise, avec l'UMIH17 et la Société ERCO (« co-organisateur ») lors de la prochaine édition Comptoir & Fournil 'Pro 2024 – 3 et 4 mars, un Concours de cuisine sur le thème suivant : « Le trophée des jeunes toqués » 2024.

Ce Concours (ci-après dénommé « le Concours ») se déroule selon les conditions ci-après définies.

### ARTICLE 2 : PÉRIODES DU CONCOURS

Le Concours se déroule le lundi 4 mars 2024, à partir de 14h, à l'espace Encan lors du salon Comptoir & Fournil 'Pro 2024.

Pour des raisons organisationnelles, l'organisateur se laisse la possibilité d'adapter les horaires sans que sa responsabilité ne puisse être engagée.

### ARTICLE 3 : PARTICIPANTS

Ce Concours est ouvert à l'ensemble des jeunes (de 18 ans à 20 ans) de Charente-Maritime (ci-après dénommé(s) « le Participant » ou « les Participants »), à l'exclusion de tout membre faisant partie du jury, ainsi qu'aux personnes ayant participé directement ou indirectement à la réalisation, la mise en œuvre et/ou la gestion du Concours. L'organisateur reste seule souverain dans la détermination de la qualité de Participant.

La participation au Concours est gratuite.

La participation au Concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. Le non-respect de celui-ci pourra entraîner l'annulation automatique de la participation et de l'attribution éventuelle des dotations.

Toute déclaration mensongère d'un Participant entraînera son exclusion du Concours et la non-attribution du lot qu'il aurait éventuellement pu gagner sans que la responsabilité de l'organisateur ne puisse être engagée.

L'organisateur se réserve le droit de disqualifier sans préavis tout Participant présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit de la compétition. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

### ARTICLE 4 : INSCRIPTION AU CONCOURS

Chaque Participant qui souhaite participer au Concours devra remplir un dossier d'inscription. Ce dossier devra être transmis par mail à l'adresse suivante : umih17@gmail.com

Il devra respecter la date de remise de son dossier, c'est-à-dire avant le 12 février 2024.

L'organisateur se laisse la possibilité de ne pas accepter tout dossier envoyé après la date prévue.

Le dossier devra être dûment complété et rempli. Il comprend : la fiche d'inscription, le présent règlement, signé par le candidat, la fiche technique du candidat.

L'organisateur se réserve la possibilité de ne pas prendre en compte toute Participation ou tout dossier qu'elle jugera comme étant « incomplet ».

Le jury sélectionnera sur dossier 3 finalistes pour le concours qui se déroulera le lundi 4 mars 2024, lors de Comptoir & Fournil 'Pro à l'espace Encan de La Rochelle.

La fiche technique sera conçue pour **1 entrée « variation sur une huître chaude et froide »** et **1 plat principal « Saint Jacques »**. Ces assiettes seront composées des produits suivants : Huître, noix de Saint-Jacques, sauce émulsionnée à chaud, une algue, un légume de saison braisé. Il devra être indiqué le nom du plat, la progression de la recette, les détails techniques, la dénomination et la quantité des ingrédients.

La liste du matériel mis à sa disposition le jour du concours est la suivante, afin de permettre au candidat de construire sa fiche technique. 1 Ivario pro 2-S, 1 four XS, 1 meuble froid, 1 Coupe légumes, 1 table du chef, 1 lave-vaisselle, 1 plaque induction.

### ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

5.1. Une fois leur inscription validée par l'organisateur, les candidats recevront ensuite une invitation pour participer à la finale du 4 mars 2024.

5.2. Un tirage au sort déterminera l'ordre de passage des participants pour l'épreuve. Chaque participant aura alors 3 heures. Le participant apportera le petit matériel qui lui sera nécessaire à la réalisation de sa recette (économe, couteau d'office, assiette, plat, ...) et ingrédients (épice, huile, ...).

Le jury délibèrera et élira un vainqueur, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>.

### ARTICLE 6 : DOTATIONS

Les trois gagnants (1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>) au présent Concours recevront un prix à la suite de la délibération du jury.

### ARTICLE 7 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé des membres suivants :

- 1 membre de l'UMIH17 (Président du jury)
- 1 membre de la société ERCO Solution
- 1 membre de Promocash La Rochelle
- 1 membre du lycée Hôtelier de La Rochelle

Les déterminations des notes seront effectuées de manière souveraine par le jury sans qu'elles ne puissent être remises en cause.

### ARTICLE 8 : DÉSIGNATION DES GAGNANTS

Les candidats sélectionnés s'affronteront le 4 mars 2024, à l'espace Encan de La Rochelle lors du salon Comptoir & Fournil 'Pro 2024.

Ils seront départagés selon les critères suivants :

- Respect du temps : 10 points maximum.
- Recette réalisable sur site : 10 points maximum.
- Pertinence des denrées choisies : 10 points maximum.
- Mise en valeur de l'assiette/dressage : 5 points maximum.
- Intitulé du plat : 5 points maximum.

Dégustation :

- Le goût (saveur, association des aliments, équilibre) : 10 points
- Présentation : 6 points
- Assaisonnement : 4 points
- Température : 4 points

Technique :

- Respect de la recette : 4 points
- Hygiène : 8 points
- Perte gâchis : 4 points

### ARTICLE 9 : AUTORISATION/CESSION DROIT A L'IMAGE

Les Participants consentent à titre gracieux, pour le monde entier et pour la durée légale de protection des droits d'auteurs, le droit de capter, d'utiliser, d'exploiter et de représenter sa voix et son image sur tout support en relation avec le Concours, notamment les photographies et les enregistrements vidéo ou sonore.

Les Participants reconnaissent accepter librement, et en connaissance de cause lors de leur inscription au Concours, de la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les Participants autorisent l'organisateur, à diffuser les vidéos/photos gagnantes captées lors des différentes épreuves.