



TROPHEE DE LA CUILLERE D'OR « PATISSERIE»

SELECTION France 2019

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATION

L'Association La Cuillère d'Or sise au 13 rue de la Barre Nouvelle, 93170 Bagnole, organise le Trophée de la Cuillère d'Or « Cuisine » dont la sélection France se tiendra à Paris le Lundi 15 Avril 2019 , et la finale Internationale les 8/9 et 10 mars 2020. Le trophée « Pâtisserie » de la Cuillère d'Or est organisé tous les deux ans.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

- **2.1 Conditions d'Inscription**

Ce concours est réservé aux femmes.

Chaque candidate devra être majeure et personnellement assurée en responsabilité civile.

Il présente 2 catégories de compétitrices :

- Catégorie Amatrice
- Catégorie Professionnelle

- **2.2 Données des Participantes**

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participantes disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du trophée.

- **2.3 Dossier d'inscription**

Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Professionnelle » :

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Coordonnées complètes de l'employeur
- 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription
- Nom, prénom et téléphone du chef de cuisine
- Nom de la recette
- Bon d'économat
- Fiche technique de progression
- Photo des desserts en entier, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur

Catégorie « Amatrice » :

- Bulletin d'inscription daté et signé
- 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription
- Nom de la recette
- Bon d'économat
- Fiche technique de progression
- Justification de la recette (25 lignes maximum)
- Photo des desserts en entier, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur

la cuillère d'Or

ARTICLE 3 : SELECTION DES CANDIDATES

Le Comité d'organisation se réunira **le 18 décembre 2018** afin de sélectionner les 6 finalistes de chaque catégorie sur l'appréciation du dossier technique.

Le dossier doit être complété et envoyé par courrier ou par mail **avant le 30 novembre 2018**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnole**.

Tout dossier incomplet sera rejeté.

La recette doit être dactylographiée, détaillée et explicite.

Les bons d'économat doivent être précis et la photo de présentation de bonne qualité.

ARTICLE 4 : DEROULE DE LA FINALE

• 4.1 Epreuve

Chaque candidate dispose de **3h30** pour réaliser un dessert dressé sur assiettes pour 6 personnes

- Ce dessert doit être en adéquation avec le thème choisi par le comité d'organisation
- Les fruits et produits frais doivent être issus de la production française et de saison au moment de la finale (ou du pays dans lequel se déroule le concours)
- Pour les autres ingrédients le choix d'origine est libre à la condition que ces produits respectent le développement durable.
- Tout le contenu de l'assiette doit être comestible

Les assiettes de présentation sont fournies par l'association organisatrice.

Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve

• 4.2 Thème

Le Thème 2019 de la Sélection France du Trophée de la Cuillère d'Or Pâtisserie est : **Développement Durable : Vénus : Chocolat, pommes et rose**

Dans le cadre du thème principal, il est important que l'ensemble du contenu de l'assiette soit comestible et que les fruits de saison soient utilisés.

Chaque candidate devra obligatoirement réaliser un décor comestible à base de sucre ou chocolat.

4.3 Attribution des postes et ordre de passage

Pour chaque candidate l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort

A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidates est déterminé par tirage au sort.

la cuillère d'Or

- **4.4 Matériel autorisé**

Les candidates sont autorisées à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'elles jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d'1m3, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation.

Un kit «Pâtisserie» sera mis également à la disposition par le partenaire matériel, le détail sera communiqué à chaque finaliste.

- **4.5 : Matières utilisées**

Les matières utilisées devront être comestibles, toutes matières non alimentaires sont Interdites.

Le chocolat sera fourni par notre partenaire Cacao Barry à savoir :

- chocolat de couverture noire Ocoa 70% (de la Gamme Pureté 100% durable et traçable)
- praliné Pistache
- la gamme Ruby uniquement pour le décor comestible fourni par notre partenaire Callebaut

Les fruits seront fournis par notre partenaire METRO CASH & CARRY France

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

- **5.1 Jury**

Le jury est constitué par catégorie de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 3 jurés «technique»
- 6 jurés « dégustation »

Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques.

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

- **5.2 Barème de notation**

- Jury technique

Tenue professionnelle complète et organisation du poste de travail,	15 pts
Hygiène	15 pts
Remise en état du poste de travail	5 pts
Technicité du travail	25 pts
Respect du Thème Imposé Développement Durable	20 pts

la cuillère d'Or

Valorisation des denrées, gestion des déchets	
Respect de la fiche technique	10 pts
Comportement candidate	10 pts
TOTAL	100 pts

- Dégustation

Respect du thème Développement Durable	20 pts
Goût (harmonie)	30 pts
Présentation	30 pts
Originalité de la recette	
TOTAL	80 pts

5.3 Pénalités de retard

Chaque candidate recevra une pénalité de 5 points par juré et par minute de retard à l'envoi du dessert.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix des présidents du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le Lundi 15 Avril 2019 à 17h30* en présence des membres du jury, du comité organisateur, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Chaque candidate devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. La veste pour la cérémonie sera remise par l'organisation.

Une soirée de gala suivra la cérémonie.

Prix attribués pour la Sélection France

Catégorie « Professionnelle »

Première lauréate :

- Sélection pour la Finale Internationale en 2020

pour représenter la France

- Cadeaux des différents partenaires

Seconde lauréate :

- 1 diplôme

Catégorie « Amatrice »

Première lauréate :

- Sélection pour la Finale Internationale en 2020

pour représenter la France

- Cadeaux des différents partenaires

Seconde lauréate :

- 1 diplôme

la cuillère d'Or

- 1 chèque de 500 €
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

- 1 chèque de 500 €
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidates.

Le comité organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

Les candidates ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours de la Cuillère d'Or.

Le cas échéant elles devront aviser le comité organisateur d'une exploitation médiatique ou publicitaire réalisée par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisation, pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 8 : DIVERS

• 8.1 Prise en charge des candidates

Les organisateurs prendront en charge les frais de déplacement et d'hébergement des candidates si besoin, sur la base suivante :

Frais auto sur justificatifs (essence, péages, parkings)

Ou Train /avion sur une base de 120 euros maximum par candidate

Hôtel la veille et le jour du concours

Les accompagnants ne seront pas pris en charge.

• 8.2 Droit à l'image

En participant au Trophée de la Cuillère d'Or chaque participante cède gracieusement à l'association organisatrice le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du trophée. De plus chaque candidate devra aviser l'association organisatrice dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'association organisatrice pour autorisation éventuelle.



BULLETIN D'INSCRIPTION PATISSERIE SELECTION France 2019
A retourner au plus tard le 30 novembre 2018 avec le dossier complet
CATEGORIE : AMATRICE Ou PROFESSIONNELLE
(rayer la mention inutile)

Nom :

Prénom :

Date de Naissance :

Adresse personnelle :

Tél :

E-mail :

POUR LA CATEGORIE PROFESSIONNELLE :

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

Nom et téléphone du chef « Pâtisserie »:

Je, soussignée _____ **, certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les condition du règlement du Trophée la Cuillère d'Or.**

Fait à :

Le

Signature :

la cuillère d'Or

RECETTES ET JUSTIFICATIONS PATISSERIE 2019
CATEGORIE : AMATRICE Ou PROFESSIONNELLE
(rayer la mention inutile)

Nom de la candidate :

Nom du dessert :

Justification de la recette :

la cuillère d'Or

FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION PATISSERIE 2019

CATEGORIE : AMATRICE Ou PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Joindre une photo du dessert

Nom de la candidate :

Descriptif de progression :



BON D'ECONOMAT PATISSERIE 2019

CATEGORIE : AMATRICE Ou PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Nom de la candidate :

Nom du dessert :
