



## 1<sup>er</sup> Championnat de France - Jeunes Talents Escoffier

### Concours en équipe cuisine et service- XVIIème Edition

#### REGLEMENT DU CONCOURS

##### **Article 1**

Le Pays France organise tous les ans la finale nationale du concours international « Jeunes Talents Escoffier » en équipe « Cuisine » et « Service ».

A partir de novembre 2020 (XVIIème Edition), il s'agira de la finale du « **Championnat de France - Jeunes Talents Escoffier** »

Il s'agit d'un **concours de cuisine et de service en équipe (cuisinier, serveur et accompagné des coaches)**.

L'équipe classée 1<sup>ère</sup> se verra décerner le Titre de « **Champion du France en équipe Cuisine et Service – Jeunes Talents Escoffier** »

Elle représentera la France lors de la finale du **Championnat du Monde « Jeunes Talents Escoffier – World Championship »**

Le candidat « Cuisine » et le candidat « Service » classés 1<sup>er</sup> dans leur catégorie respective recevront un prix spécial inhérent à leur catégorie :

- **1<sup>er</sup> Prix Spécial Cuisine « Champion du France Cuisine – Jeunes Talents Escoffier »**
- **1<sup>er</sup> Prix Spécial Service « Champion du France Service – Jeunes Talents Escoffier »**

**Chaque équipe devra avoir été sélectionnée dans un des huit centres officiels de sélections 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'équipe est limité à 8 (Candidat cuisine et candidat service).** *Il ne peut y avoir deux équipes issues d'une même zone géographique (regroupement de délégation 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 2**

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 diplômé** d'un CAP, Bac Professionnel, Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou Mention complémentaire.

Un candidat ayant déjà concouru, mais qui n'a pas été classé premier 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 3**

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 4**

Les sélections régionales se tiendront dans les centres de sélections définis par le comité d'organisation au cours du premier semestre 2020.

La Finale du Championnat de France se tiendra au cours du mois de **novembre 2020**.

### **Article 5**

#### **Sélections Régionales**

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

- **du Comité d'organisation via email : [projets@jeunestalentsecoffier.com](mailto:projets@jeunestalentsecoffier.com)**
- **du site internet [www.jeunestalentsecoffier.com](http://www.jeunestalentsecoffier.com)** (préinscription)
- **du président de la Délégation Régionale d'accueil des sélections régionale (cf : fiche contacts concours)**
- **du correspondant régional du Concours (cf : fiche contacts concours)**

**Chaque équipe sera tenue informée dès octobre 2019** des conditions techniques dans lesquelles se dérouleront les sélections régionales :

- sujets,
- date des sélections,
- lieux,
- spécificités des locaux, poste de travail, liste du matériel mis à disposition...

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

Il devra également comporter toutes les pièces demandées (voir sujet)

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

#### **Finale nationale**

Chaque équipe sélectionnée pour la finale du « Championnat de France Jeunes Talents Escoffier » **seront informés au plus tard fin juin 2020** des conditions techniques dans lesquelles se dérouleront cette finale :

- sujets,
- date de la finale,
- lieux,
- spécificités des locaux, poste de travail, liste du matériel mis à disposition...



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

Il devra également comporter toutes les pièces demandées (voir sujet)

**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 complète et une veste 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 vous sera signalé après validation de votre bon d'économat.

Aucune préparation culinaire confectionnée à l'avance ne sera acceptée.

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

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

3

## **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 litem.

La tenue ne doit comporter **ni nom ni signe distinctif** et doit 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 seront mis à disposition du candidat si nécessaire.

## **Article 8**

**Les coaches** (cuisine et service) accompagnants les candidats **ne doivent pas être membre 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 est de trois heures envoi compris, et de 4 heures maximum pour le service comprenant les ateliers et l'épreuve de service en restaurant.**

Le déroulement des épreuves se fera selon un planning qui vous sera soumis ultérieurement.

## **Article 10**

Le jury est composé par les organisateurs, il sera co-présidé par les présidents des Jurys Cuisine et Service.

**Le jury de la finale nationale ne peut avoir participé au préalable à une sélection (régionale)**. Seuls les parrains de l'édition, automatiquement Président de Jury en Finale Nationale auront la possibilité d'être jurés ou Président de Jury sur 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 journalistes).

### **Article 11**

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

Les dossiers remis par les candidats seront évalués (complétude du dossier, 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**

Les organisateurs de l'épreuve se réservent le droit 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 salle proclameront les résultats.

#### Sélection Régionales

**L'équipe classée 1<sup>ère</sup> représentera sa région de sélection lors de la finale du Championnat de France « Jeunes Talents Escoffier » et s'engagent à participer à cette Finale.**

L'équipe classée 2<sup>ème</sup> sera suppléante et en cas de force majeure, des candidats classés 1<sup>er</sup> ils pourront être amenés à les remplacer lors de la finale nationale.

**La recomposition d'une équipe à l'issue des sélections régionales n'est pas autorisé sauf en cas de force majeure et après validation par le Comité National.**

Le candidat « Cuisine » et le candidat « Service » classés 1<sup>er</sup> dans leur catégorie respective recevront un prix spécial inhérent à leur catégorie :

- **1<sup>er</sup> Prix Spécial Cuisine**
- **1<sup>er</sup> Prix Spécial Service**



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<sup>ère</sup> se verra décerner le titre de « Champion du France en équipe Cuisine et Service – Jeunes Talents Escoffier »

Elle représentera la France lors de la finale du Championnat du Monde « Jeunes Talents Escoffier – World Championship » et s'engage à participer à la finale internationale du Championnat du Monde en 2021 pour représenter le Pays France.

L'équipe classée 2<sup>ème</sup> sera suppléante et en cas de force majeure des candidats classés 1<sup>er</sup>, ils pourront être amenés à les remplacer lors de la finale internationale.

Le candidat « Cuisine » et le candidat « Service » classés 1<sup>er</sup> dans leur catégorie respective recevront un prix spécial inhérent à leur catégorie :

- 1<sup>er</sup> Prix Spécial Cuisine « Champion du France Cuisine – Jeunes Talents Escoffier »
- 1<sup>er</sup> Prix Spécial Service « Champion du France Service – Jeunes Talents Escoffier »

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 et partenariats, 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 :