



Championnat de France - Jeunes Talents Escoffier

Concours en équipe cuisine et service- XVIIIème Edition

REGLEMENT DU CONCOURS Sélections Régionales

Préambule :

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

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

L'équipe classée 1^{ère} se verra décerner à partir de cette année le Titre de « **Champion de France Jeunes Talents Escoffier – en équipe** »

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

Le candidat « Cuisine » et le candidat « Service » classés 1^{er} dans leur catégorie respective recevront un prix spécial inhérent à leur catégorie :

- **1^{er} Prix Spécial Cuisine « Champion de France Jeunes Talents Escoffier – Catégorie Cuisine »**
- **1^{er} Prix Spécial Service « Champion de France Jeunes Talents Escoffier – Catégorie Service »**

Chaque équipe devra avoir été sélectionnée dans un des huit centres officiels de sélections selon le cahier des charges défini par le comité national 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) en finale nationale mais ne connaît pas de limite de nombre en sélection régionale. *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 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 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 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 seront pour cette édition 2021 en distanciel via des outils papier et vidéo. Elles débiteront par la découverte du sujet à partir du **8 janvier 2021** et se dérouleront en deux temps dans les centres de sélections définis par le comité d'organisation (cf article 1).

Les candidats auront jusqu'au **2 avril 2021** pour envoyer leur candidature à l'adresse : projets@jeunestalentsescoffier.com.

La première phase de sélection sur dossier se déroulera du **19 au 25 avril 2021** :

Dans chaque centre de sélection, un comité de sélection sous l'expertise d'un jury de professionnels sélectionnera les 3 meilleurs dossiers

Puis une seconde phase de sélection se déroulera dans chaque centre de sélection du **26 avril au 14 mai 2021** via un entretien ZOOM pour déterminer l'équipe qui représentera sa région en finale nationale.

Les résultats des sélections régionales seront communiqués début juin.

Article 4

Les conditions techniques dans lesquelles se dérouleront les sélections régionales seront communiquées à partir du **8 janvier 2021** via les établissements de formation (Lycée Hôtelier, École Hôtelière, CFA...), les réseaux sociaux (Facebook, Instagram ...) et le site internet www.jeunestalentsescoffier.com

- sujet,
- règlement du concours sélections régionales

Chaque équipe devra faire acte de candidature via **une pré-inscription obligatoire** afin de participer aux sélections régionales, **après** :

- **du Comité d'organisation national via email** : projets@jeunestalentsescoffier.com
- **du site internet** www.jeunestalentsescoffier.com

Fin des pré-inscriptions le **22 mars 2021 23h59**. L'inscription définitive de l'équipe prend acte avec les éléments de l'article 5.

Article 5

Le dossier d'inscription **complet** devra être expédié (par courrier **et** par email) **au plus tard le 02 avril 2021** (cachet de la poste faisant foi). Les supports vidéo seront à envoyer via le dossier email par wetransfert.

Il devra également comporter toutes les pièces demandées.

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

<p>Par courrier à Disciples Escoffier Pays France Comité National Concours Jeunes Talents Escoffier 14 ter allée des lauriers 2 résidence les bons amis 16000 Angoulême</p>	<p>Et par email à projets@jeunestalentsecoffier.com</p>
--	--

3

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 le candidat, le coach
- L'autorisation de droit à l'image signé par le candidat et le coach.
- Les vidéos demandées (pour la version e-mail)

Pour les candidats « Cuisine » :

En fonction du sujet :

- La fiche technique de la recette de chaque plat à réaliser
- Une ou plusieurs photos de chaque plat à réaliser
- Le ou les supports vidéo demandés dans le sujet
- Et/ou tout autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.

Pour les candidats « Service » :

En fonction du sujet :

- Une ou plusieurs photos des ateliers à réaliser (table de prestige, mise en bouche à finaliser)
- Le ou les supports vidéo demandés dans le sujet
- La fiche technique du cocktail réalisé
- La fiche technique de la finalisation de la mise en bouche
- Et/ou tout autres documents ou fiches pouvant être demandés en fonction du sujet.

Article 6

Contenu vidéo

Pour les candidats cuisine :

- 1 vidéo « présenter votre candidature (1 minute maximum)
- 1 vidéo « expliquer et présenter les différentes étapes de réalisation des recettes dont les techniques imposées » (3 à 5 min maximum)
- 1 vidéo « présenter les principales étapes du dressage de chaque recette » (3min maximum)

Pour les candidats service :

- 1 vidéo « présenter votre candidature » (1 minute maximum)
- 1 vidéo « atelier 1 » (3min maximum)
- 1 vidéo « atelier 2 » (2 à 3min maximum)
- 1 vidéo « atelier 3 » (2 à 3 min maximum)
- 1 vidéo « atelier 4 » (2 à 3 min maximum)

Il vous est possible de nous envoyer chaque vidéo de façon individuelle ou d'effectuer un montage. Il sera impératif de nommer les vidéos en fonction de leur contenu : « nom du candidat.nom de la vidéo ».

Les vidéos doivent être au format **horizontal/paysage**, en HD et enregistrées au format « .mp4 ». Tout appareil vidéo est autorisé. Les vidéos devront être envoyées par **wetransfer** (pour éviter la compression des fichiers et la perte de qualité).

Article 7

Quizz Kaout

L'application « Kahoot » sera à télécharger gratuitement sur smartphone ou tablette.

Chaque candidat devra créer son profil, indiquer son nom complet (pas de pseudonyme) et entrer le code envoyé préalablement par l'Organisateur.

Une date entre le 5 et le 10 avril 2021 ainsi qu'un horaire seront communiqués à tous les candidats ultérieurement.

Si le candidat pour une raison à motif impérieux ne peut se rendre disponible à cette date ou horaire devra en informer l'organisation afin de lui proposer une session de rattrapage.

Article 8

Finale nationale du Championnat de France 2021

La Finale du Championnat de France se tiendra au cours du mois d'**octobre** ou **novembre 2021**.

Chaque équipe sélectionnée pour la finale du « Championnat de France Jeunes Talents Escoffier » **sera informé au plus tard fin juin début juillet 2021** 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...)

Attention : en vue des spécificités dû au contexte sanitaire il se peut que les dates citées ci-dessus soient susceptibles de changer.

Article 9

Le jury des sélections régionales est composé par les organisateurs, il sera co-présidé par les présidents des délégations régionales.

Aucun lien de parenté de coaching ou de formateur ne sera accepté au sein des membres des jurys.

Article 10

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 rentrerons dans la notation globale des épreuves.

Article 11

Les candidats s'engagent à accepter de communiquer avec la presse à l'occasion du 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 réalisées dans le cadre du concours.

Article 12

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 13

Sélection Régionales

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

L'équipe classée 2^{ème} sera suppléante et en cas de force majeur, des candidats classés 1^{er} ils pourront être amenés à les remplacer lors de la finale nationale.

La reconstitution d'une équipe à l'issu des sélections régionales n'est pas autorisé sauf en cas de force majeur et après validation par le Comité National.

Finale Nationale

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

Elle représentera la France lors de la finale du concours « Jeunes Talents Escoffier » et s'engage à participer à la finale internationale pour représenter le Pays France.

L'équipe classée 2^{ème} sera suppléante et en cas de force majeur des candidats classés 1^{er}, ils pourront être amenés à les remplacer lors de la finale internationale.

Le candidat « Cuisine » et le candidat « Service » classés 1^{er} dans leur catégorie respective recevront un prix spécial inhérent à leur catégorie :



- 1^{er} Prix Spécial Cuisine « Champion de France Jeunes Talents Escoffier – Catégorie Cuisine »
- 1^{er} Prix Spécial Service « Champion de France Jeunes Talents Escoffier- Catégorie Service »

Article 14 : acceptation du présent règlement

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 :