

Règlement du concours de cuisine des collèges « Chefs en Herbe »

Parrainé par Stéphane GARCIA, Toques Blanches Lyonnaises,
chef de cuisine à l'hôtel du Département du Rhône

Article 1 : Organisation du concours

Le Département du Rhône organise son cinquième concours de cuisine réservé à ses collégiens.

Article 2 : Objet du concours

Pour cette 5^e édition, l'accent est mis sur la créativité et la restauration durable avec une épreuve sur l'importance du visuel dans l'alimentation et une épreuve sur le gaspillage alimentaire.

Pour répondre aux enjeux de bien manger, varier son alimentation, limiter le gaspillage alimentaire... les candidats réaliseront des recettes créatives sur les thèmes suivants :

- Une entrée en trompe l'œil ressemblant à un dessert
et
- un dessert à base de pain

Chaque plat sera dressé en six assiettes.

1- Réalisation d'une entrée en trompe l'œil ressemblant à un dessert ou comment allier la créativité en cuisine à la magie du visuel

2- Réalisation d'un dessert autour du pain sous toutes ses formes, ou comment ne pas jeter le pain.

La durée de l'épreuve est de 2 heures.

Article 3 : Conditions de participation

Le concours de cuisine « Chefs en Herbe » est ouvert aux collégiens des classes de 5^{ème}.

Les candidats concourent en **binômes mixtes**.

1^{ère} étape

Chaque collège présente le projet aux élèves de 5^{ème}, au retour des vacances de Février, afin de repérer les volontaires ; le nombre de binôme est illimité.

Puis chaque binôme intéressé, doit :

- imaginer 2 recettes (l'entrée et le dessert);
- créer les fiches techniques des deux plats (Ingrédients et progression de la recette) ;
- réaliser les photos des 2 plats.

Précisions : Les recettes doivent être tapées informatiquement sur la fiche technique jointe, comprendre les temps et température de cuisson, les temps de préparation et les recettes exprimées en grammes.

Puis, les collèges intéressés envoient au Département les dossiers des candidats :

avant le 03 avril, à l'adresse : chefsenserbe@rhone.fr, avec :

leur candidature

- le nombre de binômes participants
- les fiches techniques réalisées par les élèves participants avec les photos.

2^{ème} étape :

Un jury, constitué du parrain du concours et d'un chef de cuisine, sélectionne les recettes des 6 collèges finalistes.

Le Département informe les collèges retenus pour aller en finale, sachant que le nombre de places pour la finale est fixé à 6 binômes de collèges différents.

La sélection des six binômes retenus sera annoncée la semaine du 24 avril.

3^{ème} étape :

De fin avril à fin mai 2023, les 6 collèges retenus organisent des entraînements avec un coach, membre de l'équipe de cuisine du collège, afin de mettre les candidats dans les conditions de concours et leur permettre de préparer et affiner leurs recettes.

Les 6 collèges finalistes s'engagent à prendre en charge le coût des denrées des entraînements.

Les coachs s'engagent à être présents lors de l'épreuve pour la gestion de l'économat et l'envoi des plats.

Article 4 : Lieu du concours, date et horaires

La finale se déroulera au collège **Jean Moulin à Villefranche-sur-Saône le mercredi 31 mai 2023**

Déroulement de la journée :

- 8h** • Arrivée des coachs et préparations de l'économat et des plans de travail
- 8h30-9h** • Arrivée des candidats et présentation du concours
- 9h-11h** • Préparations et dressages des plats
- 11h-12h** • Présentation au jury des plats
- 12h-12h30** • Délibération et photos
- 12h30-13h** • Remise officielle des prix
- 13h** • Cocktail déjeunatoire

Article 5 : Jury – Attribution des points

Le jury sera composé de 7 personnes désignées comme suit :

- * Le Parrain du concours et président du jury,
- * Le Vice-président du Département en charge des collèges
- * 1 ou 2 Elus Départementaux,
- * 1 ou 2 Représentants de la communauté éducative,
- * 2 Chefs de cuisine de collège.

Le jury établira un classement en fonction des critères et points suivant pour chaque plat :

- Présentation : 6 points,
 - Goût : 10 points,
 - Originalité : 4 points,
- La note finale sera la moyenne sur 20 des 2 plats présentés.

Article 6 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours.

Chaque participant sera récompensé.

Article 7 : Réalisation d'un livret de recettes

Un livret sera ensuite réalisé avec :

- les deux recettes imaginées par le Président du concours,
- les 12 recettes des élèves,
- des recettes des chefs du Jury.

Outre les recettes, le livret comprend les noms, prénoms, photographies et établissements scolaires des participants.

Le livret des recettes est diffusé dans chaque collège et à chaque participant. Il est distribué à la demande.

Article 8 : Traitement de données personnelles

Le traitement du jeu concours « Chefs en herbe » est soumis aux dispositions de la loi « Informatique et Libertés » qui protège les droits et libertés individuels.

- Identité et coordonnées du responsable du traitement :

Monsieur le Président du Département du Rhône, Conseil Départemental du Rhône
29,31 Cours de la Liberté - 69483 Lyon Cedex 03.

- Finalités du traitement : Le traitement a pour finalité d'organiser des concours de cuisine et de gérer la remise des prix.

- Base juridique : Le traitement est fondé sur le consentement des collégiens et de leur représentant légal à :
 - la participation au concours,
 - à la diffusion de leur nom, prénom, établissement scolaire et de leur image dans un livret de recettes et affiches.

À tout moment, les personnes concernées peuvent retirer leur consentement en s'adressant à la direction éducation jeunesse : direction_education_jeunesse@rhone.fr

- Destinataires des données : Les données sont collectées par les chefs d'établissements. Les données sont transmises aux agents habilités du Département du Rhône et aux membres du jury.
Pour l'édition du livret de recettes, les données sont transmises aux agents habilités des services internes du Département (direction de la communication et du protocole, service de reprographie).
Le livret est distribué dans les collèges et à chaque participant, à la demande.
Les affiches seront à usage interne dans les collèges.
Les données personnelles peuvent être diffusées sur le site Internet du Département, ses réseaux sociaux ainsi que dans les journaux locaux.

- Durée de conservation des informations : Les données concernant la participation au jeu concours sont conservées durant 3 ans.

- Quels sont vos droits :

Vous pouvez demander l'accès, la rectification et l'effacement des informations nominatives vous concernant, sauf dispositions légales ou réglementaires contraires.

Vous pouvez, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant, sauf si ce droit a été écarté par une disposition législative.

Vous pouvez solliciter la limitation du traitement, dans certaines conditions. Vous pouvez également définir le sort de vos données après votre décès, en vous adressant, à la direction éducation jeunesse – Hôtel du Département – 29,31 Cours de la Liberté - 69483 LYON cedex 03 ou à l'adresse mail direction_education_jeunesse@rhone.fr

Si vous rencontrez des difficultés dans l'exercice de vos droits, vous pouvez saisir le délégué à la protection des données du Département du Rhône à l'adresse suivante : cil@rhone.fr

Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle :

CNIL - 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS Cedex 07 ou sur le site de la CNIL : www.cnil.fr

Contact pour plus d'informations :

M. Damien DELÉAN
chefsenserbe@rhone.fr
07.86.21.22.83