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

Article 1 : Organisation du concours

Le Département du Rhône organise le concours de cuisine réservé à ses collégiens.
L'édition 2027 revêtira une dimension toute particulière puisqu'elle célébrera le 10 anniversaire du concours « Chefs en Herbe ». Créé par le Département en 2017, cet événement s'est imposé au fil des années comme un rendez-vous incontournable de sensibilisation des collégiens à l'éducation au goût, à la richesse des produits de saison et à la découverte des métiers de la restauration. Cette édition anniversaire sera ainsi l'occasion de mettre à l'honneur une décennie d'engagement en faveur de l'alimentation durable, du savoir-faire culinaire et de l'éveil des vocations chez les jeunes.

Article 2 : Objet du concours

À l'occasion de cette édition anniversaire, particulièrement symbolique, il est proposé de valoriser la dimension créative du concours Les participants sont invités à réveiller leurs talents de chef en sublimant un défi gourmand : **l'art des bouchées créatives** avec la réalisation de **trois pièces apéritives salées** et de **trois mignardises sucrées**.

Les bouchées apéritives présentées dans le cadre du concours devront être entièrement réalisées à partir de produits bruts.

Chaque préparation devra mettre en valeur un véritable travail culinaire : réalisation des pâtes, assemblages, cuissons, assaisonnements et dressages. L'utilisation de produits finis prêts à garnir ou prêts à servir (fonds de tartelettes industriels, mini-feuilletés surgelés, etc.) est proscrite.
Les candidats devront proposer un assortiment de pièces variées, démontrant leur maîtrise technique, leur créativité et leur capacité à associer différentes saveurs, textures et couleurs.

<u>- Caractéristiques attendues :</u>

- Toutes les pièces devront être différentes les unes des autres ;
- Les pâtes utilisées (brisée, sablée salée, feuilletée, à choux, etc.) devront être réalisées maison ;
- Les garnitures devront être élaborées à partir de produits bruts ;
- Les recettes devront privilégier les produits de saison ;
- Une attention particulière sera portée à la qualité du dressage et à l'esthétique des réalisations.

<u>- Formes possibles de présentation :</u>

Les mignardises salées pourront être présentées sous différentes formes, au choix des candidats :

- Mini-tartelettes ;
- Brochettes apéritives ;
- Choux salés ;
- Bouchées chaudes ou froides ;
- Mini-sandwichs ou navettes ;
- Cuillères apéritives ;
- Verrines ;
- Rouleaux ou wraps ;
- Toute autre création originale respectant l'esprit du concours.



Chaque binôme sera tenu de dresser 7 assiettes présentant chacune 3 bouchées créatives salées, ainsi que 7 assiettes présentant chacune 3 bouchées créatives sucrées, soit un total de 21 bouchées salées et 21 bouchées sucrées à réaliser.

Les assiettes doivent être présentées **propres, harmonieuses et prêtes à la dégustation.**

Les bouchées créatives devront être finalisés en **deux heures** et prêtes à être dégustées.

Article 3 : Conditions de participation

Le concours de cuisine « Chefs en Herbe » est ouvert aux collégiens des classes de 5ème. Les candidats concourent en binômes.

Afin de favoriser la participation du plus grand nombre, les binômes pourront être constitués librement. Les candidats auront ainsi la possibilité de concourir en équipe mixte ou non mixte.

1ère étape
Chaque collège présente le projet aux élèves de 5ème, dès réception de l'appel à projet, afin de repérer les volontaires ; le nombre de binôme est illimité.
Puis chaque binôme intéressé, doit :

- imaginer la recette ;
- créer les fiches techniques (ingrédients et progression de la recette) ;
- réaliser des photos des 2 plats :



Précisions : Les recettes doivent être transmises en version modifiable sur la fiche technique jointe et comprendre les temps et température de cuisson, les temps de préparation et les ingrédients exprimés en grammes, centilitres ou pièces.

Les candidats ont jusqu'au mercredi 6 janvier 2027 pour transmettre leur dossier à leur établissement.
Le collège sélectionne ensuite trois dossiers au maximum puis les envois le lundi 11 janvier 2027 au plus tard, à l'adresse **chefsenherbe@rhone.fr** avec :

- Les fiches techniques ;
- Les photos des plats, non issus d'internet ou d'un livre de recette.

2ème étape
Un jury 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, au plus tard, la semaine du 18 janvier 2027.

3ème étape
De mi-janvier jusqu'à la date de la finale, les 6 collèges retenus organisent des entrainements 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 leur recette.
Les 6 collèges finalistes s'engagent à prendre en charge le coût des denrées des entrainements.
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 Les Quatre Vents à L'Arbresle le **mercredi 31 mars 2027**

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

Les candidats devront être transportés par leur propre moyen au lieu de la finale.

Article 5 : Jury – Attribution des points

Le jury sera composé de 7 personnes désignées comme suit :

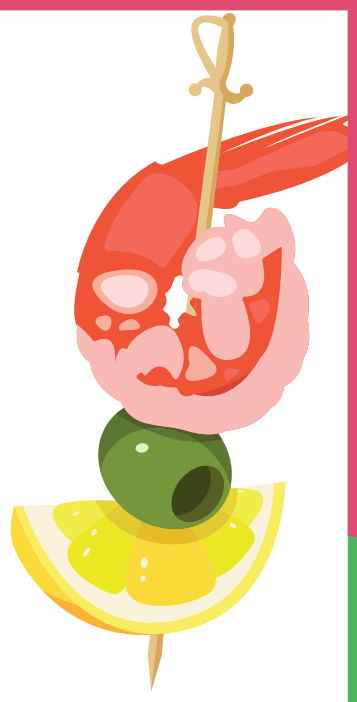
* Les parrains du concours,
* Le Vice-président du Département en charge des collèges,
* 1 ou 2 élus départementaux,
* 1 ou 2 représentants de la communauté éducative,
* 1 représentant de la direction éducation jeunesse,
* 1 chef de cuisine de collège.



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

- Présentation : 5 points,
- Goût : 10 points,
- Originalité : 5 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'issu du concours.
Chaque participant sera récompensé.

Article 7 : 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 :
Madame ABDELMALEK Farida
chefsenherbe@rhone.fr
06.29.66.03.01