

## RÈGLEMENT DU CONCOURS JEUNES TALENTS MAÎTRE RESTAURATEUR – Edition 2017- 2018

### Article 1 : Association Française des Maîtres Restaurateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, dont le siège social est situé 43 rue de Douai - 75009 Paris - Statut : ASSOC 1901 – RCS : 524315629, organise un concours intitulé :

« *Jeunes Talents Maître Restaurateur* »

A partir de sélections régionales, huit candidats sélectionnés participeront au Concours national dont la finale sera organisée au sein de la prestigieuse école FERRANDI de Paris, le 26 mars 2018.

Il s'agit d'un concours de cuisine organisé pour la 8<sup>ème</sup> année consécutive.

### Article 2 : Inscription et Dossier de candidature 2017-2018

#### Conditions d'acceptation :

Peuvent participer à ce concours tous les cuisiniers en cours de Formation Professionnelle dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (CAP, BEP, BAC pro) ou issu de ces formations dans la limite d'âge de 24 ans.

Il est **OBLIGATOIRE** que les participants travaillent au sein d'un établissement membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (Liste des établissements membres sur le site internet). Toute candidature reçue d'un apprenti n'étant pas sous contrat chez un membre des Maîtres Restaurateurs ne saurait être prise en compte.

- **L'inscription est gratuite**

### Déroulement :

Les candidats sont sélectionnés sur dossier (CV, lettre de motivation) pour participer à l'épreuve qualificative de leur choix :

- **BORDEAUX** : 17 novembre au Centre de Formation du Lac
- **PERPIGNAN** : 4 décembre 2017 au Lycée Christian Bourquin
- **SAINT-MALO** : 11 décembre 2017 au CFA de la CCI de Saint-Malo Fougères
- **ANNECY** : 18 décembre 2017 au CFA Groisy
- **STRASBOURG** : 8 janvier 2018 au CEFPPA Adrien Zeller
- **NICE** : 15 janvier 2018 à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier
- **PARIS** : 19 janvier 2018 au CFA Médéric
- **ORLÉANS** : 12 février 2018 au CMA du Loiret

\* sous réserve de modification des dates

### Documents à fournir :

Le dossier peut être téléchargé sur le site internet : <http://www.concours-jeunes-talents.fr/>

Le dossier de candidature devra être retourné dûment complété et signé par le candidat et son maître d'apprentissage, et accompagné des pièces suivantes :

- une photocopie de la carte d'identité de l'apprenti,
- une photocopie du contrat d'apprentissage,
- une lettre d'une dizaine de lignes expliquant la motivation du jeune et les raisons de sa participation à ce Concours,
- une photo couleur du candidat en tenue de travail,
- la fiche technique des recettes proposées en fonction du thème défini ci-dessous et leur déroulé, avec un intitulé du plat créatif et original : à fournir 10 jours dernier délai avant la date de qualification choisie, par courrier ou par email, sous format PDF, Word ou Excel (documents scannés non acceptés)

Le dossier de candidature sera à adresser **au plus tard le 16 novembre 2017** à :

**L'AGENCE AH – Concours « Jeunes Talents »**

**Mme Peggy PERREY**

**21 rue de Talant- 21 000 DIJON**

*Email : [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr) // [andrea@agence-ah.fr](mailto:andrea@agence-ah.fr)*

*Tel : 03 80 58 44 11*

## Article 3 : PRE-SELECTION

---

### Thème des phases qualificatives du Concours

Pour les pré-sélections de BORDEAUX - PERPIGNAN - SAINT-MALO – ANNECY –  
STRASBOURG - NICE – PARIS – ORLÉANS

Le thème retenu pour l'édition 2017-2018 est :

**Un Plat : « Le lapin (râble) en goguette avec Lard & Ecrevisses accompagné de sa déclinaison de pommes de terre avec champignons de saison »**  
*(Pour 4 personnes en 2h30)*

**Les produits de base nécessaires à la réalisation du plat sont fournis par l'organisation. Les produits annexes buts (garniture, condiments, etc...) sont à fournir par le candidat selon la fiche technique de sa recette.**

#### Déroulement des épreuves :

8 candidats sélectionnés sur dossier s'affronteront. Chacun réalisera face au jury et personnalités présentes la recette qu'il propose.

- 8h00 précise : Accueil des 6 à 8 candidats / Prise de connaissance des installations
- 8h30 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage
- 8h40 : Début de l'épreuve décalé de 5mn en 5mn
- 11h10 : Présentation plat candidat n°1 au jury de dégustation
- 11h50 : Présentation plat candidat n°8 au jury de dégustation
- 11h45- 12h00 : Délibération
- 12h30 : Annonce des résultats

Le temps imparti pour la réalisation est de 2h30.

L'évènement se clôturera par un cocktail apéritif.

**Matériel lourd mis à disposition :**

- Becs de gaz et plaque coup-de-feu
- Fours et micro-onde
- Réfrigérateurs et congélateur

Le candidat **doit se munir :**

- Des assiettes, plats qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses plats.
- De tout matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes.

Chacun venant avec sa tenue de travail, tabliers, torchons et toques.

---

**PRE-SELECTION BORDEAUX**

La pré-sélection se déroulera au Centre de Formation du Lac :  
10 Rue René Cassin, 33300 Bordeaux – Tel : 05 56 79 52 00

---

**PRE-SELECTION PERPIGNAN**

La pré-sélection se déroulera au Lycée Christian Bourquin :  
4 Avenue Nelson Mandela, 66700 Argelès-sur-Mer – Tel : 04 68 81 02 02

---

**PRE-SELECTION SAINT-MALO**

La pré-sélection se déroulera au CFA de la CCI de Saint-Malo Fougères :  
17, Rue Siochan - BP6 - 35430 Saint Jouan des Guérêts – Tel : 02 99 19 15 20

---

**PRE-SELECTION ANNECY**

La pré-sélection se déroulera au CFA Groisy :  
126, chemin des Métiers – 74570 GROISY – Tel : 04 50 68 00 50

---

**PRE-SELECTION STRASBOURG – Convocation 12h**

La pré-sélection se déroulera au CEFPPA Adrien Zeller :  
77, Route du Rhin – 67400 Illkirch-Graffenstaden – Tel : 03 90 40 05 10

---

**PRE-ELECTION NICE**

La pré-sélection se déroulera à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier  
163 Boulevard René Cassin - 06203 Nice – Tel : 04 93 72 77 77

---

**PRE-SELECTION PARIS**

La pré-sélection se déroulera au CFA Médéric :  
20 Rue Médéric – 75017 Paris – Tel : 01 42 12 62 12

---

**PRE-SELECTION ORLÉANS**

La pré-sélection se déroulera au CMA du Loiret :  
28 rue du Faubourg Bourgogne - CS 22249 - 45012 Orléans Cedex 1 – Tel : 02 38 68 08 68

## Article 4 : FINALE NATIONALE à PARIS

---

### Thème du Concours et produits de base

La Finale Nationale se déroule à PARIS le 26 mars 2018

Le thème retenu pour l'édition 2017-2018 est :

- Le Plat : Terre & Mer (Saint Jacques de Normandie et Coppa de Parme) avec Artichauts poivrade.
- Le Dessert : « Chocolat et épices (La fève de Tonka, le piment d'Espelette et le poivre de Sichuan).

*(Pour 4 personnes en 4h00)*

**Les produits de base (viandes – légumes) des recettes nécessaires à la réalisation du plat et du dessert sont fournis par l'organisation.**

**Les produits annexes sont à fournir bruts par le candidat selon ses fiches techniques de ses recettes.**

### Déroulement de la FINALE

La finale se déroulera à l'Ecole Ferrandi de Paris : 28 Rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris - Tél : 01 49 54 28 00.

Les 8 candidats sélectionnés à l'issu des phases qualificatives se verront attribués leur passeport pour la finale nationale. Chacun réalisera face au jury et personnalités présentes les recettes qu'il propose.

### Déroulement de l'épreuve :

- 7h30      Accueil des candidats  
                 Tirage au sort des emplacements  
                 Mise en place de son poste de travail et vérification de son panier par le candidat
- 8h00      Début du concours
- 12h30     Présentation du plat au jury
- 12h45     Présentation du dessert au jury
- 13h45     Délibérations
- 14h00     Annonce des résultats

Le temps imparti pour la réalisation du plat et du dessert est de 4h00.

L'évènement se clôturera par un cocktail apéritif.

**Matériel lourd mis à disposition :**

- Fours, micro-onde, table-chaude
- Four de Pâtisserie
- Congélateurs et surgélateur
- Tour réfrigérée
- Chambre froide
- Machine sous vide
- Machine à jambon
- Armoires froide
- Cellules de refroidissement

**Chaque candidat doit se munir de 2 jeux de 4 assiettes qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses mets (plat / dessert).**

Tabliers, torchons et toques siglées sont fournis par l'organisation.

Le candidat **doit se munir** :

- De tout matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes.

Chacun venant avec sa tenue de travail.

## Article 5 : Composition du jury

---

- ***Le jury des qualifications est composé de :***

JURY TECHNIQUE :

- 2 chefs de cuisine issus de l'Association AFMR

JURY DEGUSTATION :

- 3 personnalités à définir

- ***Le jury de la finale est composé de :***

JURY TECHNIQUE :

- 3 chefs de cuisine issus de l'Association AFMR

JURY DEGUSTATION – PLAT

- 3 personnalités à définir

JURY DEGUSTATION – DESSERT

- 3 personnalités à définir

Le parrain de l'Édition 2017-2018 se réserve le droit de prendre part au jury, ainsi qu'à la notation finale.

## Article 6 : Système de notation

---

- **Notation commune aux phases de pré-sélections de SAINT-MALO – BORDEAUX - PERPIGNAN – ANNECY – NICE – PARIS - STRASBOURG – ORLÉANS**

Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 250 points, répartis comme suit, chaque membre du jury attribuant à l'aveugle une note sur 50 points.

1) Organisation Travail, Respect Fiche Technique, Horaire : « plat » noté sur 25 points, soit :

Organisation travail.....	de 0 à 10 points
Respect horaire d'envoi.....	0 ou 5 points
Propreté poste pendant l'épreuve.....	de 0 à 5 points
Propreté poste fin d'épreuve.....	0 ou 5 points

2) Réalisation : « plat » noté sur 25 points, soit :

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 10 points
Réalisation Technique.....	de 0 à 10 points
Economat et gestion des produits.....	de 0 à 5 points

3) Présentation des Assiettes : « plat » noté sur 50 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement.....	de 0 à 15 points
Equilibre et Originalité de la présentation.....	de 0 à 15 points
Température des mets et assiettes.....	de 0 à 10 points

NB : LES CHAPITRES 1) et 2) SONT NOTES PAR LE JURY TECHNIQUE et LE CHAPITRE 3) PAR LE JURY DEGUSTATION (CF. Article 6 Composition du Jury).



▪ **Notation pour la Finale nationale de PARIS – Ecole Ferrandi**

Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 450 points répartis comme suit, chaque membre du jury attribuant à l'aveugle une note sur 50 points.

1) Organisation Travail, Respect Fiche Technique, Horaire : « plat » noté sur 25 points, soit :

Organisation travail.....	de 0 à 10 points
Respect horaire d'envoi.....	0 ou 5 points
Propreté poste pendant l'épreuve.....	de 0 à 5 points
Propreté poste fin d'épreuve.....	0 ou 5 points

2) Réalisation : « plat » noté sur 25 points, soit :

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 10 points
Réalisation Technique.....	de 0 à 10 points
Economat et gestion des produits.....	de 0 à 5 points

3) Présentation des Assiettes : « plat » noté sur 50 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement.....	de 0 à 15 points
Equilibre et Originalité de la présentation de.....	0 à 15 points
Température des mets et assiettes.....	de 0 à 10 points

4) Présentation des Assiettes : « dessert » noté sur 50 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement.....	de 0 à 15 points
Equilibre et Originalité de la présentation de.....	0 à 15 points
Température des mets et assiettes.....	de 0 à 10 points

NB : LES CHAPITRES 1 et 2 SONT NOTES PAR LE JURY TECHNIQUE et LE CHAPITRE 3 et 4 PAR LE JURY DEGUSTATION (Cf. Article 6 Composition du Jury).

L'harmonisation de la notation et le recueil des points seront effectués par un commissaire à la notation nommé à cet effet. La décision du jury est sans appel.

## Article 7 : Récompenses FINALE (Ecole Ferrandi)

---

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, aura lieu le 26 mars 2018 à 14h00 sur le lieu même du concours, à l'Ecole Ferrandi (Paris 6<sup>ème</sup> arrondissement). Un cocktail réunissant les candidats, leurs tuteurs, nos partenaires, les personnalités, le jury et les organisateurs sera servi à l'issue de la remise des prix.

**1<sup>er</sup> Prix** (1<sup>ère</sup> Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

**2<sup>ème</sup> Prix** (2<sup>ème</sup> Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

**3<sup>ème</sup> Prix** (3<sup>ème</sup> Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

**Du 4<sup>ème</sup> au 8<sup>ème</sup> :**

- diplôme

NB : LES LOTS OFFERTS CI-DESSUS PAR NOS PARTENAIRES PEUVENT ETRE REMPLACES SANS PREAVIS EN CAS DE DEFAILLANCE PAR L'UN D'EUX.

## Article 8 : Frais d'hébergement FINALE

---

L'organisation du Concours prend en charge les frais d'hébergement des candidats retenus pour la finale (pour l'apprenti et un accompagnateur, tuteur ou parent), à l'exclusion de toute autre personne. L'hébergement est assuré par des entreprises partenaires du Concours.

## Article 9 : Publicité et droit à l'image

---

- Les gagnants et finalistes, tant pour les sélections régionales que pour la finale nationale, autorisent, du seul fait de leur inscription et sélection, les organisateurs à utiliser, librement et sans contrepartie financière, leurs image, nom, prénom et commune de domiciliation à des fins publicitaires ou promotionnelles sur tous supports.
- Les gagnants et finalistes autorisent par avance du seul fait de leur gain que les organisateurs exploitent (sous quelque forme que ce soit et auprès de tout public, à des fins commerciales, publicitaires ou de relations publiques, de presse, de compte rendu rédactionnel ou publi-rédactionnel de tout type, de film ou d'image de télévision, pour toute activité interne et externe) leurs déclarations écrites ou verbales à ce gain ou les utilisent par quelque moyen que ce soit de reproduction, duplication, transmission, réception, codage, numérisation, notamment.

## Article 10 : Désistement

---

Tout désistement doit impérativement être formulé par écrit accompagnée d'un certificat médical pour des raisons valables :

**L'AGENCE AH – Concours « Jeunes Talents »**

Mme Peggy PERREY

21 rue de Talant

21 000 DIJON

Email : [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr) – [andrea@agence-ah.fr](mailto:andrea@agence-ah.fr)

Tel : 03 80 58 44 11

En cas de **désistement volontaire** avant les phases de pré-sélection de **BORDEAUX - PERPIGNAN – SAINT-MALO - ANNECY – NICE – PARIS - STRASBOURG – ORLÉANS**, des frais de désistement pourront être appliqués à hauteur de 100€. Il sera également demandé au candidat d'avertir les organisateurs de sa décision.

- En cas de désistement volontaire, le candidat et/ou son tuteur... sauf cas de force majeure, justificatifs à l'appui (ex : certificat médical).

- Aucun désistement de participation à la finale ne sera toléré sauf cas de force majeure (certificat à l'appui).

## Article 11 : Annulation

---

Les organisateurs ne peuvent en aucun cas être tenus pour responsables si le concours devait être reporté, écourté ou annulé pour des raisons de force majeure ou toute autre cause indépendante de leur volonté.

La participation à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement.

## Article 12 : Informatique et Liberté

---

Les données à caractère personnel recueillies auprès des candidats sont obligatoires et nécessaires pour le traitement de leur participation au concours. Elles sont destinées aux organisateurs, sous-traitants et/ou prestataires pour des besoins de gestion.

Chaque participant dispose, en vertu de la loi Informatique et Liberté du 6 Janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004, d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant et d'un droit d'opposition en écrivant à : Association Française des Maîtres Restaurateurs, 43 rue de Douai - 75009 PARIS.

Conformément à la réglementation en vigueur, les informations collectées dans le cadre de ce concours sont destinées aux organisateurs et elles ne seront ni vendues, ni cédées à des tiers de quelque manière que ce soit.

## Article 13 : Assurances

---

Les candidats sont tenus de souscrire une assurance pour tout sinistre ou dommage susceptible de survenir pendant le déroulement du concours. Restaurateurs de France, organisateur du Concours des Jeunes Talents, décline toute responsabilité en cas de sinistre survenant du fait d'un ou plusieurs candidats.

Pendant leurs déplacements aller et retour ainsi que pendant toute la durée de la manifestation, soirée d'accueil, épreuves, remises des prix et cocktail, les candidats restent sous la responsabilité de leurs maîtres d'apprentissage et/ou employeurs.

Pour sa part, L'Association Maîtres Restaurateurs souscrit une assurance spécifique auprès de la Compagnie AXA pour couvrir les risques inhérents à ce type de manifestation.

## Article 14 : Acceptation

---

La participation aux sélections et à la finale de ce concours implique l'acceptation pleine et entière des modalités énoncées dans le présent règlement sans aucune réserve ni condition préalable du participant. Le non-respect dudit règlement entraîne la nullité pure et simple de sa participation et de l'attribution des lots.

## Article 15 : Dépôt légal

---

Le présent règlement a été déposé à la S.C.P. J.P.ASTRUC-I.RIVAT, Huissiers de Justice Associés, 19 Avenue Albert Camus - BP 85379 - 21053 DIJON Cedex.

Il pourra être adressé sur simple demande en écrivant à l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, 43 rue de Douai - 75009 PARIS.

Les frais d'envoi de cette demande seront remboursés sur la base d'un timbre poste au tarif lent en vigueur en France. Il ne sera adressé qu'un seul remboursement par foyer (même nom, même adresse) et envoi.

**Et pour ne rien louper du Concours Jeunes Talents, retrouvez-nous sur :**



<https://www.facebook.com/concoursJT/> @concoursJT



<https://twitter.com/ConcoursJT>