

Règlement – édition 2025

Article 1 : Agence AH & « Concours Jeunes Talents Chefs de Demain »

L'Agence AH Communication, dont le siège social est 21 rue de Talant, 21000 DIJON – RCS : 539 489 047 Dijon, organise un concours intitulé :

« *Concours Jeunes Talents Chefs de de Demain* »

Cette année, nous organisons la 15^{ème} édition.

Article 2 : Inscription et dossier de candidature

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 issus de ces formations, dans la limite d'âge de 26 ans.
- Il est **OBLIGATOIRE** que les participants en poste travaillent au sein d'un établissement proposant une cuisine de restauration artisanale française « 100 % Fait Maison, basée sur des produits frais ».

L'inscription est gratuite

Déroulement :

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

St-ETIENNE - Lundi 7 avril 2025 – IMSé Saint-Etienne – 1 rue Auguste Colonna, 42 100, Saint-Étienne

SAULIEU – Lundi 16 juin 2025 – Parking bi1 – 40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

CARCASSONNE - Lundi 22/09 – PURPLE CAMPUS Carcassonne – 705 Avenue Georges Guillé, 11 000, Carcassonne

TOURS - Lundi 29 septembre 2025 – CFA DES DOUETS – 8 Allée Roger Lecotte, 37 100 Tours

QUIMPER - Lundi 6 octobre 2025 – CMA FORMATION Quimper – 24 route de Cuzon, 29 000

NICE - Lundi 13 octobre 2025 – École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier – 163 Bd René Cassin, 06 200 Nice

Finale nationale :

CAEN – Lundi 24 novembre 2025 – Abbaye aux Dames, Pl. Reine Mathilde, 14 000 Caen

* sous réserve de modification des dates

Documents à fournir :

Le dossier peut être téléchargé sur le site internet : <https://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 du candidat,
- une photocopie du contrat d'apprentissage, ou contrat de travail
- Une attestation sur l'honneur indiquant que le restaurateur applique le « 100 % Fait Maison, basée sur des produits frais »
- une lettre d'une dizaine de lignes expliquant la motivation du jeune et les raisons de sa participation à ce Concours,
- 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)
- un chèque de 100 € de caution (débité seulement en cas de non-participation sans certificat médical)

Le dossier de candidature sera à adresser **au plus tard 30 jours avant la date de la phase qualificative choisie*** à :

**L'AGENCE AH – « Concours Jeunes Talents »
Peggy PERREY
21 rue de Talant- 21 000 DIJON**

Email : peggy@agence-ah.fr - Tel : 03 80 58 44 11

** les dates pouvant être modifiées selon l'actualité et événements*

Attention : les places sont limitées de 6 à 10 candidat(e)s selon le lieu des épreuves. Après étude et validation des dossiers, les premier(e)s inscrit(e)s seront les premier(e)s sélectionné(e)s.

Article 3 : Pré-sélection

Thèmes des phases qualificatives

Pour les pré-sélections de

ST-ETIENNE – SAULIEU – CARCASSONNE – TOURS – QUIMPER

Le thème retenu pour les épreuves qualificatives de l'édition 2025 est :

Un Plat : « Le lapin dans tous ses états, carottes fanes et blettes. »
(Il faut réaliser 4 assiettes pour 4 personnes en 2h30)

Pour la pré-sélections de

NICE

Le thème retenu à l'occasion de l'année de la mer 2025 est :

Un Plat : « Rouget Barbet de Méditerranée, artichaut poivrade et lard paysan. »
(Il faut réaliser 4 assiettes pour 4 personnes en 2h30)

Les produits de base et annexes nécessaires à la réalisation du plat sont fournis par l'organisation. AUCUN autre produit n'est toléré, les candidats doivent utiliser uniquement les produits mis à disposition dans le panier. Les candidats devront intégrer les mini faitouts inox de la marque Cristel dans leur dressage.

Déroulement des épreuves* :

6 à 10 candidats sélectionnés sur dossier s'affronteront lors de chaque épreuve qualificative régionale. Chacun réalisera, face au jury et personnalités présentes, la recette qu'il propose.

Déroulé des phases qualificatives* à ST-ETIENNE – CARCASSONNE – QUIMPER – TOURS – NICE

8h00 précises : Convocation et réunion des candidats
8h10 : Tirage aux sorts des postes de travail + Remise des vestes brodées personnalisées
8h15 : Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »
8h10 à 8h30 : mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats
8h40 : Départ en cuisine du 1er candidat / départ successif de 10mn en 10mn
9h20 : Départ en cuisine du 5ème candidat en cuisine
10h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »
11h10 : Présentation du 1er plat au jury dégustation
11h50 : A l'issue du dernier envoi d'assiettes du dernier candidat : Délibérations des Jurys
Fin des délibérations : Annonce des résultats – suivi d'un cocktail, discours & Interviews
12h15/12h30 : Cocktail, discours & Interviews et annonce des résultats

* sous réserve de modification des horaires

Déroulé de la phase qualificative à SAULIEU :

11h00 précises : Convocation et réunion des candidats
12h00 : Visite privée des cuisines du Groupe Bernard Loiseau
12h45 : Tirage aux sorts des postes de travail + Remise des vestes brodées personnalisées
13h15 : Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »
13h00 à 13h30 : mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats
13h40 : Départ en cuisine du 1er candidat / départ successif de 10mn en 10mn
14h30 : Départ en cuisine du 6ème candidat
15h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »
16h10 : Présentation du 1er plat au jury dégustation
A l'issue du dernier envoi d'assiettes du dernier candidat : Délibérations des Jurys
Fin des délibérations : Annonce des résultats – suivi d'un cocktail, discours & Interviews
18h00 : Cocktail, discours & Interviews, puis remise des prix en présence du Chef « Ambassadeur Régional ».

* sous réserve de modification des horaires

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

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

PRE-SELECTION SAINT-ETIENNE – 7 avril 2025

La pré-sélection se déroulera à l'Institut des Métiers de Saint-Etienne (IMSé) :
1 rue Auguste Colonna – 42100 Saint-Etienne – Tel : 04 77 59 31 80

PRE-SELECTION SAULIEU – 16 juin 2025

La pré-sélection se déroulera sur le parking du Bi1 de Saulieu :
40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21210 Saulieu – Tel : 03 80 64 02 49

PRE-SELECTION CARCASSONNE – 22 septembre 2025

La pré-sélection se déroulera au PURPLE CAMPUS de Carcassonne :
705 Av. Georges Guillé – 11000 Carcassonne – Tel : 04 68 71 38 76

PRE-SELECTION TOURS – 29 septembre 2025

La pré-sélection se déroulera au CFA DES DOUETS : 8 Allée Roger Lecotte – 37 100 Tours – Tel :
02 47 88 51 00

PRE-SELECTION QUIMPER – 6 octobre

La pré-sélection se déroulera au CFA FORMATION Quimper : 24 route de Cuzon – 29 000
Quimper – Tel : 02 98 76 46 35

PRE-SELECTION NICE – 13 octobre 2025

La pré-sélection se déroulera au Lycée Hôtelier Paul Augier :
163 Bd René Cassin – 06200 Nice – Tel : 04 93 72 77 77

Article 4 : Finale nationale

Lundi 24 novembre 2025,

Abbaye aux Dames, Pl. Reine Mathilde, 14 000 Caen.

Le thème retenu pour l'édition 15^{ième} édition :

Plat + Dessert

*Les thématiques précises et les paniers seront révélés à l'ensemble des finalistes
À l'issue de la dernière phase qualificative.*

(Il faut réaliser 4 plats + 4 desserts pour 4 personnes en 4h00)

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

Aucun produit annexe ne sera toléré

Déroulement de la finale

Les candidats sélectionnés à l'issue des phases qualificatives réaliseront, face aux jurys et personnalités présentes, les recettes selon les thématiques imposées (plat + dessert).

Date, lieu et horaires à définir.

Le temps imparti pour la réalisation du plat et du dessert est de 4h30 : envoi du plat au bout de 4h, et envoi du dessert au bout de 4h30.

Matériel lourd mis à disposition* (sous réserve de confirmation) :

- 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 (non marquées) qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses mets (plat / dessert).

Vestes et toques siglées sont fournies 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 + torchon.

Article 5 : Composition du jury

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

JURY TECHNIQUE :

- 2 ou 3 chefs de cuisine étoilés ou MOF

JURY DEGUSTATION :

- 3 personnalités à définir et / ou chefs de cuisine étoilés ou MOF

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

JURY TECHNIQUE :

- 3 chefs de cuisine étoilés ou MOF

JURY DEGUSTATION – PLAT

- 3 personnalités à définir et / ou chefs étoilés ou MOF
- 3 partenaires

JURY DEGUSTATION – DESSERT

- 3 personnalités à définir et / ou chefs étoilés ou MOF
- 3 partenaires

Le parrain de l'édition 2025 se réserve le droit de prendre part au jury, ainsi qu'à la notation finale.

Article 6 : Système de notation

Notation commune aux phases qualificatives de ST-ETIENNE – SAULIEU – CARCASSONNE – QUIMPER – TOURS – NICE

- Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 100 points, répartis comme suit, chaque membre du jury (technique et dégustation) 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	de 0 à 5 points
Propreté poste pendant l'épreuve	de 0 à 5 points
Propreté poste fin d'épreuve	de 0 à 5 points

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

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 5 points
Réalisation Technique	de 0 à 10 points
Economat et gestion des produits.....	de 0 à 5 points
Gestion des déchets.....	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 10 points
Équilibre et Originalité de la présentation.....	de 0 à 10 points
Cuisson	de 0 à 10 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 5 Composition du Jury).

- Notation pour la Finale Nationale**

Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 200 points répartis comme suit.

1) Organisation Travail, Respect Fiche Technique, Horaire : « plat » noté sur 40 points, soit :

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

2) Réalisation : « plat » noté sur 40 points, soit :

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 10 points
Réalisation Technique.....	de 0 à 10 points
Emploi de techniques différentes.....	de 0 à 10 points
Économat, respect et gestion des produits..... ..	de 0 à 5 points
Gestion des déchets.....	de 0 à 5 points

3) Présentation des Assiettes : « plat » noté sur 60 points, soit :

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

4) Présentation des Assiettes : « dessert » noté sur 60 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût, Saveur.....	de 0 à 20 points
Equilibre et Originalité de la présentation	de 0 à 15 points
Variété des textures.....	de 0 à 15 points

NB : LES CHAPITRES 1 et 2 SONT NOTES PAR LE JURY TECHNIQUE, LE CHAPITRE 3 PAR LE JURY DEGUSTATION-PLAT et LE CHAPITRE 4 PAR LE JURY DEGUSTATION-DESSERT (Cf. Article 5 Composition du Jury).

L'harmonisation de la notation et le recueil des points seront effectués par un coordinateur (Parrain du concours ou autre) à la notation nommée à cet effet. La décision du jury est sans appel.

Article 7 : Récompenses finale

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, aura lieu sur le lieu même du concours. 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 (*sous réserve de modification en fonction de l'actualité sanitaire).

1^{er} Prix (1^{ère} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

2^{ème} Prix (2^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

3^{ème} Prix (3^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

Du 4^{ème} au 6^{ème} :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

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 le candidat et un accompagnateur, tuteur ou parent), la veille de la finale du Concours. La réservation sera effectuée par l'organisation, dans un hôtel à proximité du lieu de la finale.

Tout frais annexe (transport, parking, bar, restauration, mini bar, ...) est à la charge du candidat.

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 accompagné 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

Tel : 03 80 58 44 11

En cas de **désistement volontaire** avant les phases de pré-sélection de **ST ETIENNE – SAULIEU – CARCASSONNE – QUIMPER – TOURS – NICE**, 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 : L'AGENCE AH, 21 rue de Talant, 21000 DIJON.

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'AGENCE AH souscrit une assurance spécifique auprès de la Compagnie HISCOX, 12 quai des Queyries, CS 41177 – 33 072 BORDEAUX, 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 SCP RIVAT - HUICHARD – MOLHERAT, Huissiers de Justice Associés, 19 Avenue Albert Camus - BP 85379 - 21053 DIJON Cedex.

Il pourra être adressé sur simple demande en écrivant à l'Agence AH, 21 rue de Talant, 21000 DIJON.

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 oublier du Concours Jeunes Talents, retrouvez-nous sur :

www.concours-jeunes-talents.fr

