

## REGLEMENT DU CONCOURS JEUNES TALENTS

### Avec le soutien de l'UMIH – Edition 2023

#### Article 1 : Agence AH & « Concours Jeunes Talents »

---

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* »

Cette année, nous organisons la 13<sup>ème</sup> 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 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 20 mars 2023** – IMSé Saint-Etienne – 1 rue Auguste Colonna, Saint-Étienne

**RENNES : Lundi 18 septembre 2023** – FERRANDI Paris, Campus de Rennes – 2 rue de Brest, Rennes

**CHARTRES : Lundi 25 septembre 2023** – CFA Interprofessionnel, rue Charles Isodore Douin, Chartres

**CARCASSONNE : Lundi 02 octobre 2023** – PURPLE CAMPUS – 705 Avenue Georges Guillé, Carcassonne

**NICE : Lundi 09 octobre 2023** – École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier – 163 Bd René Cassin, Nice

**DIJON : Lundi 16 octobre 2023** – FERRANDI Paris, Campus de Dijon, Cité de la gastronomie et du vin – 2-4 Rue de l'Hôpital, Dijon

\* sous réserve de modification des dates

## Documents à fournir :

Le dossier peut être téléchargé sur le site internet : <http://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 8 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 15 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**

## Article 3 : PRE-SELECTION

---

### Thème des phases qualificatives

Pour les pré-sélections de

**ST-ETIENNE – RENNES – CHARTRES –CARCASSONNE – NICE – DIJON**

**Le thème retenu pour les épreuves qualificatives de l'édition 2023 est :**

**Un Plat : « Encornets, 2 légumes de saison & polenta »  
(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.**

**Déroulement des épreuves\* :**

4 à 12 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 de l'épreuve qualificative pour les villes de ST-ETIENNE – RENNES – CHARTRES –  
CARCASSONNE – NICE – DIJON :**

8h00 précise : Accueil des candidats / Prise de connaissance des installations / Vestiaire

8h30 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage

8h40 : Début de l'épreuve décalé de 10mn en 10mn entre chaque candidat

11h10 : Présentation plat candidat n°1 au jury de dégustation

A l'issue du dernier plat présenté : Délibérations des jurys

15 mn après la fin des délibérations : Annonce des résultats

Le temps imparti pour la réalisation est de 2h30.

L'évènement se clôturera par un cocktail apéritif.

\* 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 – 20 mars 2023**

---

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 RENNES – 18 septembre 2023**

---

La pré-sélection se déroulera à FERRANDI PARIS, Campus de Rennes :

2 rue de Brest – 35000 Rennes – Tel : 02 99 33 63 50

**PRE-SELECTION CHARTRES – 25 septembre 2023**

---

La pré-sélection se déroulera au CFA Interprofessionnel :

Rue Charles Isodore Douin – 28000 Chartres – Tel : 02 37 91 66 66

**PRE-SELECTION CARCASSONNE – 02 octobre 2023**

---

La pré-sélection se déroulera au PURPLE CAMPUS de Carcassonne :

705 Av. Georges Guillé – 11000 Carcassonne – Tel : 04 68 71 38 76

### **PRE-SELECTION NICE – 09 octobre 2023**

---

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

### **PRE-SELECTION DIJON – 16 octobre 2023**

---

La pré-sélection se déroulera à FERRANDI PARIS, Campus de Dijon, Cité de la gastronomie et du vin :  
4 Rue de l'Hôpital – 21000 Dijon – Tel : 03 80 23 88 76

## **Article 4 : FINALE NATIONALE à ORLÉANS**

---

### **Thème du Concours et produits de base**

**Date, lieu et horaires de la finale nationale à venir.**

Le thème retenu pour l'édition 13<sup>ième</sup> édition est :

#### **Plat + Dessert**

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

*(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 :

- 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.

## Article 5 : Composition du jury

---

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

JURY TECHNIQUE :

- 2 ou 3 chefs de cuisine titrés « Maître Restaurateur »\*

JURY DEGUSTATION :

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »\*

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

JURY TECHNIQUE :

- 3 chefs de cuisine titrés « Maître Restaurateur » \*

JURY DEGUSTATION – PLAT

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »\*

JURY DEGUSTATION – DESSERT

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »\*

Le parrain de l'Édition 2020 se réserve le droit de prendre part au jury, ainsi qu'à la notation finale.

\* ou Chef étoilé ou MOF

## Article 6 : Système de notation

---

### Notation commune aux phases qualificatives de ST ETIENNE – RENNES – CHARTRES – CARCASSONNE – NICE – DIJON

- 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 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 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 de Brest

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 10 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 nommé 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<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 7<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 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](mailto:peggy@agence-ah.fr)

Tel : 03 80 58 44 11

En cas de **désistement volontaire** avant les phases de pré-sélection de **ST ETIENNE – RENNES – CHARTRES – CARCASSONNE – NICE – DIJON**, 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](http://www.concours-jeunes-talents.fr)**

