

CONCOURS DU MEILLEUR TRAITEUR FRANCAIS

RÈGLEMENT

SELECTION FRANCE

2021



INTERNATIONAL
CATERING CUP

confédération nationale
des charcutiers traiteurs

TOULOUSE

LES DIMANCHE 26 ET LUNDI 27 JANVIER 2020

UN ÉVÈNEMENT :



RTENARIAT AVEC :



ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) organise un concours dénommé « INTERNATIONAL CATERING CUP 2021 » dont la finale se déroulera à Lyon au salon Sirha du 21 au 23 janvier 2021 avec 12 pays différents en compétition.

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de **fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.**

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Une sélection nationale 2020 est également organisée pour révéler et départager les meilleurs professionnels français afin de **proclamer une seule équipe gagnante qui représentera la France lors de la 7^e édition de l'ICC 2021.**

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La sélection nationale de **l'International Catering Cup 2021 (ICC 2021)** se déroulera sur **deux jours** :

DIMANCHE 26 JANVIER 2020

Lycée professionnel Renée BONNET

1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400 Toulouse

LUNDI 27 JANVIER 2020

Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration)

Parc des Expositions Toulouse

ARTICLE 3 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes dont obligatoirement un Chef d'équipe avec sa domiciliation professionnelle en France.

Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

Le nombre d'équipes est limité à 6 équipes.

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet, envoyé directement à la CNCT. Cette sélection sur dossier est sans appel.

Le dossier d'inscription est constitué des pièces suivantes :

Pour chaque candidat :

- D'une lettre de motivation (pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque candidat de l'équipe)
- D'un curriculum vitae (CV)
- D'une photocopie du passeport ou carte d'identité, **en cours de validité** ;
- D'une photo numérique - format portrait- en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). **Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**
- D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- D'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

Pour chaque équipe :

- D'un bulletin d'inscription dûment complété et co-signé
- D'un chèque de caution de 500€
- Eventuellement de la fiche «coach» dûment complétée et signée par le Chef d'équipe et le coach avec :
 - Une photo « portrait » numérique du coach en haute définition format.JPEG (min 600x600 pixels)
Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.
 - D'un curriculum vitae (CV) du coach

Attention : Le choix d'un coach par l'équipe est facultatif, sachant que tous les frais de déplacement, hébergement et de restauration du coach ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Toulouse.

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le samedi 30 novembre 2019 par e-mail (sauf pour le chèque de caution) ou par voie postale (La date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

CNCT

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

**Concours SELECTION FRANCE 2020
INTERNATIONAL CATERING CUP**

Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

Adresse e-mail : icc@cateringcup.com

Renseignements : Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sur dossier sera informée au plus tard le 30 novembre 2019 par e-mail de sa participation.

Sans contestation par mail de l'équipe sélectionnée, l'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.

Le chèque de caution de 500€ sera restitué le jour du concours sous réserve de la participation de l'équipe sélectionnée ou en cas de force majeure (arrêt de travail, maladie, décès) sur présentation d'un justificatif.

En cas de désistement après le 2 janvier 2020 sans motif réel et sérieux, la caution de 500€ sera débitée à titre d'indemnité.

ARTICLE 5 - SUJET

Le programme du concours est le suivant :

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

Longueur 3m x largeur 1m x hauteur 0,92 m.

Pour l'habillage du buffet seul un sur-nappage en tissu est autorisé et sera apporté par l'équipe.

Un habillage en matériau dur, tel un coffrage en bois, en plexiglass etc. est strictement interdit. De même un plateau de dimensions identiques à poser sur le buffet est interdit.

Chaque équipe devra réaliser un :

BUFFET FROID présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et entièrement fabriqué en entreprise et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats. Si un décor de buffet nécessite un branchement électrique, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail [au plus tard le 15 décembre 2019](#).

Hauteur MAXIMALE autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute la longueur de la table est INTERDIT car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par les 2 candidats positionnés à l'arrière de leur buffet lors de la proclamation.

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES 4 PRODUITS SERA FOURNIE PAR LES EQUIPES.

A noter : le bon d'économat de la sélection France est identique à celui de l'ICC 2021.

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury. Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail [au plus tard le 15 décembre 2019](#) en y joignant la liste des produits et leur quantité.

De même tous les plats, assiettes, moules, etc. nécessaires aux fabrications, aux dégustations et à la présentation sur buffet, seront apportés par les candidats pour la sélection nationale.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SMAHRT LE LUNDI DEVANT LE PUBLIC.

ENTRÉE

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

www.cateringcup.com

A BASE DE CAVIAR ET VEGETAUX

CONSIGNES

Ce sujet devra être réalisé en mettant en œuvre obligatoirement du caviar et des végétaux fournis dans le bon d'économat.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les équipes, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;
Chaque assiette sera composée de **4 pièces cocktail différentes d'un poids de 30g au maximum chacune** ;

Deux entrées seront à déguster **froides (une à base de caviar et une à base de végétaux)**, les deux autres seront à déguster **tièdes ou chaudes (une à base de caviar et une à base de végétaux)**.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes -ou autres supports - comprenant chacune les 4 pièces cocktail seront disposées sur le buffet. Les plats ou autres supports de présentation pour ces entrées sont au libre choix et apportés par les équipes.

La recette de ces entrées sera identique à celle de la dégustation.

EN RÉSUMÉ :

64 mises en bouches de 4 sortes différentes, d'un poids unitaire de 30g devront être fabriquées à base de végétaux et de caviar.

Dégustation : 8 assiettes de 4 entrées chacune, fournies par les équipes.

Présentation buffet : 8 supports de présentation composés chacun de 4 entrées, apportés par les équipes.

PLAT CHAUD (POISSON)

TOURTE FEUILLETEE DE POISSONS AUX AGRUMES, SAUCE MOUSSELINE SABAYON AU CHAMPAGNE

+

PATE CROUTE DE POISSONS EN GELÉE D'AGRUMES

CONSIGNES

Matières premières du plat : Lotte, Saumon, Saint-Jacques et Moules

La confection des tourtes individuelles feuilletées se fera en direct dans les cuisines au salon Smahrt devant le public. **Seule la pâte feuilletée pourra être fabriquée la veille.**

A FABRIQUER :

- 16 tourtes individuelles feuilletées de poissons aux agrumes avec leur mousseline sabayon au champagne.

- Un Pâté en croûte de la Mer aux agrumes, **rectangulaire (montage en gelée)**

8 tranches seront réservées pour la dégustation ; le reste sera utilisé pour la présentation sur buffet.

Le moule sera fourni par les équipes et sera obligatoirement aux dimensions suivantes : **longueur 30 cm, largeur 7 cm, hauteur 8 cm.**

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les équipes, seront à préparer pour la dégustation. Chaque assiette sera composée de :

- Une tourte individuelle feuilletée **chaude**
- Une tranche de pâté en croûte de la mer aux agrumes.

Le sabayon au champagne sera dégusté dans **un verre fourni par les équipes** et envoyé en même temps que l'assiette.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 tourtes individuelles à présenter sur buffet.

Le pâté croûte, démuné des 8 tranches de dégustation, sera présenté tranché ou pas.

Tous les plats et/ou supports de présentation destinés au buffet seront apportées par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 verres de sabayon + 8 assiettes comprenant chacune :

- 1 tourte individuelle feuilletée (poissons et agrumes) chaude
- 1 tranche de pâté croûte de la mer aux agrumes

Présentation buffet :

8 tourtes individuelles + le reste du pâté croûte, tranché ou pas.

Plats apportés par l'équipe.

PLAT CHAUD (COCHON)

POITRINE DE COCHON FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET SON MINI CHOU FARCI AVEC SA GARNITURE ET SON JUS

CONSIGNES

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat du **jambon sec, de la coppa, des morilles et des champignons de Paris.**

A FABRIQUER :

Une poitrine de cochon farcie aux champignons et 16 mini choux

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en box au salon. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par l'équipe *et apportés dans un panier isolé et identifié.*

-La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les équipes, composées chacune de :

- Une part de poitrine farcie
- Un mini chou farci
- Sa garniture et de son jus

seront envoyées chaudes pour la dégustation.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de la poitrine farcie, pour moitié ENTIÈRE et pour l'autre moitié TRANCHEE, sera dressée sur buffet avec 8 minis choux.

Les recettes de la poitrine farcie et des minis choux seront identiques à la dégustation.

Les plats, assiettes ou tout autre support de présentation seront apportés par les candidats

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 parts de poitrine farcie + 8 minis choux avec garniture et jus en envoi chaud

Présentation buffet :

Le reste de la poitrine (50% entière, 50% tranchée) + 8 minis choux

DESSERT

SAINT-HONORE REVISITE AU CHOCOLAT

+

SABAYON AU CHAMPAGNE ET FRUITS EXOTIQUES

A FABRIQUER :

- 1 saint-honoré de 8 personnes, revisité au chocolat uniquement
- 16 saints-honorés individuels
- 8 sabayons aux fruits exotiques.

DÉGUSTATION

8 saints-honorés individuels et 8 sabayons aux fruits exotiques seront disposés dans des assiettes fournies par l'équipe.

De même, le contenant pour le sabayon sera fourni par l'équipe

PRÉSENTATION SUR BUFFET

1 saint-honoré « chocolat » de 8 personnes entier et 8 saints-honorés individuels seront à présenter sur le buffet.

Les plats ou autres, pour la présentation sur le buffet devront être apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 saints-honorés individuels + 8 sabayons.

Présentation buffet :

Un saint-honoré entier + 8 saints-honorés individuels

QUESTIONS-REPONSES

Toutes les questions techniques sont à envoyer par mail uniquement à icc@cateringcup.com **du Lundi 02/12 au dimanche 15/12/2019 inclus**. Chaque lundi suivant la 1^{ère} semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

1^{er} envoi le lundi 9 décembre 2019

2nd envoi le lundi 16 décembre 2019

ARTICLE 6 - ORGANISATION

Article 6-1 : Accueil des candidats et planning du concours

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances.

SAMEDI 25 JANVIER 2020

- 16H -18H00 :** Accueil des 6 équipes
au **Lycée professionnel Renée BONNET**
1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400 Toulouse
Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail
Mise en place des postes de travail
- 18H30- 19H30 :** Briefing des candidats au lycée Renée Bonnet
Transfert du CFA vers l'hôtel (environ 10 minutes)
Comfort Hôtel 5 avenue des Crêtes RN 113
31520 Ramonville-Saint-Agne
- 20h00-21h30 :** Dîner à l'hôtel des équipes en présence du staff de la CNCT
Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches et/ou juré) ne pourra être acceptée.

DIMANCHE 26 JANVIER 2020

12 heures d'épreuves du concours

Ouverture salle du Petit Déjeuner de l'hôtel à partir de 6h30

- 6H30 :** Petit déjeuner à l'hôtel
7H15 : Départ en bus de l'hôtel vers le lycée Renée Bonnet
7H30 : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle
8H00 : **Début des épreuves**
8H-18H00 : Travail en laboratoire.

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un **buffet froid de 12h à 14h** sera mis à disposition des candidats. Pendant ces 2 heures : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle offerte par la CNCT (cf. Article 6-3)

18H00 : Fin des épreuves

18H00 -19H00 : Chargement des fabrications dans les véhicules frigorifiques des candidats

Branchements électriques des camions pour la nuit. **Chaque équipe doit se munir d'une rallonge électrique de 50 mètres.**

Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit.

La cuisson de nuit du vendredi au samedi est autorisée.

- 19H00 - 20H00 :** Nettoyage des cuisines
20H00 - 21H30 : Repas chaud servi à l'hôtel des candidats
21H30 : Retour aux chambres

LUNDI 27 JANVIER 2020

- 6H00 :** Petit déjeuner à l'hôtel
Transfert de l'hôtel vers le CFA.
- 6H30 :** Départ du convoi de véhicules :
Camions frigorifiques + autres véhicules du staff vers le salon Smahrt.
Temps du trajet environ 30 minutes
- 7H00 :** Arrivée au Salon
- 7H - 8H :** Etat des lieux des boxes
Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel
- 8H - 9H :** Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)
- 9H - 11H :** Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours
- 9H00 -09H30 :**
Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué
par tirage au sort annoncé au préalable officiellement sur le site du concours.
Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.
- 9H30 -11H30 :** Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.
- 11H00 :** Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation
- 11H30 - 12H00 :** **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE :**
8 assiettes de MISE EN BOUCHE COCKTAIL A BASE DE CAVIAR ET VEGETAUX
(2 pièces en envoi chaud et 2 en envoi froid)
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
A 4 minutes 30, assiettes débarrassées pour notation du plat.
(Equipe1 de 11h30 à 11h35, Equipe 2 de 11h35 à 11h40, Equipe 3 de 11h40 à 11h45 etc.)
- 12h00-12h15 :** **Pause dégustation**
- 12H15 - 12H45 :** **Envoi 2^{ème} dégustation - POISSON :**
•Une tourte individuelle feuilletée **chaude**
•Une tranche de pâté en croûte aux agrumes.

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
- 12H45 - 13H00 :** **Pause dégustation**
- 13H00 - 13H30 :** **Envoi chaud 3^{ème} dégustation - COCHON :**
•Une part de poitrine farcie
•Un mini chou farci
•Sa garniture et son jus

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
- 13H30 - 13H45 :** **Pause dégustation**
- 13H45 - 14H15 :** **Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERT :**
8 assiettes contenant 1 saint-honoré revisité individuel
+ 1 sabayon champagne aux fruits exotiques

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
www.cateringcup.com

Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort de son box et reste en backstage jusqu'à l'envoi du dessert de la dernière équipe.

14H15 : Fin de la dégustation

14H30 - 15H15 : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet.

15H15 - 16H15 : Nettoyage des cuisines et rangement dans les camions par les équipes.
Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »

15H30-16H00 : Notation des buffets par les jurés

16H00 - 16H30 : Délibération du jury

16H45 : Rassemblement **en tenue officielle** en backstage de toutes les équipes
+ jurés + staff concours.

17H00 : la photo de famille

17H30 - 18H30 : **Proclamation des résultats // Photos avec les partenaires.**

18H30 - 19H30 : Les candidats débarrassent leurs buffets.

A l'issue de la proclamation, un cocktail de clôture est prévu dans un espace privatif du salon Smahrt. Il est impératif que les équipes soient présentes.

Tout candidat ayant quitté l'espace concours sans avoir effectué le démontage de son buffet se verra refuser l'accès à tout autre concours organisé par la CNCT.

Article 6-2 : Matières premières et Matériel

MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications de ce concours seront apportés en intégralité par les équipes selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

Des fiches recettes des 4 produits devront être envoyées aux organisateurs par mail à : icc@cateringcup.com **au plus tard le 15 décembre 2019**. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

Chaque fiche listera tous les ingrédients utilisés, les techniques, les cuissons et les finitions du produit. Tout ingrédient non répertorié sur ces listes sera mis en réserve par le président du jury.

MATÉRIEL

1/ Le petit matériel pourra être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...) ainsi que le matériel de cuisson adapté à l'induction pour une utilisation en box au Salon, équipé de **plaque(s) à induction** ; de même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications apportés par les candidats sont autorisés.

Batteurs et cutters seront fournis par les organisateurs en quantité suffisante.

L'apport du gros matériel est strictement interdit tels que : Etuve, cellule de refroidissement, réfrigérateur portable etc.

2/ La liste détaillée du matériel fourni dans les cuisines du lycée professionnel Renée Bonnet et au salon seront transmises via le dossier technique mis en ligne sur le site.

Un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le chef d'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué.

Tout matériel manquant et/ou boxe laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de points de pénalités ou d'un paiement sur place pour le matériel abîmé ou perdu.

Article 6-3 : Tenue

Le port de gants en latex est recommandé, seul le blanc est autorisé.

Les candidats devront porter leur tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves le dimanche dans les laboratoires.

Une tenue vestimentaire complète sera offerte par les organisateurs à savoir :

1 veste, 1 tablier et 1 toque.

Prévoir un pantalon ou jupe noir(e) et chaussures noires pour la remise des prix.

Article 6-4 : Partenaires

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

Article 6-5 : Frais des candidats

Pour les candidats :

Les frais de transport et/ou location de véhicule restent à la charge des candidats.

Véhicule

Le déplacement du candidat avec un petit véhicule frigorifique est fortement recommandé. Aussi dans le cadre du partenariat national entre la CNCT et PETIT FORESTIER LOCATION, une location de courte durée pour ce type de véhicule peut être mise en place à la demande du candidat avec des conditions tarifaires préférentielles en tant que participant à ce concours.

Votre contact chez Petit Forestier :

Monsieur Xavier CHABUT au 06.31.53.65.12

Que le candidat se déplace avec le véhicule de l'entreprise ou un véhicule loué, dans tous les cas **SE MUNIR D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE de 50 mètres.** pour branchement du camion en 220V.

Les frais d'hébergement (2 nuitées du samedi 25 au dimanche 26 janvier 2020) et de restauration sont pris en charge par l'organisateur.

Rappel : Si un coach est déclaré par l'équipe, tous ses frais de déplacement, d'hébergement et de restauration ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Toulouse.

ARTICLE 7 - JURY

Article 7-1 : Composition

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur, à raison d'un juré par équipe.

Seul le Président-Fondateur du concours valide la composition du jury. Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause. L'action du jury sera coordonnée par un Président de jury, désigné par la CNCT, qui ne prendra pas part à la notation.

La décision du jury est sans appel.

Les frais de voyage du jury, les frais d'hébergement (**2 nuitées** au maximum samedi et dimanche) et de restauration sont pris en charge par les organisateurs.

Pour votre information :

Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) est le Président-Fondateur du concours

Le Président du jury sera **Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Le Vice-Président du concours sera **Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Article 7-2 : Critères et Barème de notation

Les épreuves feront l'objet d'attribution de plusieurs notes à chaque équipe pour un total maximum de 2200 points avec application de coefficient.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

Les organisateurs s'engagent à transmettre par mail à chaque équipe le total de points obtenus et son rang, 24 heures après le jour de la proclamation.

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coefficient
PROFIL DE L'EQUIPE Respect des fiches recettes transmises Organisation générale du travail Utilisation rationnelle des matières premières – lutte contre le gaspillage Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée. Chargement du camion (sécurité alimentaire)	-----/20 -----/20	6 6
HYGIÈNE : Présentation et propreté des candidats Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	-----/20	6
COMPORTEMENT DE L'ÉQUIPE : Attitude générale de l'équipe Esprit d'équipe Respect des autres	-----/20	2

Critères d'évaluation – DEGUSTATION	Note /20	Coefficient
ENTREE : MISE EN BOUCHE COCKTAIL Technique, aspect, innovation et créativité Goût des 2 entrées froides Goût des 2 entrées chaudes	-----/20 -----/20 -----/20	4 6 6
PLAT CHAUD POISSON TOURTE FEUILLETEE DE POISSONS (AGRUMES ET SABAYON AU CHAMPAGNE) Montage et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) Goût de la tourte (équilibre des saveurs) Goût du sabayon au champagne (équilibre des saveurs) PATE EN CROUTE : Montage en gelée et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) Goût (équilibre des saveurs)	-----/20 -----/20 -----/20 -----/20 -----/20	6 6 4 6 6
PLAT CHAUD COCHON POITRINE DE COCHON FARCIE AUX CHAMPIGNONS Montage et tenue du produit (équilibre, aspect, cuisson) Goût (équilibre des saveurs) MINI CHOU FARCI : Goût (équilibre des saveurs) GARNITURE ET JUS : Saveur	-----/20 -----/20 -----/20 -----/20	6 6 6 4

DESSERT :		
Saint-honoré revisité au chocolat	-----/20	6
Technique, aspect, innovation et créativité	-----/20	6
Goût (équilibre des saveurs)		
Goût du sabayon au champagne- fruits exotiques (équilibre des saveurs)	-----/20	4

Critères d'évaluation – PRESENTATION	Note sur 20	Coefficient
Innovation, originalité et créativité de la mise en valeur sur buffet des 4 fabrications :	-----/20	4
PRESENTATION DU BUFFET Harmonie et équilibre de l'ensemble	-----/20	4

Article 7-3 : Cession de droit à l'image

Tous les membres des équipes participantes et les membres du jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image et données personnelles - tous médias confondus, web et réseaux sociaux, tv, presse écrite - à l'Organisateur et aux partenaires habilités, dans le cadre de la promotion du concours.

ARTICLE 8 - COACH

Lors de l'inscription d'une équipe, si un coach est déclaré, son action auprès de l'équipe sera la suivante :

1. Pendant les entraînements : Il soutient, conseille et coordonne l'équipe.
2. **Les samedi 25 et dimanche 26 janvier 2020 : Présence du coach non autorisée au CFA.**
3. **Lundi 27 janvier 2020** : le coach peut être aux côtés de son équipe à l'ouverture du concours puis il se place dans les tribunes.

ARTICLE 9- PRIX

Toutes les équipes recevront un diplôme attestant de leur prix ou de leur participation à cette sélection nationale.

1^{er} prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et représentera la France lors de la septième édition de l'**INTERNATIONAL CATERING CUP 2021** ».

Elle percevra la somme de **3.000 €** (Trois mille euros) répartie à part égale soit **1.500€** versés par virement à chaque équipier.

Toute équipe gagnante de la sélection française pourra se présenter aux prochaines éditions de cette sélection nationale tant qu'elle ne remporte pas le titre du Meilleur Traiteur de l'International Catering Cup.

Elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe française pour l'édition suivante.

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent**.

En cas de désistement de l'équipe gagnante, c'est cette équipe qui devra la remplacer pour la finale à Lyon.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**.

ARTICLE 10 - le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiée, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat.

A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des Lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

ARTICLE 11 - ASSURANCES

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

ARTICLE 12 - MÉDIATISATION

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la veste officielle du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.

ARTICLE 13 : DEPOT DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit :

- d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure,
- d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Le règlement est soumis au droit français est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 - 69287 LYON CEDEX 02

ARTICLE 14 : RECLAMATION

En cas de réclamation, c'est le présent règlement original qui fait foi.

Pendant le concours :

- Le Chef d'équipe peut s'adresser directement à l'organisateur afin de porter une réclamation.
- Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant portée la réclamation.

Après la diffusion par mail des points obtenus et du classement (Cf. article 7-2) :

Dès réception du mail et durant 24 heures, seul le Chef d'équipe peut déposer une réclamation à l'attention du Président du concours. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.

- Le Président du concours apportera une réponse, dans les plus brefs délais.

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du vendredi 13 septembre 2019. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.



DATES A RETENIR	
Septembre 2019	Mise en ligne du règlement officiel et du bon d'économat
Septembre à Novembre 2019	Confirmation par e-mail des équipes sélectionnées sur dossier
30 novembre 2019	Clôture des inscriptions à la sélection française de l'ICC 2021
Du 2 au 15 décembre 2019 inclus	Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES
Au plus tard le 15 décembre 2019 par mail	1/Fiches recettes des 4 produits 2/Demande écrite des ingrédients alimentaires- hors bon d'économat-apportés par les candidats comme éléments de décor (liste à transmettre par mail avec nom du produit + quantité). 3/Besoin en électricité pour le décor du buffet

Le défi mondial des meilleurs traiteurs