CONCOURS
DU MEILLEUR TRAITEUR FRANÇAIS

RÈGLEMENT
SELECTION FRANCE

SELECTION FRANCE
2023
INTERNATIONAL CATERING CUP
confédération nationale des charcutiers traiteurs

PARIS
LES MARDI 12 ET MERCREDI 13 AVRIL 2022

UN ÉVÉNEMENT : ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

EN PARTENARIAT AVEC : ASPIC CEPROC Paris

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 2023 » dont la finale se déroulera à Lyon au salon Sirha en janvier 2023 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 2022 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 8e **édition de l'ICC 202**3.

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La sélection nationale de **l'International Catering Cup 20**23 (ICC 2023) se déroulera sur deux jours :

MARDI 12 AVRIL 2022
Centre **d'Excellence des Professions Culinaires**, le CEPROC
19 rue Goubet 75019 PARIS

MERCREDI 13 AVRIL 2022
Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC
19 rue Goubet 75019 PARIS

ARTICLE 3 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** au 1er jour du concours 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 Paris.

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le lundi 28 février 2022 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 2022
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 complet sera informée par e-mail de sa participation dès la validation de la commission du concours.

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 1er mars 2022 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.

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 2023**.

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 20 mars 2022 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 CEPROC LE MERCREDI 13 avril 2022

ENTRÉE

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

- RAVIOLE DE VOLAILLE-CAVIAR
- FINGER DE PRESSÉ DE VOLAILLE
- PIÈCE À BASE DE LEGUMES ET CAVIAR

CONSIGNES

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

A FABRIQUER :

-16 Ravioles de volaille-caviar -> Envoi chaud
-16 Fingers de pressé de volaille (montage libre)
-16 pièces cocktail à base de légumes et de caviar

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les équipes, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;
Chaque assiette sera composée des 3 pièces cocktail différentes **d'un poids de** 30g au maximum chacune ;

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 24 autres amuse-bouches (8 ravioles,8 fingers,8 légumes-caviar) seront disposés sur le buffet sur des supports au libre choix de l'équipe et apportés par elle.

EN RÉSUMÉ

48 mises en bouche cocktail de 3 **sortes différentes, d'un poids unitaire de 30g** devront être fabriquées.

Dégustation : 8 assiettes de 3 pièces cocktail chacune, fournies par les équipes.
Présentation buffet : Supports de présentation fournies par les équipes, composés des 24 pièces, disposées au libre choix.

PLAT POISSON

- BALLOTINE DE POISSONS ET SON CHAUD-**FROID LIBRE D'INSPIRATIUON**
- BOUCHEE DE LA MER
- VOL-AU-VENT

CONSIGNES

Matières premières obligatoires à incorporer : Cabillaud, saumon et thon

La confection et la cuisson des bouchées et des vol-au-vent se feront sur place en direct le jour de la dégustation, soit le mercredi. Seule la pâte feuilletée pourra être fabriquée la veille.

A FABRIQUER :

- 2 ballotines de poissons (cabillaud, saumon et thon) de 1,5 kg chacune au maximum.
- 8 bouchées de la mer (cabillaud, saumon, thon et moules) de 100g chacune produit fini.
- 2 Vol-au-vent de 6 personnes composés des mêmes ingrédients que les bouchées.

DÉGUSTATION

1 ballotine et son chaud-froid sera réservée pour la dégustation.

8 assiettes individuelles, fournies par les équipes, seront à préparer et composées de :

- Une tranche de ballotine, froide
- Une bouchée de la mer, chaude.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

La seconde ballotine de poissons et son chaud-froid sera présentée sur buffet au libre choix de l'équipe.

Les 2 vol-au-vent de 6 personnes seront présentés entiers

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

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 assiettes comprenant chacune :

- Une tranche de ballotine
- Une bouchée de la mer

Présentation buffet :

La 2ème ballotine de poissons

Les 2 vols-au-vent

PLAT CHAUD (COCHON)

TRILOGIE DE COCHON - SAUCE PIQUANTE AU CHORIZO AVEC SA GARNITURE LIBRE

CONSIGNES

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

A FABRIQUER :

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat :

- Poitrine de cochon
- Joue de cochon
- Filet mignon de cochon
- Chorizo ibérique

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, seront envoyées chaudes et composées chacune de :

- Un morceau de poitrine
- Une joue
- Une part de filet mignon
- La sauce au chorizo
- La garniture libre

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes froides de composition identique à celles de la dégustation seront présentées sur buffet et apportées par les candidats
Seule contrainte **pour l'assiette de** présentation : 24 cm de diamètre au maximum.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 assiettes chaudes de la trilogie de cochon servies avec une sauce au chorizo et sa garniture
Présentation buffet :
8 assiettes froides de la trilogie de cochon (ø 24cm) identiques à celles des dégustations

DESSERT

CAFÉ GOURMAND

- Progrès café
- Entremets chocolat - café
- Soufflé café - **cœur de chocolat**

A FABRIQUER :

- 16 Progrès individuels au café (poids individuel 50g maximum)
- 2 entremets chocolat-café (cercles fournis par l'équipe de 16 cm de diamètre chacun)
- 16 soufflés café- cœur chocolat (Le diamètre des moules reste à déterminer et à fixer le cas échéant.)

DÉGUSTATION

8 assiettes de café gourmand **fournies par l'équipe seront** composées chacune de :

- Un progrès individuel au café
- Une part d'entremets chocolat-café, prélevée sur le 1er entremet
- Un soufflé café-cœur chocolat

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- 8 Progrès individuels
- 8 parts restantes du 1er entremets et le second entremets entier
- 8 soufflés

Tous les plats et autres supports de présentation du café gourmand et du deuxième entremets seront fournis par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 assiettes de café gourmand

Présentation buffet libre :

8 progrès, reste du 1er entremets, un entremets entier et 8 soufflés.

QUESTIONS-REPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte dès le mardi 1er mars 2022 et prendra fin le mercredi soir 15 mars 2022. Toutes les questions techniques sont à envoyer par mail uniquement à **icc@cateringcup.com**.

Chaque semaine, un fichier réponses aux questions posées, sera retourné par mail à tous les candidats.

1er envoi le lundi 7 mars 2022
2nd envoi le mercredi 16 mars 2022

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.

LUNDI 11 AVRIL 2022

15H -18H00 : Accueil des 6 équipes au CEPROC 19 rue Goubet 75019 Paris
Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail
Mise en place des postes de travail

Obligation de se déplacer avec un petit véhicule frigorifique pour un stationnement dans le parking du CEPROC (hauteur maximale 2,20 mètres)

18H30- 19H30 : Briefing des candidats au CFA
Transfert du CFA vers l'hôtel à pied

20h00-21h30 : Dîner des équipes au CFA en présence du staff concours
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.

MARDI 12 AVRIL 2022

12 heures d'épreuves du concours

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

6H30 : Petit déjeuner à l'hôtel
7H30 : Accueil au CFA - les candidats se mettent en tenue professionnelle dans un vestiaire sécurisé.
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 les organisateurs (cf. Article 6-3)

18H00 : Fin des épreuves pratiques -> La cuisson de nuit du mardi au mercredi est autorisée.
18H00 - 19H00 : Nettoyage des cuisines
19H30 : Repas chaud des candidats servi au CFA
20H30 : Retour à l'hôtel

MERCREDI 13 AVRIL 2022

6H30 : Petit déjeuner à l'hôtel
Transfert à pied de l'hôtel vers le CFA.
7H15 : Arrivée au CFA
8H - 9H : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation…)
9H - 11H : Ouverture de l'espace concours aux professionnels et à la presse.
9H00 -09H30 :
Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué
par tirage au sort annoncé officiellement au préalable par mail.
Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.
9H30 -11H30 : Finition des plats en box et préparation des envois de la dégustation.

11H00 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

11H30 - 12H00 : Envoi 1ère dégustation - ENTRÉE : MISE EN BOUCHE COCKTAIL
8 assiettes des 3 pièces cocktail différentes
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 2ème dégustation - POISSON
8 assiettes composées chacune d'une tranche froide de ballotine et d'une bouchée de la mer, chaude.
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

12H45 - 13H00 : Pause dégustation

13H00 - 13H30 : Envoi chaud 3ème dégustation - TRILOGIE DE COCHON (envoi chaud)
8 assiettes composées d'une part de poitrine, d'une joue, d'une part de filet mignon, d'une sauce piquante au chorizo et d'une garniture libre
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
13H30 - 13H45 : Pause dégustation

13H45 - 14H15 : Envoi 4ème dégustation - DESSERT : CAFÉ GOURMAND
8 assiettes contenant un progrès café, une part d'Entremets chocolat-café et un soufflé café- cœur de chocolat
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort des cuisines 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 véhicules par les équipes.
Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »
15H15-15H45 : 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 l'enceinte du CFA.
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.

Les 4 fiches recettes devront être remises aux organisateurs le jour de **l'arrivée.**
Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes.
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 …); 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.

Un état des lieux d'entrée des cuisines, 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 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 se munir et porter leur tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves le mardi 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 avec 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.

L**es frais d'hébergement** (2 nuitées, lundi 11 et mardi 12 avril) 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 les organisateurs lors de sa venue à Paris

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 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 (1 nuitée au maximum mardi 12 avril) et de restauration sont pris en charge par les organisateurs.

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 2160 points avec application des coefficients.
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, 48 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 : MISES EN BOUCHE COCKTAIL Technique, aspect, innovation et créativité Ravioles de volaille-caviar Fingers de pressé de volaille Pièces cocktail à base de légumes et de caviar	------/20 ------/20 ------/20 ------/20	4 6 6 6

PLAT POISSON **BALLOTINE DE POISSONS (froid)** Montage et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) Saveur, onctuosité **BOUCHEE DE LA MER (chaud)** Montage et cuisson de la pâte // Equilibre de la garniture Goût : Finesse et liaison de la sauce // Equilibre des saveurs	 ------/20 ------/20 ------/20 ------/20	 **6** **6** **6** **6**
PLAT CHAUD : TRILOGIE DE COCHON, SAUCE PIQUANTE AU CHORIZO Montage, équilibre et harmonie de l'assiette Cuisson des 3 morceaux de cochon, goût, onctuosité et saveur de la sauce **GARNITURE libre :** Créativité, cuisson et originalité	 ------/20 ------/20 ------/20	 **6** **6** **4**

DESSERT : CAFE GOURMAND **Pour chaque dessert : Technique, aspect, créativité, goût et équilibre des saveurs** • Le progrès individuel au café • La part d'entremets chocolat-café • Le soufflé café-cœur chocolat	 ------/20 ------/20 ------/20	 **6** **6** **6**

Critères d'évaluation – PRESENTATION	**Note sur 20**	**Coefficient**
Innovation, originalité et créativité de la mise en valeur sur buffet des 4 fabrications : **PRESENTATION DU BUFFET** Harmonie et équilibre de l'ensemble	------/20 ------/20	**4** **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. Le mardi : Présence du coach non autorisée au CFA. Attribution par équipe d'un commis, élève du CEPROC.
3. Mercredi : le coach présent peut être aux côtés de son équipe

ARTICLE 9- PRIX

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

1er prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le Trophée Or et représentera la France lors de la huitième édition de l'**INTERNATIONAL CATERING CUP** 2023 ».
Elle percevra la somme de 3**.000 €** (Trois mille euros) répartie à part égale soit 1.5**00€ versé**s 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.

2ème 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.

3ème 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 mercredi 26 janvier 2022. 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.

juri Kalis
Huissiers de Justice

DATES A RETENIR	
Début janvier 2022	Mise en ligne du règlement officiel et du bon d'économat Appel à candidature
Janvier et février 2022 28 FEVRIER 2022	Confirmation par e-mail des équipes sélectionnées sur dossier Clôture des inscriptions à la sélection française de l'ICC
Du 1er au 15 mars 2022 inclus	Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES
Au plus tard le 20 MARS 2022 par mail	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).
Lundi 11 avril 2022	Remise des 4 fiches recettes le jour de l'arrivée des équipes
Du lundi 16 au jeudi 19 Janvier 2023	8ème édition de la finale ICC dans le cadre du Sirha à Lyon
Jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023	Salon Sirha

Le défi mondial des meilleurs traiteurs