



CONCOURS 2021 DES CHEFS  
ET EQUIPIERS DE CUISINES DES  
LYCEES PUBLICS DE NOUVELLE  
AQUITAINE



## **ARTICLE 1 : Règlement du Concours 2021 des chefs de cuisines et équipiers des lycées publics de Nouvelle Aquitaine**

Dans le cadre de la valorisation des Chefs de cuisines et équipiers de la restauration collective, **la Région Nouvelle Aquitaine et l'institut du gout de Nouvelle Aquitaine** organisent un concours réservé au personnel de restauration des lycées publics, aux lycéens suivant une formation professionnelle « restauration » ainsi qu'aux apprentis des CFA suivants une formation en filière restauration;

Le concours s'intitule : « Concours des chefs et équipiers des lycées publics de la restauration collective » de Nouvelle Aquitaine en partenariat avec les producteurs locaux et les établissements de formations initiales ou continus.

Ce concours a aussi l'ambition de promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et de valoriser les productions régionales.

Les cuisiniers de la restauration collective des lycées de la Région, devront donc sublimer les produits de leur terroir dans le but de sensibiliser les consommateurs à favoriser une cuisine raisonnée, respectueuse de l'environnement, à base de produits frais et de saison. Les équipes s'attacheront en outre à optimiser l'utilisation des produits afin de limiter le gaspillage alimentaire, de la production jusqu'à la dégustation.

En effet, les producteurs seront eux aussi mis à l'honneur puisque lors de la dégustation des plats par les membres du jury, les produits utilisés dans l'élaboration des mets seront décrits et associés à leur producteur.

## **ARTICLE 2 : Date, lieu**

Le concours se déroulera le :

Samedi 29 Mai 2021,

Au lycée professionnel Jean Capelle avenue du Maréchal Leclerc, 24100 Bergerac.

## **ARTICLE 3 : Compositions des équipes et inscriptions**

10 équipes seront sélectionnées.

Chaque équipe devra être composée de 3 personnes :

-3 professionnels –ATT (agent technique territorial) dont un au minimum du service restauration. Les équipes multi lycées sont autorisées. Le troisième équipier peut aussi être un apprenant restauration, (lycéen, apprenti ou autre).

Les brigades devront envoyer, leurs candidatures au comité du concours à l'aide d'un dossier complet (voir article 4 Documents à fournir avant la participation),

**le mardi 30 Mars 2021 dernier délai** de préférence par mail, à : [direction.education@nouvelle-aquitaine.fr](mailto:direction.education@nouvelle-aquitaine.fr)

Afin de respecter l'environnement, la Région Nouvelle Aquitaine remercie les équipes de privilégier la voie informatique pour l'envoi de leurs candidatures.

#### **ARTICLE 4 : Documents à fournir avant la participation**

Plusieurs documents ; joints en annexe, devront être complétés :

- Une fiche descriptive et argumentée pour indiquer les produits du plat principal, la provenance et la description des producteurs avec adresse
- Un bon d'économat chiffré pour le plat principal, pour 10 personnes
- Un bon d'économat chiffré pour le dessert, pour 10 personnes
- Une fiche technique pour le plat principal, pour 10 personnes
- Une fiche technique pour le dessert, pour 10 personnes
- Une photo de l'équipe
- La Fiche d'inscription
- Fiche droit à l'image
- Une lettre de candidature de la brigade retraçant son expérience, sa motivation à candidater, et sa vision de la restauration collective de nos jours, ainsi que sa vision à 5 ans

Pour rappel, la candidature est à envoyer le Mardi 30 Mars 2021 dernier délai, au comité pour la sélection des équipes qui participent au concours.

#### **ARTICLE 5 : Le comité technique du concours**

Le comité technique du concours sélectionnera de manière impartiale les 10 brigades après examen des candidatures. Les délibérations du comité du concours seront confidentielles.

La sélection reposera sur les critères suivants :

- L'originalité des recettes et leur faisabilité reproductible en restauration collective
- Le respect des contraintes budgétaires : cout des denrées de 3 euros par personne (plat principal et dessert). Tout dépassement sera éliminatoire.
- Les denrées majoritaires du plat principal devront être issues de la Région Nouvelle Aquitaine
- Les produits devront être bruts et de saisons
- Aucun produit ne devra être pré-préparé avant le concours ou acheté ainsi

- Le comité analysera le menu et l'économat pour s'assurer que le menu et les denrées respectent le cahier des charges fixé par le règlement du concours
- La composition des équipes

Le comité sera composé de 8 membres :

\*2 représentants de l'IGNA (l'institut du goût de Nouvelle Aquitaine) (ne siégeant pas au jury)

\*1 représentant de l'AANA (Agence alimentation Nouvelle Aquitaine) ou l'ACENA (Association des coordonnateurs de groupement de commande des EPLE de Nouvelle Aquitaine)

\*4 membres de la direction de l'Education du Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine, dont 3 conseillers techniques du service restauration durable de la Région Nouvelle Aquitaine

\*1 membre de la Direction agriculture, unité circuits courts

Le comité du concours devra informer des résultats de la sélection 30 jours après la date limite d'envoi des candidatures.

### **ARTICLE 6 : Ordre de mission et déplacements**

Les équipes retenues seront convoquées officiellement par la région Nouvelle Aquitaine. Les frais de déplacement, d'hébergement (nuit du vendredi au samedi) seront pris en charge par la région Nouvelle Aquitaine et sur la base de la délibération 2018.2421.SP du Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine du 17 décembre 2018 relative au règlement de prise en charge des frais de déplacement des agents de la Région. La signature d'un ordre de mission par l'autorité fonctionnelle est requise.

### **ARTICLE 7 : Droit d'auteur**

Conformément aux dispositions des articles L. 122-1, L. 122-7 et L. 131- 3 du Code de la propriété intellectuelle, les participants cèdent leurs droits d'exploitation sur la ou les recettes dont ils sont les auteurs.

Sont cédés les droits d'utiliser, publier, reproduire, adapter ou modifier, seules ou en combinaison avec d'autres matériels, par tous les moyens, méthodes ou techniques actuellement connues ou à venir les recettes exécutées pendant le concours.

Les recettes pourront être communiquées à d'autres personnes à des fins de promotion et de diffusion du patrimoine culinaire de la région.

Les recettes ne pourront ni être vendues, ni utilisées à d'autres usages, que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine culinaire de la région.

La présente cession est consentie à titre gratuit pour le monde entier et pour la durée légale des droits d'auteur, telle que reconnue par les lois actuelles.

### **ARTICLE 8 : Modalités des épreuves et règles d'hygiène :**

Chaque équipe devra élaborer, sur place, un plat principal avec une ou plusieurs garnitures et un dessert. Chaque plat devra être réalisé pour 10 personnes soit 20 assiettes par équipes. Le budget du repas est de 3 euros par personne soit 30 euros net par équipes.

Le tirage au sort pour attribuer aux brigades l'heure du début d'épreuve aura lieu le Samedi 29 Mai 2021 à 07H15 juste avant le début des épreuves.

Chaque équipe disposera de 5H00 pour réaliser la mise en place, la confection et le dressage des deux plats, et la remise en état des locaux et équipements.

Le plat principal devra être envoyé après 3h15 d'épreuves et le dessert après 4h30 d'épreuves.

Seuls sont autorisés les verres, assiettes, ramequins, verrines, saucières couramment utilisés en restauration collective et mis à disposition du lycée accueillant le concours, ainsi que les instruments de cuisine (casseroles, poêles, robots...).

Les postes de travail et le matériel devront être nettoyés et rangés à la fin de l'épreuve par les brigades. Les équipes travailleront dans le respect des règles d'hygiène en vigueur. Le non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire entraînera la disqualification de l'équipe

### **ARTICLE 9 : Tenues professionnelles et matériel**

Chaque cuisinier de brigade participant au concours devra apporter sa propre tenue pour le concours :

- Une tenue de cuisine propre floquée Nouvelle Aquitaine
- Une paire de chaussures de sécurité fermées et antidérapantes.
- Un tablier
- Une valise de couteaux, plus petits matériels (validé par comité technique du concours)

### **ARTICLE 10 : Déroulement du concours et horaires**

- 7H00-7H30 : Accueil des brigades candidates, discours d'accueil du comité, collation et tirage au sort de l'heure du début d'épreuve pour les équipes

- 7H30-8H00 : Briefing des candidats concernant leur espace de travail dans la cuisine et les règles d'hygiène et de cohabitation où se déroulera les préparations
- 8H00 : Début des épreuves par brigades toutes les 5 minutes jusqu'à 8H45
- 11H15 à 12H15: Le plat principal doit être envoyé en salle pour la dégustation par les membres du jury
- 12H30 à 13H15 : Le dessert doit être envoyé en salle pour la dégustation par les membres du jury
- 13H30 à 14H00 : Vote et délibérations du jury
- 14H00 : Annonce des gagnants, discours de remerciements et remise des prix par le jury
- 14H15 : Cocktail dejeunatoire

### **ARTICLE 11 : Jury**

- Le jury sera composé de :
- 1 Le Président du Conseil Régional Nouvelle Aquitaine ou son représentant élu du Conseil Régional
- 1 chef de cuisine étoilé de la Région Nouvelle Aquitaine, président du jury
- 1 chef de cuisine d'un des 250 sites de restauration des lycées publics de la Région Nouvelle Aquitaine. Pour la première édition du 29 Mai 2021 c'est un conseiller technique restauration du service restauration durable du Conseil Régional Nouvelle Aquitaine qui siègera. Pour les prochaines éditions c'est le candidat numéro un de l'équipe gagnante qui participera en tant que membre du jury
- 2 lycéens de la section « hôtellerie restauration » du lycée accueillant le concours désigné par le chef d'établissement
- 1 Proviseur ou son représentant du Lycée accueillant le concours
- 1 chef des travaux du lycée accueillant le concours
- 1 représentant de l'Institut du goût de Nouvelle Aquitaine
- 1 représentant de l'AANA (Agence Alimentation de Nouvelle Aquitaine ou de l'ACENA (Association des coordonnateurs de groupement de commandes des EPLE de la Région Nouvelle Aquitaine)

### **ARTICLE 12 : Denrées alimentaires à utiliser**

Les équipes seront libres de réaliser leur menu sous certaines conditions énumérées ci-dessous :

- Les denrées majoritaires du plat principal devront être issues de la Région Nouvelle Aquitaine
- Les produits devront être frais et de saison
- Aucun produit ne devra être pré préparé avant le concours ou acheté ainsi

Le comité du concours analysera le menu et l'économat pour s'assurer que le menu et les denrées respectent le règlement du concours. Les services de la Région et

l'Institut du goût Nouvelle Aquitaine commanderont les denrées aux producteurs, fournisseurs sur la base des fiches techniques des brigades.

### **ARTICLE 13 : Pénalités**

Les points suivants entraîneront des pénalités, pouvant aller jusqu'à la perte de nombreux points sur la note finale :

- Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat
- Tout retard à l'envoi des plats entre 2 à 5 minutes
- L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine
- Tout retard supérieur à 5 minutes après l'heure de l'envoi du plat figurant dans l'article 8 « déroulement du concours et horaires » entraînera une disqualification de la brigade.
- Une évaluation des bios déchets de production sera réalisée pour chaque équipe

Les postes de travail et le matériel devront être nettoyés et rangés à la fin de l'épreuve par les brigades. Les équipes travailleront dans le respect des règles d'hygiène en vigueur. Le non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire entraînera la disqualification de l'équipe

### **ARTICLE 14 : Evaluation des équipes**

La désignation et l'évaluation des équipes se feront par le jury sur la base des fiches techniques et d'économat, de l'évaluation technique et de la dégustation du plat principal et du dessert. Un descriptif des questions auxquelles le jury devra répondre figure en annexe.

Le jury de concours est souverain, ses décisions ne pourront faire l'objet ni d'appel, ni de contestations, ni de modifications. En cas d'ex aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera.

### **ARTICLE 15 : Désignation de brigades vainqueur et lots**

Un trophée sera remis à l'équipe gagnante.

Les établissements des équipes classées de un à trois seront récompensés (c'est l'établissement du candidat n°1 de l'équipe qui est récompensé)

Chaque brigade sera récompensée en fonction du classement de son équipe

### **Lots candidats :**

1<sup>er</sup> prix : un repas diner avec nuitée d'une valeur de 500 euros pour deux personnes dans un restaurant étoilé de Nouvelle aquitaine (par membre de l'équipe)

2<sup>ème</sup> prix : un repas diner d'une valeur de 300 euros pour deux dans un restaurant étoilé de Nouvelle aquitaine (par membre de l'équipe)

3 ème prix : un repas déjeuné d'une valeur de 150 euros pour deux personnes dans un restaurant étoilé de Nouvelle Aquitaine (par membre de l'équipe)

Du 4 ème au 10 ème, divers lots

### **Lots Etablissements :**

Le montant des lots est destiné à l'acquisition d'équipement de restauration selon les modalités d'acquisitions fixées par la Région Nouvelle Aquitaine.

1<sup>er</sup> prix : 20 000 euros

2<sup>ème</sup> prix : 10 000 euros

3 ème prix : 5000 euros