

RÈGLEMENT DU CONCOURS INTER-ÉCOLES « LES TOQUÉS DE JANZÉ » 9^{ème} édition - 2020



I - OBJET

Le concours Inter-écoles « Les Toqués de Janzé » est un concours de savoir-faire culinaire où les participants, issus d'écoles hôtelières ou de centres de formation, doivent élaborer, dresser et présenter une recette de cuisine autour d'un ingrédient précis : **la volaille de Janzé**. Un dressage de table festif sera également évalué.

II – ORGANISATEUR

L'Association du Poulet de Janzé ci-après désignée sous le nom « L'organisateur », dont le siège social est situé dans La Zone Artisanale de la Chauvelière, Rue Charles Lindbergh à JANZE (35130), Siret 321 289 738 00056, organise un jeu culinaire gratuit sans obligation d'achat dont les inscriptions commencent le 01/09/2020 en ligne pour une finale en public le **lundi 14 décembre 2020**.

L'organisateur se réserve le droit de modifier, d'annuler ou de reporter le concours pour quelque raison que ce soit sans que sa responsabilité puisse être engagée, si les circonstances l'exigeaient. Il ne saurait être tenu responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, ni en cas de force majeure susceptible de perturber, modifier, annuler ou reporter le concours.

III – CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au concours est gratuite et n'est soumise à aucune obligation d'achat ou de souscription de prestation auprès de l'organisateur. Elle implique des candidats l'acceptation et le respect du présent règlement. Chaque candidat ne peut présenter qu'une seule recette dans le cadre du concours inter-école « Les Toqués de Janzé » édition 2020.

Ce concours est ouvert aux élèves inscrits dans un centre de formation ou une école hôtelière en France métropolitaine de niveau :

- Terminal Bac Pro cuisine, Terminal Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration (**CSR**)
- Terminal Bac STHR
- BP 2^{ème} année Cuisine et CSR
- BTS 1^{ère} et 2^{ème} année

Pour participer au concours, **l'école devra être représentée par 2 élèves** soit 1 élève en cuisine et 1 élève en salle.

IV – MODALITÉS DE PARTICIPATION

A – Préinscription et dossier de candidature

- 1- Pour valider leur participation, les candidats doivent se préinscrire sur **www.lesstoquesdejanze.fr**
- 2- Les candidats recevront ensuite le bulletin d'inscription et devront y remplir l'ensemble des champs indiqués. Ce dossier de candidature doit être complet et transmis ensuite à l'organisateur, accompagné des photos à l'adresse concours@pouletdejanze.fr avant le **02 octobre 2020 - 00h00** avec accusé de réception.

B – Contenu du dossier d'inscription

Pour être complet, le dossier d'inscription doit contenir :

- ce règlement signé, précédé de la mention « lu et approuvé » par les 2 candidats, le coach et l'établissement,
- les bulletins d'inscription,
- les photos de composition et des candidats (taille portrait en tenue professionnelle)
- l'attestation du niveau scolaire de chaque candidat,
- l'attestation d'autorisation délivrée par l'école à participer,

- l'accord parental pour les mineurs.

Chaque candidat doit compléter le bulletin d'inscription et notamment :

- la fiche de coordonnées,
- le descriptif de la recette salée dont la valeur totale en matière première ne dépasse pas **12€ TTC** par personne,
- le descriptif de l'argumentation commerciale rédigée par le candidat service et commercialisation.

La recette salée doit contenir un ingrédient obligatoire : **le poulet ou la pintade entier(e) de Janzé.**

Les recettes seront susceptibles d'être réutilisées sur les supports de communication de la marque Janzé.

Elles doivent donc être rédigées de manière à permettre aux consommateurs de les réaliser.

Pour la recette salée, le candidat doit préciser :

- la liste précise des ingrédients nécessaires à l'élaboration de cette recette et leur quantité (en respectant la saison au moment du concours) - **Annexe 1**,
- **une fiche technique pour 8 couverts**, détaillant les différentes étapes de la recette ainsi qu'un **planigramme de travail** en adéquation avec la recette proposée.

Pour le service, le candidat doit préciser :

- en 10 lignes, une argumentation commerciale pour donner envie aux consommateurs et en y détaillant l'accord met et vin permettant à la clientèle de faire son choix en lien avec le plat proposé par le candidat cuisine.

Les candidats doivent transmettre dans le dossier les photos suivantes :

- une photo de l'assiette une fois dressée (l'assiette doit être blanche, ronde, carrée, rectangulaire ou ovale type TGA),
- une photo de chaque candidat taille portrait en tenue professionnelle,
- une photo du duo du candidat salle et cuisine,
- une photo du duo avec le coach.

V – DESIGNATION DES GAGNANTS

A – Sélection des finalistes

1 – Sélection des quatre meilleurs dossiers

À compter du **09 octobre 2020**, 4 dossiers composés de 2 candidats (Cuisine et Salle) seront sélectionnés par un Jury d'élèves de volailles de Janzé, de Pierre Caillet, Président du concours et d'experts en gastronomie.

Le Jury classera ces 4 dossiers sur la base des critères suivants :

- photos des plats et mises en valeur de la volaille de Janzé et de son thème,
- **qualité** du dossier d'inscription (la présentation et l'orthographe seront aussi pris en compte),
- **créativité et originalité** de la recette,
- **qualité de l'argumentation commerciale** de la recette,
- **utilisation rationnelle** de tous les morceaux de la volaille,
- **respect du budget.**

2 – Publication de la sélection

Les candidats sélectionnés seront prévenus individuellement par téléphone à partir de 17h00 **le 09 octobre 2020**. Ils recevront ensuite une confirmation écrite par mail. Les 4 duos de finalistes seront également publiés sur les réseaux sociaux et sur les sites internet www.pouletdejanze.fr et www.lesstoquesdejanze.fr.

B – Sélection du duo gagnant du concours

1 – Déroulement des épreuves finales

Les 4 duos sélectionnés composés d'un cuisinier et d'un serveur seront conviés à participer à la finale du concours **le 14 décembre 2020 au Lycée Hôtelier de la Guerche-de-Bretagne** ¹. *Cet événement sera exceptionnellement à huit clos au vu de la crise sanitaire internationale du Covid-19. Toutes les mesures d'hygiène seront appliquées pour que cette finale se déroule dans le respect des gestes barrières.*

Pour le candidat cuisine

Pour la finale, les candidats en compétition réaliseront sur la journée du 14 décembre 2020 une ou des recettes en public. Le candidat aura 3h30 pour réaliser cette épreuve salée qui sera imposée par le Président du jury, Pierre CAILLET.

L'organisateur transmettra le sujet de la finale à l'ensemble des candidats sélectionnés **le 12 oct. 2020**.

Lors de la finale, le candidat pourra bénéficier d'une aide de son coach (unique accompagnateur) – oral ou pratique - **pendant 10 minutes** à un moment précis que le jury définira en début de l'épreuve. **Le candidat cuisine sera également assisté d'un commis, désigné le matin de l'épreuve, et ce, pendant toute la durée du challenge.**

!/ Les petits matériels de cuisine type russes, sautoir, rondeau, calottes, plaques à rôtir, bain-marie (ou dérivé), planche à découpée seront mis à disposition du candidat cuisine par le lycée accueillant le concours. Le même nombre de matériel sera disposé sur le poste du candidat. Le jury technique vérifiera que chaque candidat bénéficie de chaque matériel en début d'épreuve et que ces derniers seront remis propres, au même endroit, en fin d'épreuve. Aucun matériel de cuisine ne pourra être amené par le candidat cuisine (sauf petit matériel spécifique que le candidat devra signaler)

Pour le candidat salle

Pour la finale, les candidats en compétition auront à dresser une table festive sur le thème de « **La Volaille de Janzé en fête** » autour de la volaille de Janzé pour 2 couverts. Ils devront également présenter, découper, servir et argumenter autour d'un accord mets et boissons, la/les recette(s) devant le jury.

Différents ateliers seront également mis en place pour apprécier les qualités des finalistes à l'art du service.

L'organisateur transmettra les thématiques des ateliers à l'ensemble des candidats sélectionnés **le 12 oct. 2020**.

!/ Le nappage (table ronde d'un mètre de diamètre), les couverts, les assiettes, les verres, le vin de l'argumentation commerciale (au choix du candidat), la décoration florale et la décoration libre seront à prévoir par l'école ou centre de formation en compétition.

En cas de désistement d'un duo, l'organisateur convoquera les candidats suivants dans l'ordre de leur classement. Dans le même sens, si un des candidats du binôme se désiste au dernier moment, l'école s'engage à présenter un candidat suppléant. **Tout abandon d'une école se verra facturé du montant total des matières premières des candidats.**

Lors de l'épreuve finale cuisine et service, un temps défini par le jury permettra au coach accompagnant de faire un briefing avec son duo. Une tenue professionnelle du coach sera appréciée pour intégrer les plateaux techniques.

L'organisateur mettra à la disposition des candidats le matériel de cuisson nécessaire à la réalisation de leur recette - **Annexe 2** - Les candidats devront cependant se munir de leur petit matériel de cuisine nécessaire à la mise en œuvre de leur recette (mallette à couteaux, mixeur...). Le matériel amené par les candidats est sous leur responsabilité. L'organisation se dégage de toute responsabilité en cas de vol, perte ou casse.

¹ Le Lycée Hôtelier de la Guerche-de-Bretagne accueillant l'évènement, aucun élève de cet établissement ne pourra concourir à cette édition 2020.

Un Jury composé d'experts en gastronomie sélectionnera les gagnants selon les critères suivants :

- **mise en valeur de la volaille** et de l'univers de Janzé,
- **créativité, originalité** de la recette - présentation et valorisation de son dressage,
- **qualité de techniques spécifiques**, de la cuisson, de la qualité organoleptique et présentation du plat,
- **organisation et respect** des règles d'hygiène et de sécurité,
- **appréciation des différents ateliers** Arts de la Table.

À l'issue de cette journée d'épreuve, l'école ou le centre de formation ayant cumulé le plus de points parmi les 4 duos finalistes se verra décerner le trophée « Toqué de Janzé 2020 ».

Un prix sera également attribué individuellement dans les deux disciplines : Cuisine et Salle.

2 – Annonce des résultats

À l'issue de l'épreuve finale, le 14 décembre 2020, l'organisateur annoncera à 15h30, les gagnants de cette 9^{ème} édition. Ces informations seront retransmises en direct sur le web.

VI – PRIX par catégorie

- 1- **Trophée des écoles « Toqué de Janzé » en duo**
 - 2- **Premier prix section Cuisine (valeur totale des lots : 500€)**
 - 3- **Premier prix section Salle (valeur totale des lots : 500€)**
- Un prix du meilleur commis sera également remis**

L'ensemble des candidats finalistes participants aux épreuves, recevront de nombreux lots de partenaires et des surprises des éleveurs de volailles de Janzé, organisateurs.

Les lots seront remis à l'issue de l'annonce des résultats.

Ils ne pourront être ni repris, ni échangés contre d'autres lots.

Le duo gagnant se verra remettre un trophée qu'il détiendra à partir du 14 décembre 2020 au sein de son établissement hôtelier et ce, jusqu'à la prochaine édition de ce même concours. Ainsi, lors de la prochaine édition de ce concours, ce trophée sera remis en jeu et transmis au nouveau duo vainqueur. **Le duo lauréat s'engage donc à remettre le trophée à disposition de « l'organisateur » l'année suivant son titre.**

VII – DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET DROIT À L'IMAGE

Les recettes de cuisine ne sont pas protégeables au titre des droits de propriété intellectuelle et ne peuvent donc faire l'objet d'une quelconque revendication auprès de l'organisateur.

Les participants s'engagent à être titulaires de tous les droits relatifs aux photographies transmises à l'organisateur et cèdent gratuitement leurs droits de reproduction et de représentation sur ces photographies au dit organisateur.

Les candidats cèdent également leur droit à l'image pour toutes les photographies prises à l'occasion du concours qui pourront être diffusées sur l'ensemble des supports de communication de l'organisateur.

Dans le cadre de sa participation au concours, le participant, gagnant ou non, cède donc à titre irrévocable et exclusif à l'organisateur l'intégralité des droits patrimoniaux d'exploitation et de propriété intellectuelle et artistique qu'il détiendrait sur la recette qu'il a conçu et transmis à l'organisateur dans le cadre de sa participation au concours. De telle sorte que l'organisateur ou toute autre personne physique ou morale de son choix puisse, sans restriction, reproduire, représenter, exploiter, adapter etc., ces recettes, en tous formats, sur tous supports, et ce par tous moyens. Le participant garantit l'originalité de la recette qu'il a conçue et transmise à l'organisateur dans le cadre du concours et sa libre exploitation de telle sorte que l'organisateur ne soit, en aucune façon, inquiété du fait de l'exploitation de la recette ou de l'image du candidat dans les conditions définies.

La présente session est consentie à titre gracieux et ne donnera lieu à aucune contrepartie de quelque nature que ce soit au profit du participant. Il est entendu que l'organisateur demeure libre d'exploiter ou non la recette et l'image du candidat à la suite de ce concours.

VIII – INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant communiquées à l'organisateur dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, par demande écrite adressée à l'organisateur à l'adresse visée à l'article II du présent règlement.

Conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978, les informations obtenues lors du jeu pourront être utilisées par l'organisateur dans le cadre de ses activités. Les participants pourront à tout moment, par courrier, demander à l'organisateur de cesser d'utiliser ces informations.

IX – LITIGES

Le simple fait de participer au concours entraîne l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement, des décisions souveraines des organisateurs et des résultats du concours.

Le présent règlement est soumis à la loi française. Toute difficulté d'application ou d'interprétation du présent règlement sera souverainement tranchée par l'organisateur. Aucune contestation ne sera prise en compte passé un délai de deux mois suivant la publication des résultats du concours sur le site internet de l'organisateur.

X – RESPONSABILITÉS

L'organisateur se réserve la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, suspendre, reporter, écourter ou modifier le concours, ou encore de remplacer un lot par un lot de même valeur, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. La responsabilité de l'organisateur ne saurait également être encourue si le présent concours devait être annulé, suspendu, modifié, écourté ou annulé.

L'organisateur se réserve le droit de procéder à toute vérification pour le respect de l'ensemble du règlement, notamment pour écarter toute participations illisibles, incomplètes ou contrefaites ou pour écarter tout participant ayant commis un abus quelconque, sans toutefois qu'elle ait l'obligation de procéder à une vérification systématique de l'ensemble des participations, pouvant limiter cette vérification au gagnant.

Des additifs, ou en cas de force majeure, des modifications, à ce règlement peuvent éventuellement être publiés pendant le concours, par annonce de l'organisateur sur son site internet. Ces additifs ou modifications seront considérés comme des annexes au présent règlement.

XI : REGLEMENT DU JEU

Le règlement pourra être consulté à tout moment sur le site suivant : www.lesstoquesdejanze.fr
Il peut être adressé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande auprès de l'organisateur.

Le duo de candidats et déclarent avoir pris connaissance des conditions générales du concours inter-écoles « Les Toqués de Janzé » et les accepte.

Fait à....., le.....

Faire précéder les signatures de la mention « lu et approuvé »

Signature du candidat section cuisine

Signature du candidat section service

Signature du coach

Signature du chef d'établissement et cachet de l'établissement

ANNEXE 1

Liste des ingrédients du panier à respecter pour l'élaboration de la recette salée uniquement pour la sélection

Volailles fermières de Janzé

Pintade fermière Label Rouge
Poulet Bio
Poulet fermier Label Rouge
Escalope / filet de poulet fermier (0,300 kg)

Crémerie

Beurre demi-sel
Beurre doux
Crème liquide 35 % MG
Tomme (lait de vache)
Lait entier
Œufs

Charcuterie

Poitrine de porc fermier
Crépine de porc
Lard gras

Épicerie

Farine
Huile de tournesol
Poivre gris, sel fin
Riz noir
Sucre semoule
Vinaigre d'alcool

Fruits & légumes

Amandes entières mondées
Ail
Aubergine
Blettes rouges
Carottes
Cèpes
Cerneaux de noix
Champignons de Paris
Citrouille
Citron jaune
Citron vert
Céleri boule
Céleri branche
Cerfeuil

Châtaignes entière mondées
Chou de Bruxelles
Chou Pak Choi
Ciboulette
Coing
Concombre
Courge butternut
Coriandre branche
Crosne
Échalote
Figues
Mûres
Navet rond
Noisette entière mondée
Oignons
Oranges
Persil frisé
Persil plat
Poireau
Poire d'Anjou
Pomme reinette d'Armorique
Pomme de terre Bintje
Pruneaux
Rutabaga
Salsifis entiers
Thym - Laurier
Topinambours

Cave

Calvados
Cidre fermier
Pommeau de Bretagne
Vin blanc de Touraine
Vin rouge Chinon

ANNEXE 2

Caisse à outils des candidats pour la finale le 14 décembre 2020

1- « Caisse à outils » du candidat cuisine à prévoir pour la finale

- Une tenue professionnelle complète sur cintre (prévoir une veste supplémentaire pour la remise des prix – **aucune apposition sur la veste**),
- Trois torchons,
- Une coutellerie usuelle,
- Un mixer plongeant à main « ménager »,
- Une balance,
- Un jeu d'emporte-pièce rond unis,
- De feuilles de cuisson, type silpat,
- Fouet, louche, pochon, spatules, poches jetables et douilles en nombre,
- Du matériel spécifique en fonction du sujet (cercle inox, moules, darioles)
- Du matériel de dressage (**aucune apposition de marque distinctive ou faisant connotation à une enseigne ne sera autorisée sur ce matériel**)

2- « Caisse à outils » du candidat salle à prévoir pour la finale

- Une tenue professionnelle complète sur cintre adaptée à la profession (prévoir une chemise ou chemisier supplémentaire pour la remise des prix - **aucune apposition sur la veste**),
- Essuie-verres, liteaux,
- Trousseau de matériel de restaurant,
- Matériel de bar, ses verres, ses assiettes...

3- Matériel mis à la disposition de chaque candidat lors des épreuves

Chaque candidat disposera individuellement :

- D'un plan de travail neutre avec espace de dépose,
- De 2 plaques à induction et d'un four professionnel multifonction.

Les candidats disposeront de matériel en commun :

- D'un espace de lavage et lave-mains,
- D'une cellule de refroidissement,
- D'un batteur mélangeur,
- D'un cutter de table pour 2 postes,
- De produits d'entretien de surfaces et matériels.

L'Association du Poulet de Janzé et le Lycée Hôtelier de La Guerche-de-Bretagne (lieu de rencontre de la finale) se dégagent de toute responsabilité en cas de perte ou de vol durant toute la durée du concours.