

Règlement de participation au Trophée breton de la restauration territoriale

TROPHÉE BRETON DE LA RESTAURATION TERRITORIALE 2024

- RÈGLEMENT -

Dans le cadre de la 5ème édition du Forum de l'emploi public breton (ex FEEPL) le 8 février 2024 à Brest, les Centres de Gestion bretons, la délégation régionale du CNFPT, l'association nationale de la restauration territoriale AGORES et le CFA de Quimper organisent le 4ème "Trophée Breton de la Restauration Territoriale".

Le Centre de Gestion du Finistère est le coordinateur de cette 4ème édition du Trophée qui a pour but de mettre en valeur la restauration territoriale assurée par des cuisiniers professionnels, afin de valoriser leurs compétences. Ce concours régional met à l'épreuve des binômes idéalement mixtes issus d'une ou deux collectivités associées.

La participation au Trophée Breton de la Restauration Collective implique l'acceptation du présent règlement, dont toutes les contestations relatives à l'interprétation ou à l'application seront soumises à l'arbitrage du jury.

Le jury sera composé de responsables de la restauration collective membres d'AGORES, de formateurs, de cadres territoriaux et d'élus locaux. Il sera présidé par Monsieur Yohann NÉDÉLEC, président du Centre de Gestion du Finistère et parrainé par un chef cuisinier breton.

I – INSCRIPTION AU TROPHÉE ET DOSSIER DE CANDIDATURE

A - Les modalités

L'équipe qui souhaite participer au Trophée pourra s'inscrire entre le 19 septembre et le 17 novembre 2023 en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet www.forum-emploi-public-breton.bzh ou sur www.agores.asso.fr

Le dossier de candidature comprend les informations suivantes :

- les coordonnées professionnelles du binôme candidat et de sa collectivité
- un questionnaire mettant en valeur les pratiques et la démarche qualité et environnementale de sa collectivité en matière de restauration

La restauration collective territoriale représente l'un des principaux services à la population. Aussi, l'autorité territoriale dont relève l'équipe candidate doit donner son accord et lui permettre de préparer le dossier de candidature, et le cas échéant l'épreuve pratique. Elle doit également faire état de son implication effective pour cette mission et de son intérêt à cette participation (aide à la rédaction du dossier, validation des déplacements des agents le cas échéant...).

Le dossier de candidature devra être obligatoirement complété en format numérique et transmis sous le format Excel (format PDF non permis).

Il devra parvenir au CDG29 par mail avec accusé de réception, à l'adresse communication@cdg29.bzh

Le dossier de candidature devra être retourné au CDG29 **au plus tard le vendredi 17 novembre 2023 à 16h.**

B - Qui peut s'inscrire ?

Une seule équipe par établissement est autorisée à concourir. L'équipe doit être idéalement composée d'une femme et d'un homme. Si la mixité n'était pas possible, un binôme femmes ou binôme hommes pourra tout de même être inscrit. Pour les binômes mixtes ou non, l'évaluation et le classement seront réalisés à l'identique sans aucune distinction.

Il peut s'agir de 2 professionnels de la cuisine ou d'un professionnel de la cuisine et d'un professionnel du service.

IMPORTANT

À noter que dans le cas de structures ne disposant que d'un seul professionnel de restauration, il est possible pour deux collectivités de s'associer et de proposer la candidature d'un binôme inter-collectivités.

Dans ce cas uniquement, chaque participant doit rédiger un dossier propre, pour sa structure. Les deux dossiers du binôme seront corrigés et la note attribuée au binôme sera la moyenne des deux.

II – SÉLECTION DES PARTICIPANTS

L'ensemble des dossiers de candidature sera étudié par le jury d'admissibilité selon une grille d'évaluation préétablie.

Les délibérations de ce jury donneront lieu à la sélection de 12 binômes admissibles maximum.

La liste des candidats autorisés à concourir lors de l'épreuve pratique sera diffusée sur le site www.forum-emploi-public-breton.bzh à compter du **vendredi 8 décembre 2023**.

III – ÉPREUVE PRATIQUE RÉGIONALE

A - Organisation

L'épreuve pratique aura lieu le **vendredi 26 janvier 2024 de 7h à 13h**, dans les locaux du **CFA de la CMA du Finistère**, 24 route de Cuzon à Quimper. Elle comprend la réalisation d'un plat principal et de sa garniture.

Le contenu du panier d'ingrédients sera porté à la connaissance des candidats sélectionnés le jour de l'épreuve pratique.

B - Déroulement

Les binômes de candidats auront à exécuter en 3 heures, une recette libre avec des ingrédients imposés. Ils prépareront 8 portions dont 4 dressées sur assiettes qu'ils présenteront au jury pour dégustation.

L'épreuve se déroulera comme suit :

- reconnaissance des lieux, habillage, préparation de la recette - 1 heure
- préparation du plat - 3 heures
- dégustation du plat par le jury - 1 heure
- entretien de l'équipe avec le jury (*10 minutes maximum*)

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la date ou les horaires de l'épreuve en cas de nécessité indépendante de leur volonté.

C - Consignes

- Toutes les denrées seront fournies.
- Les candidats devront apporter leur tenue professionnelle (une veste, une toque, un pantalon et des chaussures), ainsi que leurs couteaux.
- Un tirage au sort déterminera le poste de travail.
- Les candidats doivent rendre leur poste de travail ainsi que le matériel utilisé propre.
- Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire.
- Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury seront autorisées à pénétrer dans les locaux d'épreuve.

Les organisateurs du Trophée se réservent le droit de modifier le présent règlement.

Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

IV – RÉCOMPENSES ET REMISE DES PRIX

Le Trophée récompensera 3 binômes. **La remise des prix aura lieu le 8 février 2024 au Quartz-Congrès à Brest lors du Forum de l'emploi public breton.** Les 6 gagnants et leurs collectivités seront informés au plus tard le 22 janvier 2024. Les décisions du jury seront sans appel.

Seront offerts aux 3 binômes gagnants :

- 1 atelier culinaire
- 1 sac cadeau
- 1 diplôme

Un diplôme sera également remis aux collectivités.

V - DIVERS

A - Remboursement des frais

Les remboursements de frais concernent uniquement les participants à l'épreuve pratique.

Les 12 binômes sélectionnés pour l'épreuve pratique pourront, à leur demande, être hébergés la veille (jeudi 25 janvier 2024).

Leurs éventuels frais de transport pourront être pris en charge par le CDG29 sur demande expresse à ce dernier et seront remboursés sur présentation de justificatifs.

B - Conséquences de la participation au Trophée

La participation au Trophée Breton de la Restauration Collective entraîne la cession pleine et entière, par les finalistes, de la propriété des recettes cuisinées et présentées dans le cadre du concours aux organisateurs.

Les organisateurs pourront par conséquent reproduire et exploiter les recettes créées dans le cadre du Trophée, visuels compris, sur tous types de documents, qu'ils aient un caractère commercial (site Internet, tract, livrets, recettes...) ou non (support de communication interne ou externe, presse...).

Les participants donnent également accord au Centre de Gestion pour une diffusion ultérieure des photos prises durant cette manifestation (plats, candidats...).

C - Responsabilité

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de casse, perte, vol ou tout accident pouvant survenir durant le Trophée Breton de la Restauration Territoriale.

D – Pouvoir de représentation du jury

Les membres du jury qui seraient dans l'impossibilité de se rendre disponibles pour l'épreuve pratique ou la remise des prix peuvent se faire représenter, après signalement auprès de l'organisateur et accord de ce dernier.

E – Informations complémentaires

Pour toute question, n'hésitez pas à adresser un mail à l'adresse communication@cdg29.bzh ou à nous contacter par téléphone au standard du CDG 29 : 02 98 64 11 30.