



**TROPHÉE COOK'N CŒUR**  
**SERBOTEL**  
**LUNDI 23 OCTOBRE 2023**

**SUR LE THÈME DU VÉGÉTAL**



*En soutien à  
la Fondation pour la Recherche Médicale*





## RÈGLEMENT

### TROPHÉE COOK'N CŒUR SERBOTEL NANTES

#### Édition 2023

Dans le cadre de ses activités nationales et internationales, l'Académie Culinaire de France organise, avec son antenne « Bretagne – Pays de Loire – Normandie » la deuxième édition du Trophée COOK'N CŒUR.

Le comité d'organisation se réserve le droit d'annuler le concours ou partie de celui-ci, ou de modifier le règlement jusqu'à 1 mois avant la date du concours, sauf événement exceptionnel et pandémie.

Dans ce cas, les candidats et membres du jury ne peuvent prétendre à aucun dédommagement ou indemnité et ne peuvent poursuivre l'organisation.

#### **ARTICLE 1 : Date et lieu**

Le Trophée COOK'N CŒUR se déroule sur le plateau des concours du salon « SERBOTEL », parc des expositions de NANTES le lundi 23 octobre 2023.

#### **ARTICLE 2 : Conditions**

Ce concours est accessible à tout(e) candidat(e) ayant une expérience professionnelle.

**Les apprentis de l'IFAC CAMPUS DES MÉTIERS DE BREST**, officient en qualité de commis de cuisine. L'organisation du Trophée désigne les VIP. Ceux-ci assistent également le candidat et le commis.

#### **ARTICLE 3 : Sélection et inscriptions**

Le candidat adresse sa candidature et les fiches techniques avant le vendredi 29 septembre 2023, cachet de la poste faisant foi, au membre de l'Académie Culinaire de France référent de son département. Ces coordonnées sont mentionnées en fin de dossier.

Le candidat joint à sa fiche d'inscription, les bons d'économat de chaque mets, un bon d'économat récapitulatif ainsi que la progression de chaque recette. Le candidat mentionne ses nom, prénom et numéro de téléphone sur l'angle en haut à gauche de chaque document, replié et cacheté au ruban adhésif.



## **ARTICLE 4 : Thème et sujet du Trophée COOK'N CŒUR**

Le candidat élabore sur place, 2 recettes (une salée et une sucrée) à base de légumineuses en 2 heures 30. Les recettes sont libres. Chaque plat est cuisiné pour 6 personnes, dressage à l'assiette. Le candidat a le libre choix de ses assiettes qu'il doit apporter.

Le candidat doit obligatoirement mettre en pratique une cuisine éco-engagée et éco-responsable.

Le premier plat est envoyé 2 heures 20 après le début de l'épreuve.

Le second plat est envoyé 2 heures 30 après le début de l'épreuve.

Pour information, le jury cuisine est responsable du contrôle de l'envoi.

**IMPORTANT :** le candidat présente un dossier complet (bons d'économat et progressions) au Président du concours, le Chef Alexandre COUILLON.

## **MATIÈRES PREMIÈRES**

**Liste des ingrédients mis à disposition par les partenaires de l'académie Culinaire de France :**

- ✓ PRÉSIDENT PROFESSIONNEL : beurre doux, beurre demi-sel, œufs, crème bio 35%.
- ✓ SELECTISSIME : poivres et épices.
- ✓ TIANA VANILLA : Gousses de vanille de MADAGASCAR.
- ✓ CHEF : Fonds de sauce et bouillons naturels.
- ✓ KIKKOMAN : Sauces soja.
- ✓ LA GALERIE DES MILLÉSIMES : vin blanc et vin rouge.

Sel, sucre semoule, sucre glace, farine, huiles, vinaigres, oignons, carottes, ail, échalotes, pommes de terre.

**Liste des légumineuses autorisées et apportées par le candidat :**

- Tous les pois chiches : blanc, verts, noirs...
- Toutes les variétés de lentilles, labellisées ou non ;
- Toutes les variétés de haricots secs, labellisées ou non ;
- Les fèves ;
- Les flageolets ;
- Les arachides ;
- Les lupins ;
- La réglisse ;
- Les fenugrecs ;
- Les pois cassés ;
- Toutes les légumineuses sous forme de farine, de flocons ou concassées.

Le candidat peut apporter tous autres légumes et les œufs rentrant dans la composition de ses recettes. Le candidat apporte des denrées mettant en valeur son département et ses fournisseurs.



➤ **Liste des denrées NON autorisées :**

- Les viandes (y compris abats et cuisses de grenouilles) ;
- Les poissons ;
- Les mollusques ;
- Les crustacés.

## **MATÉRIEL**

La liste précise du matériel mis à disposition dans les box sera communiquée dès que l'organisation du salon SERBOTEL en aura fait l'inventaire. Le candidat apporte le petit matériel qui lui est nécessaire.

Afin d'être cohérent dans la démarche de respect de l'environnement, l'utilisation de « plastique jetable » n'est pas autorisée (exemple : le film alimentaire).

## **ARTICLE 5 : Notation et Pénalités**

La notation des membres de jury commis de cuisine Lycée Daniel BROTTIER se fait sur 50 points (PRIX AXEL VILLECHALANE)

La notation des membres de jury commis de cuisine VIP se fait sur 50 points

La notation des membres de jury cuisine se fait sur 100 points

La notation des membres de jury dégustation plat salé se fait sur 150 points

La notation des membres de jury dégustation plat sucré se fait sur 150 points

Un prix spécial de la « Transmission Yvon GARNIER » est décerné au candidat qui fait preuve d'un management exemplaire. Ce prix est conservé par le lauréat 2 ans et remis en jeu à la prochaine édition.

<b>Les pénalités :</b>	Jusqu'à 3 minutes de retard	pas de pénalité
	Entre 3 et 8 minutes de retard	20 points de pénalité
	Entre 8 et 10 minutes de retard	50 points de pénalité

Au-delà de 10 minutes de retard, le plat est conservé, dégusté à la fin des envois et non noté.

## **ARTICLE 6 : Jury**

Le jury est composé de membres de l'Académie Culinaire de France, de Meilleurs Ouvriers de France, de Compagnons du Devoir Uni et du Tour de France, et de personnalités locales et/ou nationales.

Président de l'Académie Culinaire de France : Fabrice PROCHASSON, MOF Cuisine 1996.

Président d'Honneur du Trophée COOK'N CŒUR : Yvon GARNIER, Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France, co-créateur du salon « SERBOTEL ».

Président du Trophée COOK'N CŒUR : Alexandre COUILLON – restaurant\*\*\* « La Marine » à NOIRMOUTIER-EN-ILE.



## **ARTICLE 7 : Dispositions pratiques**

7.1 La tenue professionnelle : une veste de cuisine ROBUR offerte par le sponsor EXPONANTES est remise à chaque candidat. **Ne pas oublier de donner la taille au référent de chaque département.**

7.2 Les candidats, les commis, les VIP et tous les participants se présentent sur le plateau des concours du salon « SERBOTEL » lundi 23 octobre 2023 à 13h30. Une collation est organisée et prévu à partir de 12h au salon « LOIRE ». Le tirage au sort s'effectue afin de déterminer l'attribution des commis et de l'ordre de passage. Un départ en cuisine s'effectue toutes les 10 minutes.

7.3 Après la fin complète de l'épreuve (pour ne pas déranger les candidats encore au travail), les candidats restituent leur poste de travail propre et rangé avec tout le matériel mis à disposition par l'organisation.

## **ARTICLE 8 : Photos et droits à l'image**

### **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 modifiées, 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 les 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.



Les candidats, commis, membres de jury et tous participants autorisent, à titre gratuit, la reproduction d'eux-mêmes (photos et vidéos), et de leurs productions, prises à l'occasion du Trophée COOK'N COEUR sur tous les supports édités par le comité d'organisation.

Ils concèdent également le droit d'autoriser l'Académie Culinaire de France et les partenaires à la reproduction de ces images sur tous supports de communication sans limitation de durée. Le document RGPD devra être rempli et joint au dossier d'inscription.

### **ARTICLE 9 :**

La participation de chacun des membres du jury, des candidats et des commis au Trophée COOK'N CŒUR implique l'acceptation de ce règlement.



**FICHE D'INSCRIPTION OBLIGATOIRE**

**À retourner avant le** avec vos **2 recettes** et votre **bon d'économat\***

Cette fiche devra être jointe au dossier, sous enveloppe close ou par mail, à l'Académicien référent de son département, ainsi qu'une copie de votre carte d'identité.

Nom : .....

Prénom : .....

Restaurant : .....

Adresse professionnelle .....

.....

..... Tél Professionnel : .....

Adresse personnelle : .....

.....

.....Tél. Portable : .....

Adresse email : .....

Les candidats sélectionnés s'engagent à être présents au Trophée COOK'N CŒUR SERBOTEL 2023. Tout candidat adressant ses recettes en accepte le règlement.

Nom : .....

Taille de veste **ROBUR** offert par **EXPONANTES – (IMPÉRATIF et URGENT)** : .....

Signature (obligatoire)

Académie Culinaire de France  
Trophée COOK'N CŒUR – SERBOTEL 2023



<i>Nom du référent</i>	<i>Dpt</i>	<i>Coordonnées</i>
AGU Benjamin	22	isaetbenj@orange.fr
MICHEL Florian	29	florian.michel29@hotmail.fr
LE BRET Fabrice	35	fabrice.le.bret@free.fr
CAILLETEAU Simon	44	simoncailleteau@hotmail.com
BEE François-Xavier	49	francois.xavier.bee@gmail.com
VERNIER Fabrice	56	fabrice.vernier@bretagne.bzh
HOUZET Hubert	85	hhouzet@groupe-routhiau.fr

## **Académie Culinaire de France**

**TROPHÉE COOK'N CŒUR SERBOTEL 2023**  
**PERSONNE RÉFÉRENTE**  
**ANTENNE BRETAGNE – PAYS DE LA LOIRE**  
**Monsieur DARDÉ Olivier - [olivier.darde44@gmail.com](mailto:olivier.darde44@gmail.com)**