

DOSSIER DE CANDIDATURE CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

AVANT DE REMPLIR CE DOSSIER DE CANDIDATURE

MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INDICATIONS SUIVANTES :

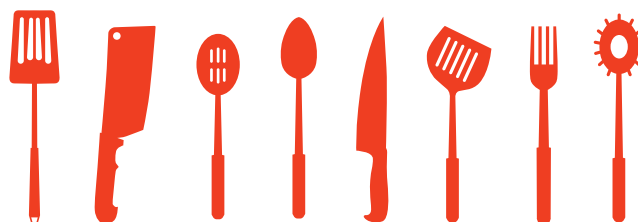
1. Les équipes doivent être constituées d'étudiants.
Les photocopies des cartes d'étudiants doivent être fournies avec ce dossier.
2. Chaque équipe candidate doit proposer 2 menus complets.
Pour chaque proposition devront apparaître les 3 étapes du menu (entrée - plat principal - dessert).
3. Chaque étape du menu devra comporter le nom, le détail des produits et la recette.
Ces produits auront été choisis dans le panier du chef.
4. Les équipes candidates auront la possibilité d'ajouter quelques ingrédients de base non compris dans le panier du chef.
Ces ingrédients supplémentaires ne peuvent en aucun cas être le produit principal du plat.
5. Les menus devront correspondre aux contraintes de la restauration collective :

Equilibre du repas

- proposer un plat à base de viande et un plat à base de poisson
- en plus de la viande ou du poisson, chaque plat doit être agrémenté d'une garniture comportant légume(s) et/ou féculent(s)
- proposer un dessert à base de fruit et un dessert à base d'un produit lacté
- utilisation des produits disponibles dans le panier du chef.

Production

- faisabilité des menus pour 1400 personnes en un service de 2h
- réalisation dans les cuisines du Resto'U Richter
- budget limité



C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

LE PANIER DU CHEF

Pour toutes informations sur l'usage du panier et la réalisation des menus, se reporter à l'article 4 du règlement du concours.

Les produits du panier du chef peuvent être utilisés sous toutes leurs formes et dans toutes leurs variétés. Précisez la forme et/ou la variété des produits choisis dans la rubrique "ingrédients du panier du chef" de vos propositions de menus.

LÉGUMES

Epinards
Poivrons
Courgettes
Navets
Tubercules
Fenouils
Oignons
Choux
Salades
Champignons
Potiron
Fèves
Concombres
Poireau
Blette
Carotte
Asperge

FÉCULENTS ET CÉRÉALES

Riz
Tapioca
Quinoa
Boullgour
Pâtes
Polenta

POISSONS

Thon
Loup (filet)
Dorade (filet)
Saumon (filet)

VIANDES

Suprême de poulet
Lapin
Bœuf
Porc

FRUITS SECS

Pistache
Noisette
Pralin
Noix
Amandes
Raisin sec
Pruneaux
Abricots sec

CONDIMENTS ET DIVERS

Câpres
Aneth
Olives
Baies
Basilic
Coriandre
Menthe

PÂTES

Filo
Brick
Feuilleté
Génoise

FRUITS

Tomates
Myrtilles
Mures
Framboise
Poirs
Pêches
Quetsches
Mangues
Ananas
Agrumes
Litchis

FÈVES ET PLANTES

Cacao/Chocolat
Vanille
Café

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

COMPOSITION DE L'ÉQUIPE

NOMBRE DE PERSONNES DANS L'EQUIPE (3 MAXIMUM) :

COMPOSITION DE L'EQUIPE :

Étudiant 1

Nom :	Prénom :
Adresse	
Mail :	Téléphone :
Date de naissance :	
Etablissement d'inscription, filière et niveau d'étude :	

Étudiant 2

Nom :	Prénom :
Adresse	
Mail :	Téléphone :
Date de naissance :	
Etablissement d'inscription, filière et niveau d'étude :	

Étudiant 3

Nom :	Prénom :
Adresse	
Mail :	Téléphone :
Date de naissance :	
Etablissement d'inscription, filière et niveau d'étude :	

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

MENU I

ENTRÉE

Nom de l'entrée :

Ingrédients du panier du chef :

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) :

Recette :

PLAT VIANDE

Nom du plat :

Ingrédients du panier du chef :

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) :

Recette :

DESSERT

Nom du dessert :

Ingrédients du panier du chef :

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) :

Recette :

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

MENU 2

ENTRÉE

Nom de l'entrée : _____

Ingrédients du panier du chef : _____

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) : _____

Recette : _____

PLAT POISSON

Nom du plat : _____

Ingrédients du panier du chef : _____

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) : _____

Recette : _____

DESSERT

Nom du dessert : _____

Ingrédients du panier du chef : _____

Ingrédients supplémentaires hors panier du chef (facultatif) : _____

Recette : _____

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Le CROUS de Montpellier organise au restaurant universitaire (Resto'U) Richter, 80 rue Brumaire, 34000 Montpellier (arrêt tramway ligne 1 station Port Marianne, tramway 2 Rives du Lez), un concours de cuisine par équipe intitulé "C'est moi le chef du Resto'U !", dénommé dans le présent règlement "le concours". Les équipes sélectionnées dirigeront les cuisines du Resto'U Richter et proposeront lors d'un service de midi leurs menus aux étudiants usagers du Resto'U.

Ce concours se déroulera entre novembre 2010 et mars 2011 en deux étapes :

- 1^{ère} étape : sélection sur dossier de 4 équipes
- 2^{ème} étape : finale par la mise en situation des 4 équipes sélectionnées.

ARTICLE 2 : PARTICIPANTS

Le concours est réservé aux étudiants. Les étudiants souhaitant participer doivent se constituer en équipe de 1 à 3 personnes maximum.

Les étudiants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal.

Peut concourir tout étudiant inscrit dans un établissement d'enseignement supérieur de l'académie de Montpellier. Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, aux commanditaires et à leur famille de participer au concours.

Les photocopies des cartes d'étudiants des participants devront être fournies dans le dossier de candidature.

ARTICLE 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Pour participer à ce concours les équipes doivent déposer ou envoyer un dossier de candidature complet avant le 7 janvier 2011 16h (cachet de la poste faisant foi) au CROUS à l'adresse suivante :

CROUS de Montpellier
Concours C'est moi le chef du Resto'U !
2 rue Monteil - BP 5053 - 34033 Montpellier cedex

Ce dossier de candidature est à télécharger sur le site internet du CROUS de Montpellier
www.crous-montpellier.fr rubrique RESTAURATION > actualités

Tout dossier incomplet, illisible ou hors délai ne sera pas pris en compte.

Une personne ne peut faire partie que d'une seule équipe. Chaque équipe ne peut participer qu'une fois. La participation est gratuite.

ARTICLE 4 : DOSSIER DE CANDIDATURE

Les 4 équipes étudiantes finalistes seront sélectionnées sur dossier de candidature.

Ce dossier devra comporter :

- la fiche d'inscription ;
- la proposition de deux menus composés spécialement pour un repas de midi en Resto'U ;
- les photocopies des cartes d'étudiants de chacun des membres de l'équipe.

Pour composer leurs menus, les équipes auront à leur disposition un "panier du chef", soit une liste de produits à partir de laquelle ils devront composer les menus.

Les équipes candidates ne sont pas tenues d'utiliser tous les produits du panier.

Une proposition de menus dont les produits principaux ne seraient pas compris dans cette liste ne pourrait être sélectionnée pour la finale du concours.

Les candidats pourront agrémente les produits proposés dans le panier par tous produits de base de leur choix (à condition toutefois que ces produits ne soient pas trop onéreux afin qu'ils respectent au mieux la contrainte budgétaire des restaurants universitaires).

Tous les produits ajoutés qui ne figurent pas dans le panier devront être signalés dans les propositions de menus (dans "ingrédients supplémentaires hors panier du chef").

Exemples de produits pouvant être ajoutés : sel, huile, sucre, épices, herbes fraîches, crème, bouillon...

ARTICLE 5 : CALENDRIER

Le concours se déroulera ainsi :

7 janvier 2011 : date limite de dépôt des dossiers de candidature

Du 10 au 15 janvier : étude des dossiers de candidature et sélection des 4 équipes finalistes

Entre le 15 janvier et le 2 février : prise de contact entre les équipes finalistes et l'équipe du Resto'U Richter

Jeudis 3, 10, 17 et 24 février : finales du concours, une équipe prend la direction des cuisines du Resto'U chaque jeudi de février. Vote des étudiants et du jury chaque jeudi.

Début mars : proclamation des résultats.

ARTICLE 6 : FINALES

Chaque équipe finaliste se verra attribuer une date de réalisation de ses menus dans le Resto'U Richter. Les dates des finales seront les jeudis 3, 10, 17 et 24 février : chaque équipe prend à tour de rôle la direction d'un service de midi.

Chaque équipe finaliste devra réaliser les 2 menus complets (entrée - plat - dessert) proposés dans les dossiers de candidature avec à leur disposition les personnels et les équipements du Resto'U Richter. Il n'y aura pas d'autre choix de menu que ceux du concours pour les étudiants usagers du Resto'U Richter les jours de finales.

C'EST MOI LE CHEF DU RESTO'U !

CONCOURS DE CUISINE ÉTUDIANT - DOSSIER DE CANDIDATURE

ARTICLE 7 : PRIX

Le prix qui sera attribué est un repas pour toute l'équipe gagnante au **Jardin des Sens** (repas pour 2 personnes si l'équipe n'est composée que d'un seul candidat), restaurant gastronomique 2 étoiles de Montpellier. Les organisateurs se réservent le droit de changer la nature de ce prix en cas de nécessité. Le prix qui sera attribué ne pourra en aucune façon être réclamé sous une autre forme que celle décrite dans ce présent règlement. Les noms des membres de l'équipe gagnante seront publiés sur le site Internet du CROUS de Montpellier.

ARTICLE 8 : SÉLECTION DES FINALISTES

Le jury de sélection des finalistes sera composé de :

- membres des restaurants universitaires
- représentants de l'équipe d'organisation du concours (personnels du CROUS)

Pour la sélection sur dossier de candidature le jury devra prendre en compte les critères pondérés suivants :

- faisabilité budgétaire et matérielle des menus en restauration collective : note / 30
- originalité et cohérence des menus : note / 50
- respect du panier du chef : note / 20

Soit une note sur 100. Les quatre équipes sélectionnées seront les quatre les mieux classées.

ARTICLE 9 : SÉLECTION DE L'ÉQUIPE LAURÉATE

Le jury de sélection de l'équipe lauréate sera composé de :

- professionnels de la restauration.

Les jours de concours (jeudis du mois de février) chaque étudiant qui viendra manger au Resto'U Richter se verra remettre lors de son passage en caisse un bulletin qu'il pourra déposer dans une urne située à la sortie.

Ce bulletin lui permettra de noter de 1 à 10 la prestation culinaire du jour.

Les bulletins déchirés, illisibles ou annotés seront déclarés nuls.

Pour l'évaluation de chaque équipe finaliste le jury devra prendre en compte les critères pondérés suivants, sans connaître les notes attribuées aux équipes par les étudiants venus se restaurer :

- présentation : note / 20
- dégustation : note / 50
- originalité et cohérence du menu : note / 30

soit une note sur 100.

La moyenne des notes des étudiants ajoutée à la moyenne du jury constituera la note finale de chaque équipe. L'équipe lauréate sera celle qui aura la meilleure note. En cas d'égalité, l'équipe lauréate sera celle qui aura obtenu la meilleure note de la part des étudiants.

ARTICLE 10 : LIMITE DE RESPONSABILITÉS

Le CROUS se réserve le droit de modifier ou d'annuler ce concours pour toute raison indépendante de sa volonté, sans qu'il n'encoure une quelconque responsabilité. Le CROUS se réserve le droit de poursuivre en justice quiconque aura fraudé ou tenté de le faire. Il ne saurait encourir aucune responsabilité d'aucune sorte vis-à-vis des candidats du fait des fraudes éventuellement commises.

ARTICLE 11 : ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

La participation implique l'acceptation totale du présent règlement ainsi que des décisions concernant tout aspect de ce concours. Plus particulièrement les équipes sélectionnées s'engagent à être présentes aux dates des finales (un jeudi de février par équipe, cf article 5).

Le non respect du règlement implique l'annulation de la participation. Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les agents du CROUS. En cas de contestation seul sera recevable, un courrier en recommandé avec accusé de réception dans un délai d'1 mois après la proclamation des résultats, préalable obligatoire à la saisie du seul tribunal compétent : le tribunal administratif de Montpellier.

ARTICLE 12 : EXPLOITATION PROMOTIONNELLE

Toute exploitation promotionnelle, quel que soit le média utilisé, est de la responsabilité du CROUS, en tant qu'organisateur du concours.

Les participants acceptent de participer à la promotion du concours à travers les médias et à informer le service communication du CROUS de toute exposition médiatique à laquelle ils prendraient part, par messagerie électronique à l'adresse : service.communication@crous-montpellier.fr

ARTICLE 13 : INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

En application de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les candidats au concours disposent d'un droit d'opposition, d'accès, de rectification et de suppression de leurs données personnelles. Ce droit peut être exercé auprès de M. le Directeur du CROUS.

ARTICLE 14 : DÉPÔT DU RÈGLEMENT DU CONCOURS

Le règlement est déposé auprès de la S.C.P. Meissonnier et Garnier, Huissiers de justice à Montpellier, 255 rue Claude François.

Il peut être modifié à tout moment sous la forme d'un avenant. L'avenant est enregistré auprès de l'huissier dépositaire du règlement. Tout participant refusant la ou les modifications intervenues devra cesser de participer au concours.