

Carte blanche aux chefs de la restauration collective !

Règlement Défis créatifs Dinde de Noël

Article 1- OBJET

Les défis créatifs autour de la Dinde de Noël sont des défis de savoir-faire où les participants, issus de la restauration collective tous secteurs confondus, doivent élaborer une recette de cuisine autour d'un ingrédient précis : la dinde française. Il s'agit de remettre les recettes de dinde de Noël au goût du jour et de représenter votre région d'origine.

Article 2- ORGANISATEUR

Le Centre culinaire contemporain, dont le siège social se situe 8 rue Jules Maillard de la Gournerie, Rennes Atalante Champeaux à Rennes (35012), sous l'égide du CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française)

Article 3- CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au concours est gratuite et n'est soumise à aucune obligation de souscription de prestation auprès de l'organisateur. Elle implique du candidat l'acceptation du présent règlement. Chaque candidat ne peut présenter qu'une recette.

Article 4- MODALITES DE PARTICIPATION

Les candidats doivent remplir le bulletin d'engagement joint au présent règlement via l'interface Défis créatifs Dinde de Noël et y remplir l'ensemble des champs indiqués.

Le dossier comprenant la lettre d'engagement, la fiche technique de progression doit être transmis ensuite à l'organisateur par voie postale, par retour mail, ou via l'interface.

La recette doit contenir un ingrédient obligatoire : la dinde, le morceau restant au libre choix du candidat.

Les autres ingrédients sont au choix de chaque participant.

La recette sera susceptible d'être réutilisée sur les supports de communication du CIDEF et du Centre Culinaire Contemporain.

Pour la recette, le candidat doit préciser :

- Le morceau de dinde utilisé
- La liste précise des ingrédients nécessaires à l'élaboration de la recette et leur quantité (en respectant la saison au moment du concours et la région représentée)
- Les étapes nécessaires à la réalisation de cette recette
- En quelques lignes une argumentation commerciale pour donner envie au consommateur

Le candidat doit transmettre les photos suivantes :

- Une photo de l'assiette une fois dressée (sur assiette blanche)
- Une photo du candidat en tenue de cuisine réglementaire
- Une photo de l'établissement



Les dossiers sont à renvoyer au plus tard le **21 Novembre 2014**.

Article 5- DESIGNATION DES GAGNANTS

A- Sélection des finalistes

A compter du 24 Novembre 2014, les 6 meilleurs candidats seront sélectionnés par un jury composé de responsable de la restauration collective, de membres du CIDEF et d'experts de la gastronomie.

Le jury sélectionnera et classera les six meilleurs dossiers sur la base des critères suivants (cf annexe critères de notation):

- Photo du plat et mise en valeur de la dinde
- Qualité du dossier de candidature
- Créativité et originalité de la recette
- Nutrition
- Respect du budget

B- Publication des résultats

Les sélectionnés seront prévenus par courriel de leur résultat le 15 Décembre 2014.

C- Récompenses

Les 6 finalistes seront conviés pour un workshop d'experts au Centre Culinaire Contemporain, le mercredi 21 Janvier 2015 afin de réaliser leur recette, qui sera filmée et fera l'objet d'un reportage journalistique, en vue de la réalisation d'un carnet d'inspiration culinaire et digital sur la dinde de Noel pour le CIDEF (les recettes des 6 finalistes seront publiées dans le carnet d'inspiration, avec l'identification de l'établissement et des chefs lauréats).

Les frais de déplacements, et d'hébergement pour une nuit seront pris en charge par le Centre Culinaire Contemporain.

Les 100 premiers participants recevront l'ouvrage « Jean Pierre Coffe présente ce que nous devons savoir sur la dinde », aux éditions Plon.

Tous les participants recevront a posteriori le carnet d'inspiration culinaire et digital réalisé avec les 6 lauréats.

Article 6- DROITS DE PROPRIETE INTELLECTUELLE ET DROIT A 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 tout 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.



Il est entendu que l'organisateur demeure libre d'exploiter ou non la recette et l'image du candidat à la suite du concours.

Article 7- INFORMATIQUE ET LIBERTES

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.



Annexe Critères d'évaluation pour la sélection des dossiers

	Nombre de points attribués par critère	Attentes jury selon critères															
	Sélection dossier																
Valorisation du produit: la dinde	20	L'utilisation de la dinde doit être significative et valorisante															
Originalité et créativité de la recette (dinde et région)	15	Valoriser la dinde et la région en apportant une touche personnelle et originale soit par une association de saveur créative, de texture particulière, une présentation originale....															
Pour la sélection des dossiers: cohérence dans la progression de la recette	10	Pour le dossier de sélection: les étapes de la recette devront être décrites clairement de manière à bien comprendre le déroulé de la recette															
Pour la sélection des dossiers: présentation de la recette sur photo	5	La recette devra être soigneusement présentée tout en restant cohérente avec les contraintes du secteur d'activité															
Coût de la recette	10																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Moyenne</th> <th>Fourchette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Scolaire</td> <td>0,95 €</td> <td>0,45€- 1,55 €</td> </tr> <tr> <td>Santé/MDR</td> <td>1,30 €</td> <td>0,80 €-1,80 €</td> </tr> <tr> <td>Resto Entreprise</td> <td>1,80 €</td> <td>1,10 €-2,40 €</td> </tr> <tr> <td>Resto Commerci</td> <td>2,10 €</td> <td>1,30 €- 2,90 €</td> </tr> </tbody> </table>		Moyenne	Fourchette	Scolaire	0,95 €	0,45€- 1,55 €	Santé/MDR	1,30 €	0,80 €-1,80 €	Resto Entreprise	1,80 €	1,10 €-2,40 €	Resto Commerci	2,10 €	1,30 €- 2,90 €
	Moyenne	Fourchette															
Scolaire	0,95 €	0,45€- 1,55 €															
Santé/MDR	1,30 €	0,80 €-1,80 €															
Resto Entreprise	1,80 €	1,10 €-2,40 €															
Resto Commerci	2,10 €	1,30 €- 2,90 €															
Prise en compte des recommandations nutritionnelles du PNNS, du GEM/RCN, du Grenelle de l'environnement, d'une alimentation éthique (produits locaux et de saison)	5	Prise en compte de l'équilibre nutritionnel de la recette proposée (matière grasse, proportion viande/féculents/légumes, taux de sel...), de la taille de la portion en fonction du secteur d'activité (GEM/RCN), de l'utilisation des produits de saison, de produits locaux.															
Nom de la recette	5	Le nom de la recette doit faire envie et donner un avant goût de la qualité de la recette. Il doit être descriptif, simple et percutant. Pas la peine d'énumérer tous les ingrédients!															
Complexité de la recette avec le secteur d'activité	5	La complexité de la recette proposée devra tenir compte du secteur d'activité dans lequel vous évoluez. Le temps de réalisation, les ingrédients utilisés, la technicité...doivent se rapprocher de ce que vous avez l'habitude de faire au quotidien.															
Argument commercial candidat	5	Pourquoi avoir choisi ce plat?															