



TROPHEE DE LA CUILLERE D'OR « CUISINE »

2022

REGLEMENT

« Dans tout cuisinier sommeille une femme » : De tous temps les femmes ont nourri l'humanité, l'ont initiée aux goûts et aux saveurs. Professionnelles ou amatrices, ce trophée a été créé en hommage à toutes les « toquées » de la gastronomie

ARTICLE 1 : ORGANISATION

L'Association La Cuillère d'Or sise au 13 rue de la Barre Nouvelle, 93170 Bagnole, organise le Trophée de la Cuillère d'Or « Cuisine » la finale Internationale se tiendra le 9 Novembre 2022 à Paris France. Le trophée « Cuisine » de la Cuillère d'Or est organisé tous les deux ans.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

- **2.1 Conditions d'Inscription**

Ce concours est réservé aux femmes.

Chaque candidate devra être majeure et personnellement assurée en responsabilité civile.

Il présente 2 catégories de compétitrices :

- Catégorie Amatrice
- Catégorie Professionnelle

- **2.2 Données des Participantes**

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participantes disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du trophée.

- **2.3 Dossier d'inscription**

Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Professionnelle » :

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Coordonnées complètes de l'employeur
- 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription
- Nom, prénom et téléphone du chef de cuisine
- Nom de la recette
- Bon d'économat
- Fiche technique de progression

Catégorie « Amatrice » :

- Bulletin d'inscription daté et signé
- 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription
- Nom de la recette
- Bon d'économat
- Fiche technique de progression
- Justification de la recette (25 lignes maximum)

la cuillère d'Or

- Photo des plats en entier, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur
- Justification de la recette (25 lignes maximum)

- Photo des plats en entier, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur

ARTICLE 3 : SELECTION DES CANDIDATES

Le Comité d'organisation se réunira **le 8 Mars 2022** afin de sélectionner les 8 finalistes de chaque catégorie sur l'appréciation du dossier technique. L'inscription doit se faire avant le **30 Novembre 2021** et

Le dossier complet doit être envoyé par courrier ou par mail **avant le 31 Janvier 2022**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet – France.**

Tout dossier incomplet sera rejeté.

La recette doit être dactylographiée, détaillée et explicite.

Les bons d'économat doivent être précis et la photo de présentation de bonne qualité.

ARTICLE 4 : DEROULE DE LA FINALE

• 4.1 Epreuve

Chaque candidate dispose de **2h30** pour réaliser **un plat identique dressés sur assiettes pour 8 personnes, accompagné de 3 garnitures : 1 Crispy, 1 Ethnik et 1 Spicy**

- Ce plat doit être en adéquation avec le thème choisi par le comité d'organisation
- Légumes, fruits et produits frais doivent être issus de la production française et de saison au moment de la finale (ou du pays dans lequel se déroule le concours)
- Pour les autres ingrédients le choix d'origine est libre à la condition que ces produits respectent le développement durable.
- Tout le contenu de l'assiette doit être comestible

Les assiettes de présentation sont fournies par l'association organisatrice.

Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve

• 4.2 Thème

Le Thème 2022 du Trophée de la Cuillère d'Or Cuisine est :

Pep's : Crevettes et cucurbitacées #hbco (Happy Birthday Cuillère d'Or)

4.3 Attribution des postes et ordre de passage

Pour chaque candidate l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort

A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidates est déterminé par tirage au sort.

• 4.4 Matières premières

Les crevettes et cucurbitacées seront fournis par notre partenaire METRO CASH & CARRY France.

la cuillère d'Or

Les autres produits nécessaires à la réalisation des recettes imposées par le thème du concours seront à apporter par les candidates, non préparés. Toutes préparations préliminaires excepté les épluchages, et, le cas échéant celles autorisées par le comité d'organisation seront retirées par le comité avant le début de l'épreuve. Seuls devront être respectés les partenaires du Trophée 2022 qui fourniront le nécessaire à la bonne réalisation de leur recette.

- **4.5 Matériel autorisé**

Les candidates sont autorisées à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'elles jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d'1m³, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation.

Un kit « cuisine » sera mis également à la disposition par le partenaire matériel, le détail sera communiqué à chaque finaliste.

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

- **5.1 Jury**

Le jury est constitué par catégorie de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 4 jurés « cuisine »
- 8 jurés « dégustation »

Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques.

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

- **5.2 Barème de notation**

Chaque candidate sera jugée sur les critères suivants :

1. Jury technique

Tenue professionnelle complète et organisation du poste de travail,	15 pts
Hygiène et Remise en état du poste de travail	15 pts
Technicité du travail	25 pts
Respect du Thème Imposé	25 pts
Valorisation des denrées, gestion des déchets	
Respect de la fiche technique	10 pts
Comportement candidate	10 pts
TOTAL	100 pts

la cuillère d'Or

2. Dégustation

Respect du thème	20 pts
Respect du thème des 3 garnitures	10 pts
Goût (assaisonnement et harmonie)	30 pts
Présentation	30 pts
Originalité de la recette	
TOTAL	90 pts

• **5.3 Pénalités de retard**

Chaque candidate recevra une pénalité de 5 points par juré et par minute de retard à l'envoi de l'entrée et du plat.

- **5.4** Les candidates devront avoir une **hygiène irréprochable**, en passant par une hygiène des mains (lavage de mains plusieurs fois), nettoyage des surfaces et du plan de travail. Le plan de travail devra être nettoyé et rangé à la fin de la compétition.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix des présidents du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le 9 Novembre 2022 à 18h00* en présence des membres du jury, du comité organisateur, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Chaque candidate devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. La veste pour la cérémonie sera remise par l'organisation.

Un cocktail suivra la cérémonie.

Prix attribués

Catégorie « Professionnelle »

Première lauréate :

- 1 chèque de 1500 euros
- Trophée Cuillère d'Or Professionnelle
- Diplôme
- Cadeaux des différents partenaires

Catégorie « Amatrice »

Première lauréate :

- 1 chèque de 1500 euros
- Trophée Cuillère d'Or Amatrice
- Diplôme
- Cadeaux des différents partenaires

la cuillère d'Or

Seconde lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 700 €
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

Seconde lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 700 €
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième lauréate :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidates.

Le Comité d'Organisation prendra toutes les mesures sanitaires nécessaires en fonction de l'évolution de la pandémie afin d'accueillir les candidates dans les meilleures conditions et dans le respect des gestes barrières. Il est demandé à toutes dans la mesure du possible de prendre également les précautions en vigueur. Aussi, et pour la sécurité de tous, il sera recommandé d'effectuer un test antigénique avant votre venue. Les tests antigéniques de dépistage du COVID-19 sont réalisables sans ordonnance et sont pris en charge intégralement par l'assurance-maladie. Voici la liste des lieux de dépistage géolocalisés par le Ministère de la Santé : <https://www.sante.fr/cf/carte-depistage-covid.html>

Le comité organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

Les candidates ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours de la Cuillère d'Or.

Le cas échéant elles devront aviser le comité organisateur d'une exploitation médiatique ou publicitaire réalisée par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisation, pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 8 : DIVERS

• 8.1 Prise en charge des candidates

Les organisateurs prendront en charge les frais de déplacement et d'hébergement des candidates si besoin, sur la base suivante :

Frais auto sur justificatifs (essence, péages, parkings)

Ou Train /avion sur une base de 120 euros maximum par candidate

Hôtel la veille et le jour du concours

Les accompagnants ne seront pas pris en charge.

la cuillère d'Or

- **8.2 Droit à l'image**

En participant au Trophée de la Cuillère d'Or chaque participante cède gracieusement à l'association organisatrice le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du trophée. De plus chaque candidate devra aviser l'association organisatrice dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'association organisatrice pour autorisation éventuelle.



BULLETIN D'INSCRIPTION TROPHEE CUISINE 2022

A retourner au plus tard le 30 novembre 2021

CATEGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Nom :

Prénom :

Date de Naissance :

Adresse personnelle :

Tél :

E-mail :

POUR LA CATEGORIE PROFESSIONNELLE :

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

Nom et téléphone du chef de cuisine :

Je, soussignée _____, certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les condition du règlement du Trophée la Cuillère d'Or.

Fait à :

Le

Signature :



TROPHEE CUISINE 2022

A retourner au plus tard le 31 janvier 2022

RECETTES ET JUSTIFICATIONS

CATEGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Nom de la candidate :

Nom du Plat et Garnitures :

Justification de la recette :



TROPHEE CUISINE 2022

A retourner au plus tard le 31 janvier 2022

FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION ENTREE

CATEGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Joindre une photo de l'entrée

Nom de la candidate :

Nom du plat :

Descriptif de progression



**TROPHEE CUISINE 2022
BON D'ECONOMAT**

A retourner au plus tard le 31 janvier 2022
CATEGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE
(rayer la mention inutile)

Nom de la candidate :

Bon d'économat :
