

## Règlement du concours de cuisine des collèges « Chefs en Herbe »

Parrainé par les agriculteurs du Département du Rhône

### Article 1 : Organisation du concours

Le Département du Rhône organise son sixième concours de cuisine réservé à ses collégiens.

### Article 2 : Objet du concours

Pour cette 6<sup>e</sup> édition, l'accent est mis sur l'approvisionnement de territoire et de saison ainsi que la créativité avec pour chaque épreuve le travail de produits locaux issus du Département du Rhône. L'importance du visuel dans l'alimentation est aussi à valoriser.

Les candidats réaliseront des recettes créatives sur les thèmes suivants :

- un plat à base d'œuf avec son accompagnement local
- une tarte aux pommes revisitée

Chaque plat sera dressé en six assiettes.

**1- Réalisation d'un plat à base d'œuf avec son accompagnement local :** les candidats devront cuisiner un ou des légumes suivant pour l'accompagnement local : chou vert, rouge ou frisé, carottes, pommes de terre, oignons, salade, courge butternut et céleri

**2- Réalisation d'une tarte aux pommes revisitée :** les candidats auront le choix d'utiliser une ou plusieurs variétés parmi les pommes : Golden, Gala, Granny Smith, Canada grise et Chanteclerc.

Les deux plats devront être finalisés en deux heures et prêt à être dégustés.

### Article 3 : Conditions de participation

Le concours de cuisine « Chefs en Herbe » est ouvert aux collégiens des classes de 5<sup>ème</sup>.

Les candidats concourent en **binômes mixtes**.

#### 1<sup>ère</sup> étape

Chaque collège présente le projet aux élèves de 5<sup>ème</sup>, au retour des vacances de Toussaint, afin de repérer les volontaires. Le nombre de binôme est illimité.

Puis chaque binôme intéressé, doit :

- imaginer 2 recettes (le plat et le dessert);
- créer les fiches techniques des deux plats (ingrédients et progression de la recette) ;
- réaliser les photos des 2 plats.

**Précisions :** Les recettes doivent être saisies informatiquement sur la fiche technique jointe. Les temps et températures de cuisson, les temps de préparation et les recettes exprimées en grammes devront y figurer.

**Le collège sélectionne trois dossiers au maximum puis les envoie avant le 20 décembre, à l'adresse [chefsenserbe@rhone.fr](mailto:chefsenserbe@rhone.fr) avec :**

- les fiches techniques;
- les photos des plats, non issues d'internet ou d'un livre de recette.

## **2<sup>ème</sup> étape :**

Un jury sélectionne les recettes des 6 collèges finalistes.

Le Département informe les collèges retenus pour aller en finale, sachant que le nombre de places pour la finale est fixé à 6 binômes de collèges différents.

**La sélection des six binômes retenus sera annoncée la semaine du 15 janvier.**

## **3<sup>ème</sup> étape :**

De mi-janvier jusqu'à la date de la finale, les 6 collèges retenus organisent des entraînements avec un coach, membre de l'équipe de cuisine du collège, afin de mettre les candidats dans les conditions de concours et leur permettre de préparer et affiner leurs recettes.

Les 6 collèges finalistes s'engagent à prendre en charge le coût des denrées des entraînements.

Les coachs s'engagent à être présents lors de l'épreuve pour la gestion de l'économat et l'envoi des plats.

## **Article 4 : Lieu du concours, date et horaires**

La finale se déroulera au collège **Kandelaft à Chazay d'Azergues le mercredi 23 avril 2024**

### **Déroulement de la journée :**

- 8h** • Arrivée des coachs et préparations de l'économat et des plans de travail
- 8h30-9h** • Arrivée des candidats et présentation du concours
- 9h-11h** • Préparations et dressages des plats
- 11h-12h** • Présentation au jury des plats
- 12h-12h30** • Délibération et photos
- 12h30-13h** • Remise officielle des prix
- 13h** • Cocktail déjeunatoire

## **Article 5 : Jury – Attribution des points**

Le jury sera composé de 7 personnes désignées comme suit :

- \* Les parrains du concours,
- \* Le Vice-président du Département en charge des collèges,
- \* 1 ou 2 élus départementaux,
- \* 1 ou 2 représentants de la communauté éducative,
- \* 1 représentant de la direction éducation jeunesse,
- \* 1 chef de cuisine de collège.

Le jury établira un classement en fonction des critères et points suivant pour chaque plat :

- Présentation : 6 points,
- Goût : 10 points,
- Originalité : 4 points, **La note finale sera la moyenne sur 20 des 2 plats présentés.**

## **Article 6 : Remise des prix**

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours.

Chaque participant sera récompensé.

## **Article 7 : Réalisation d'un livret de recettes**

Un livret sera ensuite réalisé avec :

- les deux recettes imaginées par le chef de cuisine de l'Hôtel du Département du Rhône,
- les 12 recettes des élèves.

Outre les recettes, le livret comprend les noms, prénoms, photographies et établissements scolaires des participants.

Le livret des recettes est diffusé dans chaque collège et à chaque participant. Il est distribué à la demande.

## Article 8 : Traitement de données personnelles

Le traitement du jeu concours « Chefs en herbe » est soumis aux dispositions de la loi « Informatique et libertés » qui protège les droits et libertés individuels.

- Identité et coordonnées du responsable du traitement :  
Monsieur le Président du Département du Rhône, Conseil Départemental du Rhône  
29,31 Cours de la Liberté - 69483 Lyon Cedex 03.
- Finalités du traitement : le traitement a pour finalité d'organiser des concours de cuisine et de gérer la remise des prix.
- Base juridique : le traitement est fondé sur le consentement des collégiens et de leur représentant légal à :
  - la participation au concours,
  - à la diffusion de leur nom, prénom, établissement scolaire et de leur image dans un livret de recettes et affiches.

À tout moment, les personnes concernées peuvent retirer leur consentement en s'adressant à la direction éducation jeunesse : [direction\\_education\\_jeunesse@rhone.fr](mailto:direction_education_jeunesse@rhone.fr)

- Destinataires des données : les données sont collectées par les chefs d'établissements. Les données sont transmises aux agents habilités du Département du Rhône et aux membres du jury.  
Pour l'édition du livret de recettes, les données sont transmises aux agents habilités des services internes du Département (direction de la communication et du protocole, service de reprographie).  
Le livret est distribué dans les collèges et à chaque participant, à la demande. Les affiches seront à usage interne dans les collèges.  
Les données personnelles peuvent être diffusées sur le site Internet du Département, ses réseaux sociaux ainsi que dans les journaux locaux.

- Durée de conservation des informations : les données concernant la participation au jeu concours sont conservées durant 3 ans.

- Quels sont vos droits :

Vous pouvez demander l'accès, la rectification et l'effacement des informations nominatives vous concernant, sauf dispositions légales ou réglementaires contraires.

Vous pouvez, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant, sauf si ce droit a été écarté par une disposition législative.

Vous pouvez solliciter la limitation du traitement, dans certaines conditions. Vous pouvez également définir le sort de vos données après votre décès, en vous adressant, à la direction éducation jeunesse – Hôtel du Département – 29,31 Cours de la Liberté - 69483 LYON cedex 03 ou à l'adresse mail [direction\\_education\\_jeunesse@rhone.fr](mailto:direction_education_jeunesse@rhone.fr)

Si vous rencontrez des difficultés dans l'exercice de vos droits, vous pouvez saisir le délégué à la protection des données du Département du Rhône à l'adresse suivante : [cil@rhone.fr](mailto:cil@rhone.fr)

Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle :

CNIL - 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS Cedex 07 ou sur le site de la CNIL : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

### Contact pour plus d'informations :

M. Damien DELÉAN

[chefsenserbe@rhone.fr](mailto:chefsenserbe@rhone.fr)

07.86.21.22.83