

" Jeunes Talents "

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE 

RÉGLEMENT DU CONCOURS

JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS

avec le soutien de l'UMIH – Edition 2021

Article 1 : Agence AH Communication & Concours « Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs »

L'Agence AH Communication, dont le siège social est 21 rue de Talant, 21000 DIJON – RCS : 539 489 047 Dijon, organise un concours intitulé :

« *Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs UMIH* »

A partir de sélections régionales, 7 candidats ayant remporté une épreuve qualificative participeront à la finale du Concours national, organisée à Orléans, le xx décembre 2022.

Il s'agit d'un concours de cuisine organisé pour la 11^{ème} année consécutive.

Article 2 : Inscription et Dossier de candidature 2021

Conditions d'acceptation :

Peuvent participer à ce concours tous les cuisiniers en cours de Formation Professionnelle dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (CAP, BEP, BAC pro) ou issus de ces formations, dans la limite d'âge de 26 ans.

Il est **OBLIGATOIRE** que les participants travaillent au sein d'un établissement dont le dirigeant est :

- titulaire du titre d'Etat de « **Maître Restaurateur** » en cours de validité en 2021.
- NOUVEAUTE 2021 : restaurateurs proposant une cuisine de **restauration artisanale française** « **100 % Fait Maison, basée sur le savoir-faire & la transmission** »

L'inscription est gratuite



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Déroulement :

Les candidats sont sélectionnés sur dossier (CV, lettre de motivation) pour participer à l'épreuve qualificative de leur choix* :

St ETIENNE : Lundi 9 mars 2020 - IMSE – 1 rue Auguste Colonna, Saint-Étienne

DIJON : Lundi 17 mai 2021 - L'École des Métiers : CS 10080, 1 Chemin de la Noue, Longvic

BORDEAUX : Lundi 6 septembre 2021 - ICFA CAMPUS BORDEAUX - 10 Rue René Cassin, Bordeaux

MONTPELLIER : Lundi 27 septembre 2021 - CFA MONTPELLIER – 2300 Avenue des Moulins, Montpellier

ORLEANS : Lundi 4 octobre 2021 - Le 5, CMA du Loiret - 28 Rue du Faubourg de Bourgogne, Orléans

STRASBOURG : Lundi 18 octobre 2021 - CEFPPA Adrien-Zeller - 4 rue Eugénie Brazier, Illkirch-Graffenstaden

NICE : Lundi 4 novembre 2021 – Ecole Hôtelière Paul Augier – 163 Bd René Cassin, Nice

* sous réserve de modification des dates

Documents à fournir :

Le dossier peut être téléchargé sur le site internet : <http://concours-jeunes-talents.fr>

Le dossier de candidature devra être retourné dûment complété et signé par le candidat et son maître d'apprentissage, et accompagné des pièces suivantes :

- une photocopie de la carte d'identité du candidat,
- une photocopie du contrat d'apprentissage, ou contrat de travail
- une copie du titre « Maître Restaurateur » en cours de validité du propriétaire de l'établissement en contrat d'apprentissage ou de salariat
- ou attestation sur l'honneur indiquant que le restaurateur applique le « 100 % Fait Maison, basée sur le savoir-faire & la transmission »
- une lettre d'une dizaine de lignes expliquant la motivation du jeune et les raisons de sa participation à ce Concours,
- la fiche technique des recettes proposées en fonction du thème défini ci-dessous et leur déroulé, avec un intitulé du plat créatif et original : **à fournir 8 jours dernier délai avant la date de qualification choisie**, par courrier ou par email, sous format PDF, Word ou Excel (documents scannés non acceptés)
- un chèque de 100 € de caution (débité seulement en cas de non-participation sans certificat médical)



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Le dossier de candidature sera à adresser **au plus tard 15 jours avant la date de la phase qualificative choisie*** à :

**L'AGENCE AH – Concours « Jeunes Talents »
Peggy PERREY
21 rue de Talant- 21 000 DIJON**

Email : peggy@agence-ah.fr - Tel : 03 80 58 44 11

*** les dates pouvant être modifiées selon l'actualité et événements**

Article 3 : PRE-SELECTION

Thème des phases qualificatives du Concours

Pour les pré-sélections de

BORDEAUX – DIJON – ORLÉANS – MONTPELLIER – NICE – ST ETIENNE – STRASBOURG

Le thème retenu pour les épreuves qualificatives de l'édition 2021 est :

Un Plat : « la moule de bouchot & volaille fermière, chorizo, légumes du soleil »
(Pour 4 personnes en 2h30)

Les produits de base et annexes nécessaires à la réalisation du plat sont fournis par l'organisation. AUCUN autre produit n'est toléré, les candidats doivent utiliser uniquement les produits mis à disposition dans le panier.

Déroulement des épreuves* :

4 à 12 candidats sélectionnés sur dossier s'affronteront lors de chaque épreuve qualificative régionale. Chacun réalisera, face au jury et personnalités présentes, la recette qu'il propose.

Déroulé de l'épreuve qualificative pour STRASBOURG :

12h00 précise : Accueil des candidats / Prise de connaissance des installations / Vestiaire

12h30 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage

12h40 : Début de l'épreuve décalé de 10mn en 10mn entre chaque candidat

15h10 : Présentation plat candidat n°1 au jury de dégustation

A l'issue du dernier plat présenté : Délibérations des jurys

15 mn après la fin des délibérations : Annonce des résultats



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE 

Déroulé de l'épreuve qualificative pour les villes de BORDEAUX – DIJON – ORLÉANS – MONTPELLIER - NICE – ST ETIENNE :

8h00 précise : Accueil des candidats / Prise de connaissance des installations / Vestiaire

8h30 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage

8h40 : Début de l'épreuve décalé de 10mn en 10mn entre chaque candidat

11h10 : Présentation plat candidat n°1 au jury de dégustation

A l'issue du dernier plat présenté : Délibérations des jurys

15 mn après la fin des délibérations : Annonce des résultats

Le temps imparti pour la réalisation est de 2h30.

L'évènement se clôturera par un cocktail apéritif.

* sous réserve de modification des horaires

Matériel lourd mis à disposition :

- Becs de gaz et plaque coup-de-feu
- Fours et micro-onde
- Réfrigérateurs et congélateur

Le candidat **doit se munir** :

- Des assiettes, plats qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses plats.
- De tout petit matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes.

Chacun venant avec sa tenue de travail, tabliers, torchons et toques.

PRE-SELECTION ST ETIENNE – 10 mai 2021

La pré-sélection se déroulera au CFA Loiret Les Mouliniers, IMSE :

28 rue des Mouliniers – 42000 St Etienne – Tel : 04 77 59 31 93

PRE-SELECTION DIJON – 17 mai 2021

La pré-sélection se déroulera à l'École des Métiers :

- 21600 LONGVIC – Tel : 03 80 68 48 80

PRE-SELECTION BORDEAUX – 6 septembre 2021

La pré-sélection se déroulera au ICFA CAMPUS BORDEAUX :

10 Rue René Cassin – 33300 Bordeaux – Tel : 05 56 79 44 37





MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



PRE-SELECTION MONTPELLIER – 27 septembre 2021

La pré-sélection se déroulera au CFA Montpellier :
2300 Avenue des Moulins – 34000 MONTPELLIER – Tel : 04 99 51 35 00

PRE-SELECTION ORLÉANS – 4 octobre 2021

La pré-sélection se déroulera au CMA du Loiret :
28 rue du Faubourg Bourgogne - 45000 Orléans – Tel : 02 38 68 08 68

PRE-SELECTION STRASBOURG – 18 octobre 2021

La pré-sélection se déroulera au CEFPPA Adrien Zeller :
77, Route du Rhin – 67400 Illkirch-Graffenstaden – Tel : 03 90 40 05 10

PRE-SELECTION NICE – 8 novembre 2021

La pré-sélection se déroulera à l'Ecole Hôtelière Paul Augier :
163, Bd René Cassin – 06200 Nice – Tel : 04 93 72 77 79

Article 4 : FINALE NATIONALE à ORLEANS

Thème du Concours et produits de base

La Finale Nationale se déroule à la CMA du Loiret, le xx décembre 2021

Le thème retenu pour l'édition 11^{ième} édition est :

Plat + Dessert

*Les thématiques précises et les paniers seront révélés à l'ensemble des finalistes
A l'issue de la 7^{ème} phase qualificative.*

(Pour 4 personnes en 4h00)

Les produits de base (viandes ou poissons – légumes) et annexes des recettes nécessaires à la réalisation du plat et du dessert sont fournis par l'organisation.

Aucun produit annexe ne sera toléré



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE 

Déroulement de la FINALE

La finale se déroulera à la CMA du Loiret, le xx décembre 2021

Les 7 candidats sélectionnés à l'issue des phases qualificatives réaliseront, face aux jurys et personnalités présentes, les recettes selon les thématiques imposées (plat + dessert).

Déroulement de l'épreuve :

CUISINE (4 heures d'épreuves)

10h30 : convocation des 6 candidats, prise de connaissance des installations et tirage au sort du poste de travail (ordre de passage)

11h00 : Début des épreuves – Plat et dessert –.

Passage du premier candidat en cuisine (décalé de 10 min. en 10 min)

SALON RECEPTION

14h30 : Arrivée du Jury au restaurant

15H00 / présentation et dégustation du 1 er plat, décalé de 10 min. en 10 min

15h30 / présentation et dégustation du dessert, décalé de 10 min. en 10 min

16h30 : Fin de l'épreuve et concertation du jury

18h00 : Proclamation du résultat suivi d'un cocktail* (*sous réserve de modification en fonction de l'actualité sanitaire)

Les candidats sont notés en cuisine par un jury technique composé de 3 chefs et ensuite par un jury dégustation plat (3 personnes) + un jury dégustation dessert (3 personnes).

Le temps imparti pour la réalisation du plat et du dessert est de 4h30 : envoi du plat au bout de 4h, et envoi du dessert au bout de 4h30.

Matériel lourd mis à disposition :

- Fours, micro-onde, table-chaude
- Four de Pâtisserie
- Congélateurs et surgélateur
- Tour réfrigérée



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



- Chambre froide
- Machine sous vide
- Machine à jambon
- Armoires froide
- Cellules de refroidissement

Chaque candidat doit se munir de 2 jeux de 4 assiettes (non marquées) qu'il utilisera pour le dressage et l'envoi de ses mets (plat / dessert).

Vestes et toques siglées sont fournies par l'organisation.

Le candidat **doit se munir** :

- De tout matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes.

Chacun venant avec sa tenue de travail.

Article 5 : Composition du jury

- **Le jury des qualifications est composé de :**

JURY TECHNIQUE :

- 2 ou 3 chefs de cuisine titrés « Maître Restaurateur »*

JURY DEGUSTATION :

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »*

- **Le jury de la finale est composé de :**

JURY TECHNIQUE :

- 3 chefs de cuisine titrés « Maître Restaurateur » *

JURY DEGUSTATION – PLAT

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »*

JURY DEGUSTATION – DESSERT

- 3 personnalités à définir et / ou Chefs « Maître Restaurateur »*

Le parrain de l'Édition 2020 se réserve le droit de prendre part au jury, ainsi qu'à la notation finale.

* ou Chef étoilé ou MOF



Article 6 : Système de notation

Notation commune aux phases qualificatives de BORDEAUX – DIJON – ORLÉANS – MONTPELLIER – NICE – ST ETIENNE – STRASBOURG

- Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 100 points, répartis comme suit, chaque membre du jury (technique et dégustation) attribuant à l'aveugle une note sur 50 points.

1) Organisation Travail, Respect Fiche Technique, Horaire : « plat » noté sur 25 points, soit :

Organisation travail.....	de 0 à 10 points
Respect horaire d'envoi	de 0 à 5 points
Propreté poste pendant l'épreuve.....	de 0 à 5 points
Propreté poste fin d'épreuve.....	de 0 à 5 points

2) Réalisation : « plat » noté sur 25 points, soit :

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 10 points
Réalisation Technique	de 0 à 10 points
Economat et gestion des produits	de 0 à 5 points

3) Présentation des Assiettes : « plat » noté sur 50 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement.....	de 0 à 10 points
Équilibre et Originalité de la présentation.....	de 0 à 10 points
Cuisson	de 0 à 10 points
Température des mets et assiettes.....	de 0 à 10 points

NB : LES CHAPITRES 1) et 2) SONT NOTES PAR LE JURY TECHNIQUE et LE CHAPITRE 3) PAR LE JURY DEGUSTATION (CF. Article 5 Composition du Jury).

Notation pour la Finale Nationale de ORLEANS

Les candidats sont notés sur la base d'un barème de 200 points répartis comme suit.

1) Organisation Travail, Respect Fiche Technique, Horaire : « plat » noté sur 40 points, soit :

Organisation travail.....	de 0 à 10 points
Respect horaire d'envoi.....	de 0 à 10 points
Propreté poste pendant l'épreuve.....	de 0 à 10 points
Propreté poste fin d'épreuve.....	de 0 à 10 points

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



2) Réalisation : « plat » noté sur 40 points, soit :

Respect Fiche Technique.....	de 0 à 10 points
Réalisation Technique.....	de 0 à 10 points
Emploi de techniques différentes.....	de 0 à 10 points
Économat, respect et gestion des produits.....	de 0 à 10 points

3) Présentation des Assiettes : « plat » noté sur 60 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement.....	de 0 à 15 points
Équilibre et Originalité de la présentation.....	de 0 à 10 points
Cuisson.....	de 0 à 15 points
Température des mets et assiettes.....	de 0 à 10 points

4) Présentation des Assiettes : « dessert » noté sur 60 points, soit :

Impression d'ensemble.....	de 0 à 10 points
Goût, Saveur.....	de 0 à 20 points
Equilibre et Originalité de la présentation.....	de 0 à 15 points
Variété des textures.....	de 0 à 15 points

NB : LES CHAPITRES 1 et 2 SONT NOTES PAR LE JURY TECHNIQUE, LE CHAPITRE 3 PAR LE JURY DEGUSTATION-PLAT et LE CHAPITRE 4 PAR LE JURY DEGUSTATION-DESSERT (Cf. Article 5 Composition du Jury).

L'harmonisation de la notation et le recueil des points seront effectués par un coordinateur (Parrain du concours ou autre) à la notation nommé à cet effet. La décision du jury est sans appel.





MAÎTRES RESTAURATEURS



Article 7 : Récompenses FINALE

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, aura lieu le XX décembre 2021 à 18h00 sur le lieu même du concours. Un cocktail* réunissant les candidats, leurs tuteurs, nos partenaires, les personnalités, le jury et les organisateurs sera servi à l'issue de la remise des prix (*sous réserve de modification en fonction de l'actualité sanitaire).

1^{er} Prix (1^{ère} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

2^{ème} Prix (2^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

3^{ème} Prix (3^{ème} Meilleure note d'ensemble) :

- diplôme + cadeaux offerts par nos partenaires

Du 4^{ème} au 8^{ème} :

- diplôme

NB : LES LOTS OFFERTS CI-DESSUS PAR NOS PARTENAIRES PEUVENT ETRE REMPLACES SANS PREAVIS EN CAS DE DEFAILLANCE PAR L'UN D'EUX.

Article 8 : Frais d'hébergement FINALE

L'organisation du Concours prend en charge les frais d'hébergement des candidats retenus pour la finale (pour le candidat et un accompagnateur, tuteur ou parent), la veille de la finale du Concours. La réservation sera effectuée par l'organisation, dans un hôtel à proximité du lieu de la finale.

Tout frais annexe (transport, parking, bar, restauration, mini bar, ...) est à la charge du candidat.

Article 9 : Publicité et droit à l'image

- Les gagnants et finalistes, tant pour les sélections régionales que pour la finale nationale, autorisent, du seul fait de leur inscription et sélection, les organisateurs à utiliser, librement et sans contrepartie financière, leurs image, nom, prénom et commune de domiciliation à des fins publicitaires ou promotionnelles sur tous supports.
- Les gagnants et finalistes autorisent par avance du seul fait de leur gain que les organisateurs exploitent (sous quelque forme que ce soit et auprès de tout public, à des





MAÎTRES RESTAURATEURS



fins commerciales, publicitaires ou de relations publiques, de presse, de compte rendu rédactionnel ou publi-rédactionnel de tout type, de film ou d'image de télévision, pour toute activité interne et externe) leurs déclarations écrites ou verbales à ce gain ou les utilisent par quelque moyen que ce soit de reproduction, duplication, transmission, réception, codage, numérisation, notamment.

Article 10 : Désistement

Tout désistement doit impérativement être formulé par écrit accompagné d'un certificat médical pour des raisons valables :

L'AGENCE AH – Concours « Jeunes Talents »

Mme Peggy PERREY
21 rue de Talant
21 000 DIJON

Email : peggy@agence-ah.fr

Tel : 03 80 58 44 11

En cas de **désistement volontaire** avant les phases de pré-sélection de **BORDEAUX – DIJON – ORLÉANS – MONTPELLIER - NICE – ST ETIENNE – STRASBOURG**, des frais de désistement pourront être appliqués à hauteur de 100€. Il sera également demandé au candidat d'avertir les organisateurs de sa décision.

- En cas de désistement volontaire, le candidat et/ou son tuteur... sauf cas de force majeure, justificatifs à l'appui (ex : certificat médical).

- Aucun désistement de participation à la finale ne sera toléré sauf cas de force majeure (certificat à l'appui).

Article 11 : Annulation

Les organisateurs ne peuvent en aucun cas être tenus pour responsables si le concours devait être reporté, écourté ou annulé pour des raisons de force majeure ou toute autre cause indépendante de leur volonté.

La participation à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement.



Article 12 : Informatique et Liberté

Les données à caractère personnel recueillies auprès des candidats sont obligatoires et nécessaires pour le traitement de leur participation au concours. Elles sont destinées aux organisateurs, sous-traitants et/ou prestataires pour des besoins de gestion.

Chaque participant dispose, en vertu de la loi Informatique et Liberté du 6 Janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004, d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant et d'un droit d'opposition en écrivant à : L'AGENCE AH, 21 rue de Talant, 21000 DIJON.

Conformément à la réglementation en vigueur, les informations collectées dans le cadre de ce concours sont destinées aux organisateurs et elles ne seront ni vendues, ni cédées à des tiers de quelque manière que ce soit.

Article 13 : Assurances

Les candidats sont tenus de souscrire une assurance pour tout sinistre ou dommage susceptible de survenir pendant le déroulement du concours. Restaurateurs de France, organisateur du Concours des Jeunes Talents, décline toute responsabilité en cas de sinistre survenant du fait d'un ou plusieurs candidats.

Pendant leurs déplacements aller et retour ainsi que pendant toute la durée de la manifestation, soirée d'accueil, épreuves, remises des prix et cocktail, les candidats restent sous la responsabilité de leurs maîtres d'apprentissage et/ou employeurs.

Pour sa part, L'AGENCE AH souscrit une assurance spécifique auprès de la Compagnie HISCOX, 12 quai des Queyries, CS 41177 – 33 072 BORDEAUX, pour couvrir les risques inhérents à ce type de manifestation.

Article 14 : Acceptation

La participation aux sélections et à la finale de ce concours implique l'acceptation pleine et entière des modalités énoncées dans le présent règlement sans aucune réserve ni condition préalable du participant. Le non-respect dudit règlement entraîne la nullité pure et simple de sa participation et de l'attribution des lots.



MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Article 15 : Dépôt légal

Le présent règlement a été déposé à la SCP RIVAT - HUICHARD – MOLHERAT, Huissiers de Justice Associés, 19 Avenue Albert Camus - BP 85379 - 21053 DIJON Cedex.

Il pourra être adressé sur simple demande en écrivant à l'Agence AH, 21 rue de Talant, 21000 DIJON.

Les frais d'envoi de cette demande seront remboursés sur la base d'un timbre poste au tarif lent en vigueur en France. Il ne sera adressé qu'un seul remboursement par foyer (même nom, même adresse) et envoi.

Et pour ne rien louper du Concours Jeunes Talents, retrouvez-nous sur :

www : concours-jeunes-talents.fr



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



[@concoursJT](https://www.instagram.com/concoursJT/)

