

17^{ème} GARGANTUA

CONCOURS DU MEILLEUR CUISINIER DE COLLECTIVITE EN GESTION DIRECTE de France

Septembre 2019 à janvier 2021

REGLEMENT

Article 1

Evènement RESTAU'CO, le GARGANTUA a été créé par le CCC Rhône Alpes sous la présidence de Mme Chavanis et M. Delhorme. Concours de cuisine, « **LE GARGANTUA** » désigne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Ce concours a lieu tous les deux ans et se déroule en trois étapes :

1. Sélection sur dossier
2. Finale régionale selon un découpage en régions
3. Finale nationale qui se déroule lors du SIRHA, Salon International Restauration Hôtellerie Alimentation, au parc EUREXPO de Chassieu dans le Rhône qui décerne le titre de meilleur cuisinier de collectivité.

Article 2

LE GARGANTUA a pour but de valoriser la restauration sociale et le professionnalisme des cuisiniers de collectivités en gestion directe. LE GARGANTUA est la vitrine du métier.

Article 3

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers de collectivités en gestion directe, ayant au moins 4 ans de pratique en collectivité.

Un candidat ne peut participer que deux fois à la finale nationale au Sirha ; le vainqueur national ne peut pas se représenter.

Les membres du Conseil d'administration de RESTAU'CO et les responsables GARGANTUA ne peuvent pas participer au concours

Article 4

Les cuisiniers candidats doivent faire état de leur participation à la sélection en envoyant le dossier de participation avant la date limite, **accompagné de leur adhésion au réseau RESTAU'CO.**

Article 5

Les sélections du GARGANTUA se déroulent sur 6 grandes régions définies selon la carte ci-dessous

- Ile-de-France / Centre-Val de Loire / Hauts-de-France / Outre-Mer
- Pays-de-la-Loire / Bretagne / Normandie
- Occitanie
- Auvergne Rhône-Alpes / PACA / Corse
- Bourgogne-Franche-Comté
- Grand Est

Elles sont organisées par RESTAU'CO, les délégations régionales du réseau et leur responsable Gargantua. Les candidats participent à la sélection de la région où ils exercent.

I. SELECTION SUR DOSSIER

Article 6

Les candidats devront présenter un dossier de candidature comprenant :

- La fiche d'inscription selon le modèle joint. Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donnée à la commission lors des sélections des candidats.
- Une recette de plat principal à base de **dos de cabillaud** et de **deux accompagnements**.
- La recette devra être présentée sur le modèle de fiche technique **joint au dossier de candidature**, accompagné d'une photo. Il est demandé d'utiliser une assiette blanche sans motif, diamètre 27 cm sur nappe blanche ou noire.

Avant le :

- 20 novembre 2019 pour les régions Bourgogne-Franche-Comté, Occitanie, Pays-de-la-Loire / Bretagne / Normandie, Auvergne-Rhône-Alpes / Paca / Corse et Grand Est
- 1^{er} septembre 2020 pour la région Ile de France / Centre-Val de Loire / Hauts-de-France / Outre-Mer

Article 7

La recette devra :

- être quantifiée pour 10 personnes
- être réalisable pour un repas de collectivité (grande quantité)
- respecter le coût matière unitaire maximum de **5 euros** (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
- utiliser des produits de saison

Article 8

Les dossiers, rendus anonymes par nos services, seront évalués par un jury de professionnels de la restauration collective.

Les dossiers seront notés selon les critères suivants :

- Fiche technique : rédaction, normes d'hygiène, équilibre alimentaire, respect du coût portion
- Photo : dressage, harmonie
- Recette : Mise en valeur du produit, originalité

L'organisation informera les candidats des résultats de la sélection et convoquera les cuisiniers sélectionnés pour la finale régionale correspondante.

II. FINALES REGIONALES

Article 9

Ont le droit de participer en finale régionale, les candidats sélectionnés sur dossier. Ils sont, selon les régions, au nombre de 4 à 8. En cas de désistement d'un des candidats sélectionnés, la place sera proposée au candidat classé suivant. Les candidats doivent répondre à l'article 3 qui précise les conditions d'accès au concours.

Les candidats recevront un dossier de participation à la finale régionale, envoyé par mail au **moins 4 semaines avant le concours**. Ce dossier se composera :

- du règlement intégral du concours
- de la recette imposée pour le plat
- du thème pour le dessert
- de la liste du matériel mis à disposition
- de la liste du matériel que le candidat peut apporter
- du badge d'accès au concours
- des indications de transports par train ou véhicule
- d'un document explicatif sur les modalités du concours

Article 10

Assistés d'un commis en formation, les candidats devront élaborer :

- une recette imposée de plat principal pour un public spécifique (petite enfance, ehpad ...)
- une recette de dessert à partir d'un panier imposé
- les recettes devront respecter le thème imposé et ne pourront utiliser que les ingrédients contenu dans le panier.

Pour chaque recette, le candidat présentera **10 assiettes** : 1 de présentation, 8 de dégustation et 1 assiette spécifique pour le public visé.

Article 11

Les recettes proposées devront :

- être quantifiées pour 10 personnes
- convenir à un repas de collectivité (grande quantité)
- tenir compte d'un coût matière unitaire de **5,00 €** pour le plat principal et de **2,50 €** pour le dessert. Les prix de référence des denrées seront indiqués dans la liste des paniers fournis

Article 12

L'épreuve se déroulera comme suit :

- conception de la recette et élaboration de la fiche technique (1h00)
- réalisation et présentation des recettes (3h00) : sortie du plat chaud au bout de 2h00, puis sortie du dessert 1h00 plus tard.

Article 13

Toutes les denrées seront **fournies par les organisateurs exclusivement**. L'assiette ne doit comporter que des ingrédients comestibles et réalisés par le candidat.

Article 14

Les candidats devront apporter leur tenue professionnelle (1 veste sans inscription, chaussures de cuisine ...), ainsi que leur petit outillage : voir liste des matériels mis à disposition et liste des matériels que le candidat peut fournir, en annexe.

Une toque sera fournie à chaque candidat et commis le jour du concours.

Article 15

Un tirage au sort déterminera le poste de travail attribué à chaque candidat.

Le candidat doit rendre son poste de travail et le matériel utilisé, propres. Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire. Tout candidat qui ne rendra pas son poste de travail en bon état sera **sanctionné de 2 points**.

Article 16

Chaque candidat se verra attribuer un commis de cuisine d'une école partenaire. Les candidats devront manager leur commis.

Article 17

Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

Article 18

Le tirage au sort déterminera l'ordre de passage des candidats toutes les dix minutes. Un candidat ne présentant pas son assiette dans les temps sera sanctionné de **2 points par minute de retard**. Son assiette pourra être présentée au jury en dernière position.

Article 18

En cas de défaillance du matériel mis à disposition par les organisateurs, qui ne serait pas dû à une mauvaise manipulation du candidat, devra être résolue en moins de 15 minutes. Si la résolution du problème dépasse 15 minutes, le candidat aura le droit de récupérer le temps perdu et pour cela ses assiettes seront dégustées en dernière position. Les organisateurs de la finale indiqueront au candidat

le moment où son chronomètre est de nouveau relancé de façon à récupérer le temps qui aura été nécessaire à la réparation.

Article 19

Les candidats seront jugés par deux jurys composés chacun de spécialistes de la restauration collective, un jury technique et un jury dégustation.

- Jury technique : 60%
- Jury dégustation : 40%

Une grille de notation indicative se trouve en annexe du règlement.

Article 20

Les membres du jury technique ne doivent avoir aucun lien avec les candidats.

Le jury technique note le candidat dès la prise du poste et jusqu'à l'envoi du dessert. Le jury a alors 10 minutes pour rendre ses notes au commissaire du concours. Aucun membre du jury technique n'est présent au moment de la dégustation.

Le jury dégustation est réuni ensuite pour délibérer sous la présidence du président de jury. La décision de l'ensemble du Jury est sans appel.

L'annonce des résultats se fait à l'issue de la finale régionale, en présence des candidats réunis en veste propres, fournies par les organisateurs en partenariat avec la maison BRAGARD.

Un président de délégation régionale sera présent sur chaque finale régionale, la responsabilité de la validation du concours étant à sa charge.

Article 21

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 22

Les candidats ne pourront s'opposer à aucune exploitation publicitaire des épreuves : photos, vidéo et recettes restent la propriété du réseau qui se réserve le droit de les publier (presse, publications RESTAU'CO et partenaires). Les candidats s'engagent à accepter les lots qui leur seront offerts.

Article 23

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation pour les candidats, du présent règlement. Le non-respect de ces règles entraîne soit l'annulation du concours soit l'élimination du candidat.

III. COACHING DES CHEFS

Article 24

Les 6 finalistes régionaux participeront au COACHING DES CHEFS qui se déroulera courant **décembre 2020**. La présence des candidats est obligatoire et fait partie intégrante du concours GARGANTUA. Toutes absences devront être justifiées sous peine d'élimination du concours.

Article 25

Le COACHING DES CHEFS a pour but de préparer les candidats à la finale nationale. C'est aussi un temps d'échange entre les différents finalistes et les organisateurs du concours GARGANTUA. Plusieurs sujets seront abordés au cours de ce coaching pour que les candidats soient le plus à l'aise possible lors de la finale :

- Formation au dressage d'assiette
- Echange autour des différentes problématiques liées à la restauration collective
- Création de « portrait » pour diffuser lors de la finale
- Formation sur la médiatisation : apprendre à répondre aux sollicitations des journalistes

IV. FINALE NATIONALE 2021

Article 26

Les lauréats de chaque finale régionale peuvent concourir, à condition qu'ils respectent toujours les conditions du règlement (article 3). Si l'un des lauréats sélectionnés dans une région se trouve dans l'impossibilité de participer à la finale nationale, il sera remplacé par le candidat arrivé second à la sélection régionale.

Article 27

Les finalistes de chaque région recevront un dossier de participation à la finale, envoyé par mail au **moins 4 semaines avant le concours**. Ce dossier se composera :

- du règlement intégral du concours
- de la recette imposée pour le plat
- du thème pour le dessert
- de la liste du matériel mis à disposition
- de la liste du matériel que le candidat peut apporter
- du badge d'accès au concours
- des indications de transports par train ou véhicule
- d'un document explicatif sur les modalités du concours

Article 28

La finale nationale du GARGANTUA 2021 se déroulera fin janvier, en public, pendant le SIRHA à Lyon.

Elle est organisée pour RESTAU'CO Services en lien avec les délégations régionales.

Date de validité : le 15 juillet 2019

Signature de l'organisateur du concours

Précédé de la mention

« Lu et approuvé »

Signature du candidat

Précédé de la mention

« Lu et approuvé »

Annexe 1 : grille de notation

Jury Technique		Jury Dégustation	
Hygiène		Présentation	
Conformité et hygiène corporelle	/10	Aspect général de l'assiette	/10
Hygiène appliquée aux aliments, respect des températures, propreté des matériels	/10		
Respect de l'environnement : gestion des déchets (anti-gaspillage), utilisation des énergies	/10	Harmonie (couleur et volume)	/10
Total	/30	Total	/20
Organisation		Originalité	
Composition de la fiche technique	/10	Originalité de la présentation de la recette	/10
Respect des délais d'exécution et de finition	/10	Mise en valeur des produits	/10
		Total	/20
Enchaînement logiques des tâches, mise en œuvre ordonnée	/10	Dégustation	
Management du commis	/10	Température optimum des produits	/10
Total	/40		
Maitrise		Conformité des appoints de cuisson (cuisson réglementaire)	/10
Techniques gestuelles	/10	Assaisonnements, harmonie des saveurs	/10
		Total	/30
Conduite des cuissons	/10	Assiette spécifique	
Dressage conforme à la fiche technique et au thème	/10	Conformité du public ciblé (grammage, garnitures, cuisson)	/10
Total	/30	Total	/10
Total Jury Technique		Total Jury Dégustation	
/100		/80	