

DOSSIER DE CANDIDATURE **POUR LA SÉLECTION DU GARGANTUA 17^e ÉDITION (2019 – 2021)**

Les conditions de participation :

- Travailler en restauration collective en gestion directe sur la région pour laquelle je présente mon dossier
- Ne pas avoir été deux fois en Finale Nationale du GARGANTUA au SIRHA à Lyon
- Être adhérent du réseau RESTAU'CO ou envoyer votre adhésion avec le bulletin à télécharger

Le dossier de candidature doit être :

- Retiré sur le site www.le-gargantua.fr (mis en ligne courant juin 2019)
- Envoyé à Restau'Co par voie postale à :
Restau'Co Services
Concours Gargantua
97 boulevard Pereire
75017 Paris

Avant les dates suivantes :

- 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

Le dossier doit comporter les documents suivants :

- La fiche d'inscription en renseignant toutes les informations candidat et établissement selon le modèle joint.
Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donné à la commission lors de la sélection des candidats. Son envoi est obligatoire pour que le dossier soit considéré comme complet.
- La fiche recette d'un plat principal de **dos de cabillaud** et de **deux accompagnements au choix**. La recette devra être présentée sur le modèle de fiche technique **joint** accompagné d'une photo. Il est demandé d'utiliser une assiette blanche sans motif, diamètre 27 cm sur nappe blanche ou noire.
- L'autorisation d'exploitation du droit à l'image datée et signée
- Le règlement du concours « Le Gargantua » daté et signé

Personnes à contacter pour toutes questions :

- Organisateur du Gargantua : Romain CHEVREUX – 06 49 00 53 97 – mail : communication@restauco.fr

FICHE INSCRIPTION DU CANDIDAT A LA SELECTION DU 17^e GARGANTUA (2019-2021)

Candidat			
Nom		Prénom	
Date de naissance		Lieu de naissance	
Adresse personnelle			
Téléphone mobile			
Adresse mail personnelle			
Votre établissement / Collectivité			
Etablissement employeur			
Nom du responsable		Prénom du responsable	
Adresse de l'établissement			
Téléphone du responsable			
Adresse mail du responsable			
Réseaux sociaux de l'établissement (<i>Facebook, Twitter, LinkedIn .. marquer le nom de la page</i>)			
Secteur santé <input type="checkbox"/>	Secteur scolaire <input type="checkbox"/>	Secteur social <input type="checkbox"/>	Secteur entreprise <input type="checkbox"/>
Nombre de repas servis par jour :		Nombre de repas par an :	
Votre Parcours professionnel : Date entrée en restauration collective Fonctions occupées Expériences précédentes Formations suivies			
Mensurations (Information obligatoire)	Tour de cou (en cm)	Tour de poitrine (en cm)	Tour de taille (en cm)

Votre recette de plat principal doit avoir pour pièce maîtresse un **dos de cabillaud** et accompagné de **2 garnitures minimum**.

Vous devez accompagner votre fiche recette **d'une photo de votre plat**.

Nom de la Recette :		
Nombre de portion : 10	Coût matière HT par assiette :	Temps de cuisson :
Ingrédients :	<i>Les ingrédients sont à renseigner dans le bon d'économat ci-après joint.</i>	
Progression de la recette :		

Produits
<i>Exemple : Ail</i>

Unité	Prix unitaire	Besoins	Total prix
<i>Kg</i>	<i>2.70 €</i>	<i>0.500</i>	<i>1.35 €</i>