

DOSSIER DE CANDIDATURE **POUR LA SELECTION DU GARGANTUA 18 ème édition (2022-2023)**

Les conditions de participation :

- Travailler en restauration collective en gestion directe sur la région pour laquelle je présente mon dossier
 - Constituer une équipe candidate composée d'un cuisinier **accompagné** :
D'un agent APR ou équivalent de votre établissement
- OU**
- D'une personne en formation CAP, Bac pro, Bep cuisine ou CS restauration collective
- 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

Les documents nécessaires pour valider les profils devront être retournés avec les candidatures.

Le dossier de candidature doit être :

- Retiré sur le site www.le-gargantua.fr (mis en ligne avril 2022)
- Envoyé à Restau'Co par voie postale à : Restau'Co Services
Concours Gargantua
97 boulevard Pereire
75017 Paris

Avant la date suivante :

Le 15 juin 2022 : ouvert à toutes les régions

Le dossier doit comporter les documents suivants :

- La fiche d'inscription en renseignant toutes les informations des membres de l'équipe candidates et établissement(s) 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.

Une recette réalisée dans leur établissement favorisant **au choix** :

- **Le bien être des convives** : par exemple une recette favorisant l'apprentissage de l'équilibre alimentaire.
- **La lutte contre le gaspillage** : par exemple une recette permettant de valoriser les légumes moches
- **L'engagement social et territorial** : par exemple recette intégrant des produits locaux et leur mise en avant auprès des convives

- **L'assiette responsable** : par exemple une recette mettant en avant les modes de production de qualité.

Cette recette devra être accompagnée **de photos et de sa fiche technique** dans le **respect du coût matière** en restauration collective.

Vous pouvez valoriser une recette précédemment réalisée dans votre établissement à condition qu'elle soit accompagnée de photos, revues de presse.

- 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 : Céline Emelin 0620791690 – mail : c.emelin@restauco.fr

FICHE INSCRIPTION DU CANDIDAT A LA SELECTION DU 18^e GARGANTUA (2022-2023)

Candidat 1			
Nom		Prénom	
Date de naissance		Lieu de naissance	
Adresse personnelle			
Téléphone mobile			
Adresse mail personnelle			
Votre établissement / Collectivité			
Etablissement employeur			
Nom du responsable		Téléphone mobile	
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)
CANDIDAT 1			

Candidat 2			
Nom		Prénom	
Date de naissance		Lieu de naissance	
Adresse personnelle			
Téléphone mobile			
Adresse mail personnelle			
Votre établissement / Collectivité			
Etablissement employeur			
Nom du responsable		Téléphone mobile	
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)
CANDIDAT 2			

Vous devez présenter une recette réalisée dans votre établissement (elle peut être antérieure à votre inscription au concours comme indiqué dans les informations ci-dessus).
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>	

Explication de la démarche valorisée et de son choix.

Démarche valorisée (choix d'une des 4 démarches proposées dans le cadre de la candidature désignées ci-dessus et dans le règlement.)

