

18ème GARGANTUA

Concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France Janvier 2022 à janvier 2023

REGLEMENT

Article 1

Évènement 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 la meilleure équipe 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. Finales régionales sur 2 journées dédiées à EquipHotel
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, accompagnés d'un agent de votre établissement (APR ou équivalent) ou une personne en formation CAP, Bac pro ou BEP cuisine ou CS restauration collective. L'équipe 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 équipes 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 régionales du GARGANTUA se déroulent à Paris les 7 ou 10 novembre 2022.

Les équipes sélectionnées sur dossiers (toutes régions confondues) viendront se rencontrer sur l'une des journées dédiées.

La date du jour de passage de l'équipe leur sera communiquée le 5 septembre.

I. SELECTION SUR DOSSIER

Article 6

Les candidats devront présenter un dossier de candidature comprenant :

- Une recette réalisée dans leur établissement **favorisant soit le bien être des convives, soit la lutte contre le gaspillage, soit l'engagement social et territorial, soit l'assiette responsable**

Par exemple : une recette permettant de valoriser les légumes « moches », pour l'engagement social et territorial, une recette intégrant des produits locaux et leur mise en avant auprès des convives, pour l'assiette responsable, une recette mettant en avant les modes de production de qualité.

- Envoyer **photos et fiche technique de la réalisation de la recette en service dans votre établissement dans le respect du coût matière** en restauration collective.

Vous pouvez valoriser une recette précédemment réalisée dans votre établissement.

- La fiche d'inscription selon le modèle joint. Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donné à la commission lors des sélections des candidats

Avant le 15 juin 2022

Article 7

La recette devra :

- être quantifiée pour 100 personnes
- être réalisable pour un repas de collectivité (grande quantité) = 100 pax
- respecter le coût matière unitaire maximum de 2,5 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
- Photo du plat ou du self : dressage, harmonie
- Recette : Mise en valeur du produit, originalité
- illustration de la démarche : photos, articles de presse ...

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

II.

FINALES REGIONALES

Les 7 et 10 novembre à Paris

Article 9

Ont le droit de participer en finale régionale, les candidats sélectionnés sur dossier. 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 3 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 (dessert de collectivité, les candidats devront apporter les contenants pour la présentation de ses desserts)
- 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

L'équipe organisatrice prendra en charge l'hébergement des équipes sélectionnées aux finales régionales comme suit :

- 1 chambre individuelle par candidat. Le candidat doit en faire la demande au moment de sa sélection. S'il souhaite ajouter son/sa conjointe, ce complément sera à ses frais et l'organisateur devra en être informé en amont afin de valider avec les hôtels réservés.
- Concernant les déplacements pour les candidats de la finale régionale, les remboursements s'effectueront sur justificatifs (frais km à hauteur de 0,33€ de l'adresse du candidat au lieu du concours, frais de péage au réel)
- Ces justificatifs devront être envoyés par mail à assistante@restauco.fr ou par courrier à Service comptabilité Restau'Co Services 97 boulevard Pereire 75017 PARIS.

Article 11

L'équipe devra élaborer :

- Une recette de plat et une recette de dessert sur les thèmes imposés
- Les recettes devront utiliser les ingrédients contenus dans le panier auquel le candidat pourra ajouter 2 produits de son choix afin de valoriser sa région. La recette devra être rédigée sous le format de fiche technique fourni par l'organisateur et devra respecter le coût matière fixé. Attention le coût matière doit intégrer le coût matière des produits que l'équipe souhaite ajouter.
- L'équipe candidate devra envoyer sa fiche technique complète 2 semaines avant la finale. Seuls les produits et quantités mentionnées seront commandés. Si l'équipe candidate ajoute 2 produits, il aura à sa charge de les apporter.

Pour chaque recette, l'équipe présentera sa recette dans un plat servit à table.

Article 12

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 2,50 € pour le plat principal et de 1 € pour le dessert.
- Calculés à partir des tarifs collectivité que nous vous aurons fourni.

Article 13

L'épreuve se déroulera comme suit :

Le panier correspondant à la fiche technique transmise par chaque équipe sera déposé par l'organisateur sur chaque poste de travail (en dehors des 1 ou 2 éléments apportés par l'équipe candidate cf article 10)

L'équipe candidate **aura 2h30 pour réaliser et présenter ses 2 recettes.**

Article 14

Les denrées seront fournies par les organisateurs, en dehors des 2 produits apportés par le candidat. Les plats ne doivent comporter que des ingrédients comestibles et réalisés par l'équipe.

Article 15

Les équipes 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 remis le jour du concours.

Article 16

Un tirage au sort déterminera le poste de travail attribué à chaque candidat. L'équipe doit rendre son poste de travail et le matériel utilisé, propres. Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire. Toute équipe qui ne rendra pas son poste de travail en bon **état sera sanctionné de 2 points.**

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. Une équipe ne présentant pas son assiette dans les temps sera **sanctionné de 2 points par minute de retard.**

Article 19

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 20

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 21

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.

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 administrateur référent régional Restau'Co sera présent sur chaque finale régionale, la responsabilité de la validation du concours étant à sa charge.

Article 22

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 23

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 24

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. FINALE NATIONALE 2023

Article 25

6 équipes seront sélectionnées pour la Finale au SIRHA.

Les sélections seront définies comme suit :

- 3 équipes seront sélectionnées lors de la finale régionale **du 7 novembre** sur les 8 équipes qui concourront
- 3 équipes seront sélectionnées lors de la finale régionale **du 10 novembre** sur les 8 équipes qui concourront

Si l'une des équipes sélectionnées se trouve dans l'impossibilité de participer à la finale nationale, elle sera remplacée par l'équipe arrivée juste après à la sélection régionale.

Article 26

Les finalistes de chaque région recevront un dossier de participation à la finale, envoyé par mail au **moins 3 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 27

La finale nationale du GARGANTUA 2023 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 29 novembre 2021

Signature de l'organisateur du concours
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

Signature du candidat
Précédé de la mention « Lu et approuvé »