

Cuisine Aptitude

2 quai des Bateliers
67000 STRASBOURG

Tel : 03 88 36 11 72

www.cuisineaptitude.com
accueil@cuisineaptitude.com

Les Toqués d'Entreprises 2016

Dossier d'Inscription

Veillez remplir lisiblement ce formulaire et le renvoyer **par courrier** accompagné de votre règlement de 250 € à l'ordre de **Cuisine Aptitude**.
Avant le 29 février 2016, dans la limite des places disponibles

Cuisine Aptitude / Les Toqués d'Entreprises

2 quai des Bateliers - 67000 STRASBOURG

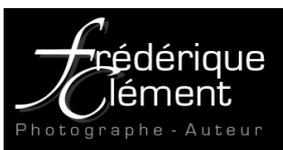
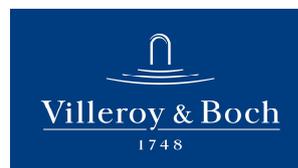
en partenariat avec

égast 2016
SALON PROFESSIONNEL

cora Mundo'



anna
reda
EVENT
créatrice de valeur ajoutée



Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

et les chefs régionaux

Bruno Sohn
Le Relais de la Poste
La Wantzenau

Marc Weibel
La Casserole
Strasbourg

Jean Albrecht
Au Vieux Couvent
Rhinau



RESTAURANT
LA CASSEROLE



Nom de votre équipe :
(Ce nom servira à identifier votre groupe. Vous pouvez donner un nom en rapport avec l'activité de votre entreprise et / ou avec le domaine de la cuisine, ...)

Nom de l'entreprise :

Adresse de l'entreprise :

.....

Téléphone :

Mail général de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Activité de l'entreprise :
.....
.....

Motivations de votre groupe :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nous déclarons avoir pris connaissance et accepté le présent règlement du Challenge « Les Toqués d'Entreprises 2016 ».

Signatures des 5 participants :

PARTICIPANT 1 (Personne relais - contact pour le groupe) :

Nom :

Prénom :

Portable :

Mail :

PARTICIPANT 2 :

Nom :

Prénom :

Portable :

Mail :

PARTICIPANT 3 :

Nom :

Prénom :

Portable :

Mail :

PARTICIPANT 4 :

Nom :

Prénom :

Portable :

Mail :

PARTICIPANT 5 :

Nom :

Prénom :

Portable :

Mail :

Règlement du Challenge "Les Toqués d'Entreprises 2016"

Article 1 : OBJET

- 1.1. La société Cuisine Aptitude, Société à Responsabilité Limitée au Capital de 30 000 euros, ayant son siège social au 2 quai des Bateliers, 67000 Strasbourg organise un challenge Inter Entreprises, nommé « Les Toqués d'Entreprises ».
- 1.2. La participation à ce challenge implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement, de ses avenants éventuels et du principe du challenge par les participants ainsi que son application par la société organisatrice.
- 1.3 La société organisatrice se réserve le droit d'arrêter, de modifier ou de prolonger la durée du challenge.
- 1.4. Le règlement du Jeu peut être consulté sur le site www.cuisineaptitude.com.
- 1.5. Tout litige, sur l'interprétation ou l'application du présent règlement et de ses annexes éventuelles sera tranché par les organisateurs, sans qu'aucun recours ne puisse être exercé.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION

2.1 Le Challenge est ouvert à toute équipe de **5 personnes physiques, salariées d'une même entreprise, implantée en Alsace ou ayant son siège social en Alsace**, à l'exception :

- des employés de Cuisine Aptitude,
- des partenaires membres du jury du Challenge « Les Toqués d'Entreprises »,
- et des personnes travaillant sous la **convention hôtellerie restauration**.

Le dossier d'inscription est disponible sur simple demande par voie postale à Cuisine Aptitude – les Toqués d'Entreprises 2016 ; 2 quai des Bateliers ; 67000 Strasbourg, ou par mail à accueil@cuisineaptitude.com.

Chaque équipe devra envoyer par voie postale un dossier commun de candidature, correctement rempli, à :

Cuisine Aptitude – Les Toqués d'Entreprises

2 quai des Bateliers

67000 Strasbourg

La sélection des équipes participantes au challenge se fera dans l'ordre chronologique des dates d'envoi des dossiers d'inscription (le cachet de la poste faisant foi), dans la limite des places disponibles.

Deux dossiers d'inscription pour deux équipes seront acceptés par entreprise.

Toute candidature émanant d'une entreprise ayant déjà inscrit deux équipes ne sera pas prise en compte.

Les formulaires d'inscriptions incomplets ou comportant des erreurs ne seront pas pris en compte. Toute information révélée fausse ou non avenue exclurait implicitement l'équipe du Challenge. L'absence d'au moins une des informations entraînera l'élimination automatique de l'équipe sans que la clause sur la propriété intellectuelle sur le texte rédigé soit remise en cause.

Le dossier d'inscription comportera une fiche d'identité de chaque membre de l'équipe, le nom et les coordonnées de l'entreprise salariant les membres de l'équipe, ainsi que le nom et les coordonnées de la personne responsable de l'équipe afin de faciliter la communication avec le comité organisationnel du Challenge.

2.2. La société organisatrice est entièrement responsable de la gestion financière de cette manifestation. Le prix d'inscription est de 250 € par équipe, à régler en confirmation de l'inscription sous forme de chèque à l'ordre de Cuisine Aptitude, et à inclure dans l'envoi du dossier d'inscription.

2.3. En participant au Challenge, chaque participant confère aux organisateurs tous les droits de reproduction, de modification et d'utilisation des recettes produites dans le cadre du challenge, pour tous supports, sans limitation de durée et sans quelque contrepartie que ce soit.

2.4. Droit à l'image : le Challenge les Toqués d'Entreprises fera l'objet d'une campagne médiatique. Il se peut que des photos et vidéos soient prises lors des reportages. Les participants cèdent le droit à l'image de ces photos et vidéos pour l'utilisation dans le cadre de toutes les éditions des Toqués d'Entreprises.

ARTICLE 3 : DEROULEMENT

3.1 Le Challenge a pour but de faire gagner un lot aux Participants ayant reçu le plus grand nombre de points pour leur menu.

Les lots ne pourront donner lieu à aucune contestation, ni à la remise de leur contre-valeur en numéraire, ni à leur échange ou remplacement.

Les gagnants renoncent à réclamer à la société organisatrice tout dédommagement résultant d'un éventuel préjudice ou dommage occasionné par l'acceptation des lots. En cas de contestation, les données enregistrées dans les bases de la société organisatrice feront seule foi. Les participants ne pourront s'opposer à une éventuelle utilisation publicitaire gratuite de leurs noms, du nom de leur entreprise et de leurs recettes.

3.2. Le challenge de cuisine repose sur la conception et la réalisation d'un menu à partir d'un panier garni imposé par la société organisatrice et d'un produit choisi et apporté par chaque équipe.

3.3. Les frais de déplacement et de restauration des candidats et de leurs éventuels accompagnateurs restent à leur charge. Seule la fourniture des denrées du panier garni est à la charge de la société organisatrice.

3.4. Chaque équipe devra apporter un ingrédient qu'elle pourra utiliser dans la réalisation de l'un des plats. L'équipe devra choisir cet ingrédient avant l'ouverture des épreuves sans connaître le contenu du panier garni, se le fournir et l'apporter au moment de la convocation sous peine d'être exclue du Challenge. En aucun cas, les équipes candidates ne pourront apporter d'autres produits. Un contrôle sera effectué lors de leur arrivée.

ARTICLE 4 : QUALIFICATIONS

4.1. Les lieux et dates des qualifications seront communiqués au moment des convocations aux épreuves. Chaque équipe sera convoquée par mail. Chaque équipe devra se présenter à l'heure sur le lieu où elle a été convoquée. Aucune justification ne pourra faire rattraper un retard.

Les participants devront se présenter dans une tenue propre et adaptée à cuisiner. Nous préconisons que les cheveux longs soient attachés.

Etant donné que les vestiaires seront communs, la société organisatrice se décharge de toute responsabilité en cas de vol ou de disparition de biens. Les participants sont donc priés de n'emmener aucun bien de valeur.

4.2. **Chaque équipe devra emmener son matériel de cuisine.** Un minimum de matériel courant sera fourni par la société organisatrice. La liste du matériel qui sera mis à disposition sera communiquée en même temps que les convocations. La vaisselle de présentation des plats sera fournie par la société organisatrice. Les participants découvriront les assiettes de dressage en même temps que le panier garni.

4.3. **Les qualifications** reposent sur la conception et la réalisation en équipe d'un plat et d'un dessert à partir du panier garni + d'un produit choisi et apporté par l'équipe.

Après la découverte du panier garni, chaque équipe disposera de **30 minutes** pour décider en commun des recettes qu'ils veulent concocter. A l'issue de cette période de brainstorming ils devront rédiger une fiche technique précisant les noms du plat et du dessert qu'ils vont réaliser.

Chaque équipe disposera ensuite de **1h30** pour effectuer les recettes, dresser 1 assiette du plat et 1 assiette du dessert qui serviront à noter les critères de présentation visuelle, et à faire les photos, ainsi qu'une assiette de dégustation par membre du jury.

Chaque équipe disposera ensuite de **30 minutes** pour nettoyer leur poste de travail et rédiger de manière exhaustive les recettes réalisées. Chaque équipe est responsable de la propreté de l'emplacement qui lui est assigné.

Il est interdit de fumer sur le lieu du Challenge et pendant la durée de la réalisation des recettes.

4.4. Le jury, composé de professionnels et de partenaires, sélectionnera les 4 équipes finalistes, ayant obtenu les notes les plus élevées.

En cas d'égalité, ce sont les notes de « Qualité gastronomique » puis de « Créativité » qui départageront les équipes. Les décisions ne peuvent être contestées, et de ce fait, aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

La sélection s'effectuera sur les critères suivants :

- Qualité gastronomique	20 points
- Créativité	20 points
- Présentation orale et design culinaire	10 points
- Accord met et vin	10 points

Les résultats seront donnés le jour même.

4.5. Les équipes sélectionnées pour la finale seront convoquées à l'issue des qualifications par mail.

ARTICLE 5 : FINALE

5.1. Les lieux et dates de la finale seront communiqués au moment des convocations aux épreuves. Chaque équipe sera convoquée par mail.

Chaque équipe devra se présenter à l'heure. Aucune justification ne pourra faire rattraper un retard. Les participants devront se présenter dans une tenue propre et adaptée à cuisiner. Nous préconisons que les cheveux longs soient attachés.

Etant donné que les vestiaires seront communs, la société organisatrice se décharge de toute responsabilité en cas de vol ou de disparition de biens. Les participants sont donc priés de n'emmener aucun bien de valeur.

5.2. **Chaque équipe devra emmener son matériel de cuisine.** Un minimum de matériel courant sera fourni par la société organisatrice. La liste du matériel qui sera mis à disposition sera communiquée en même temps que les convocations. La vaisselle de présentation des plats sera fournie par la société organisatrice. Les participants découvriront les assiettes de dressage en même temps que le panier garni.

5.3. La finale repose sur la conception et la réalisation en équipe d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à partir du panier garni + d'un produit choisi et apporté par l'équipe. Après la découverte du panier garni, chaque équipe disposera de **30 minutes** pour décider en commun des recettes qu'ils veulent concocter. A l'issue de cette période de brainstorming ils devront rédiger une fiche technique précisant les noms de l'entrée, du plat et du dessert qu'ils vont réaliser.

Chaque équipe aura ensuite **2h00** pour effectuer les 3 plats. Ils devront dresser et servir leur entrée au bout d'1h, leur plat au bout d'1h30 et leur dessert au bout de 2h. Ils devront présenter 1 assiette de chaque plat pour la photo et la notation de la présentation, ainsi qu'une assiette de dégustation par membre du jury.

Ils auront ensuite **30 minutes** pour nettoyer leur poste de travail et rédiger de manière exhaustive les recettes réalisées. Chaque équipe est responsable de la propreté de l'emplacement qui lui est assigné.

Il est interdit de fumer sur le lieu du Challenge et pendant la durée de la réalisation des recettes.

5.4. Le jury, composé de professionnels et de partenaires, sélectionnera l'équipe vainqueur du Challenge, ayant obtenu les notes les plus élevées.

En cas d'égalité, ce sont les notes de « Qualité gastronomique » puis de « Créativité » qui départageront les équipes. De ce fait, aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

La présélection s'effectuera sur les critères suivants :

- Qualité gastronomique	20 points
- Créativité	20 points
- Présentation orale et design culinaire	10 points
- Accord met et vin	10 points

Les résultats seront donnés à l'issue de la finale. Les finalistes s'engagent à animer une demi-journée de démonstration culinaire pour un partenaire du challenge.

ARTICLE 6 : DONNEES NOMINATIVES

Conformément à la loi numéro 78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et à la directive européenne 95/46 du 24 octobre 1995 relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, les personnes participant au Challenge disposent d'un droit d'opposition, d'accès et de rectification des données les concernant. En conséquence, tout participant a la possibilité d'exiger que soient rectifiées, complétées, clarifiées, mises à jour ou effacées, les informations le concernant qui seraient inexacts, incomplètes, équivoques ou périmées. La demande doit être adressée, par écrit, avec les coordonnées du demandeur, à l'adresse suivante : Cuisine Aptitude, 2 quai des Bateliers, 67000 Strasbourg.