

Règlement concours de cuisine étudiant 2024 Concours pâtisserie au Cooking Lab

I - Organisation du concours

Comme chaque année, le Crous de Lyon, en partenariat avec l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) et l'IUT Lyon 1, organise un concours de cuisine étudiant. Les pâtisseries sont mises à l'honneur pour l'édition 2024.

II - Objet du concours

Les objectifs du concours sont les suivants :

- Valoriser les compétences culinaires des étudiants,
- Sensibiliser à la cuisine maison.

III - Thème et paniers imposés

Le thème imposé est : **les pâtisseries**. Les candidats doivent également respecter un panier imposé.

Les ingrédients du panier imposé sont les suivants :

Epicerie et produits secs :	Crèmerie :	Fruits :
- Amandes effilées	- Beurre doux	- Kiwi
- Amandes en poudre	- Crème fraîche	- Pomme
- Cacao en poudre	- Lait demi-écrémé	- Banane
- Chocolat blanc pistoles	- Œufs	- Citron
- Chocolat au lait pistoles	- Mascarpone	- Menthe fraîche
- Chocolat noir pistoles		- Pamplemousse
- Farine		
- Figues sèches		
- Gélatine agar-agar		
- Gélatine bovine		
- Lait de coco		
- Levure chimique		
- Miel		
- Nappage blanc		
- Noisettes émondées		
- Noix de coco râpée		
- Pralines roses concassées		
- Raisins secs		
- Sucre cassonade		
- Sucre semoule		
- Vanille Bourbon en gousse		

IV - Partenariat

Le Crous de Lyon est en partenariat avec l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) et l'IUT Lyon 1 pour la mise en place de ce concours.

V - Conditions de participation au concours

Le concours de cuisine étudiant 2024 est ouvert à tous les étudiants de l'Académie de Lyon (Ain – Rhône – Loire), quel que soit l'établissement d'enseignement supérieur dans lequel ils sont inscrits. Les candidats concourent seuls et auront l'appui de chefs cuisiniers pendant la finale.

VI - Inscription au concours

Le concours se déroule en 2 étapes :

1) Une présélection sur dossier qui se composera ainsi :

Un dossier de candidature complet avec le nom de la pâtisserie, les quantités d'ingrédients pour 6 personnes, les étapes de la recette ainsi qu'une photo.

Les recettes doivent renseigner la quantité d'ingrédients en grammes, en millilitres ou en unité, les temps de préparation et les temps et températures de cuisson.

Les candidats ont jusqu'au mardi 27 février 2024 minuit pour envoyer leur recette sur le site internet du Crous de Lyon : <https://www.crous-lyon.fr/>

Les recettes seront ensuite analysées par un jury avec une sélection de 6 finalistes pour l'ensemble de l'académie.

Attention, la candidature ne sera pas retenue si l'étudiant ne respecte pas le panier imposé, le thème ou que son dossier est incomplet (pas de quantités d'ingrédients et/ou d'étapes de recettes et/ou de photos).

2) La finale dans une cuisine professionnelle : le Cooking Lab

Les finalistes devront réaliser la pâtisserie proposée dans le dossier de candidature en direct, dans une cuisine professionnelle, pour 6 personnes, en 2h30. Tous les ustensiles et aliments seront fournis. Les billets de train pour les étudiants venant de l'Ain ou de la Loire seront pris en charge par le Crous de Lyon.

Attention, le candidat veillera à utiliser seulement des plaques chauffantes, un four à 180°C, un four vapeur et un micro-ondes pour l'élaboration et la production de ses recettes.

VII - Lieu de la finale, dates et horaires

Le jury de la présélection sur dossier est traité par voie informatique. Vous serez informé entre le mercredi 6 et le vendredi 8 mars de votre qualification à la finale par mail. Vous devrez automatiquement confirmer votre présence pour la finale pendant ce laps de temps.

La finale se déroule le jeudi 21 mars 2024 à 13h45 au Cooking Lab (cuisine professionnelle qui se situe dans les locaux de l'Ecole Centrale, à proximité du restaurant universitaire) :

Adresse :

Campus Ecole Centrale Lyon - 36 Avenue Guy de Collongue -69130 Ecully

Comment s'y rendre ?

Les bus C6, 3 et 55 peuvent vous déposer à l'arrêt « Campus Lyon Ouest ».

Une fois arrivés devant le campus, se repérer sur le plan et prendre la direction du restaurant universitaire.

Les finalistes sont invités à arriver sur les lieux entre 13h15 et 13h45 pour avoir le temps de s'installer dans de bonnes conditions.

Organisation de la finale :

- 13h15-13h45 : accueil des finalistes
- 13h45 -14h : présentation de la cuisine et de l'épreuve
- 14h – 16h30 : top départ du concours
- 16h30 – 17h30 : présentation du plat au jury, dégustation et nettoyage de la cuisine
- 17h30 – 18h : annonce des gagnants et remise des prix
- 18h : pot de clôture

Des convocations et des attestations de présence pourront être fournis aux étudiants.

VIII - Ustensiles de cuisine disponibles sur le lieu

Les finalistes auront à disposition des plaques de cuisson, un micro-ondes et un four professionnel à 180°C et un four vapeur pour cuire leurs préparations. Ils auront l'aide de chefs de cuisine pour l'usage des matériaux cités.

Les ustensiles présents sur place sont :

Couteaux – Fourchettes – Cuillères – Assiettes – Couteau-économiste – Planche à découper – Maryse – Fouet – Louche – Spatules – Passoire – Ecumoire – Entonnoir - Balance – Rouleau – Cul-de-poule – Pinceau – Casseroles – Couverts - Poêles – Cocotte – Plat à gratin – Plat à tarte - Mixeur – Douille à pâtisserie – Emporte-pièce – Chinois

Pour le dressage à l'assiette, les candidats auront à leur disposition des assiettes.

IX - Jury de la présélection sur dossier

Le jury sera composé de personnels du Crous de Lyon, d'un chef pâtissier de l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex -Institut Paul Bocuse) et de personnels de l'IUT Lyon 1.

Le jury établira en fonction des critères et des points suivants :

- L'originalité de la recette
- Les étapes de la recette
- L'appellation du plat original
- La qualité de la photo et le dressage de votre assiette
- L'adaptabilité de la recette pour la restauration collective (recette facilement réalisable pour 400 portions)

X - Jury de la finale

Le jury sera composé de personnels du Crous de Lyon, d'un chef pâtissier de l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse), d'étudiants et de personnels de l'IUT Lyon 1.

Le jury établira en fonction des critères et des points suivants :

- Les quantités adaptées pour 6 personnes
- Le dressage de l'assiette
- Les saveurs et textures des préparations
- Les associations de couleurs
- L'hygiène alimentaire et la propreté du plan de travail

XI - Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours.

Les lots à gagner sont les suivants :

1^{ère} place :

- Le plat du gagnant sera cuisiné dans les restaurants universitaires du Crous de Lyon pendant un service, en présence du gagnant.
- Un cours de cuisine ou de pâtisserie en demi-journée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)
- Un Repas dans un repas bistrannique ou semi-gastronomique pour 2 personnes, offert par l'IUT Lyon 1
- Un Kit de pâtisserie professionnel
- Accessoires et goodies de cuisine

2ème place :

- Un atelier de dégustation en soirée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)
- Un coffret d'activités multi-thèmes à tester pour 1 ou 2 personne(s), offert par l'IUT Lyon 1
- Un Kit de pâtisserie professionnel
- Accessoires et goodies de cuisine

3ème place :

- Un coffret d'activités multi-thèmes à tester pour 1 ou 2 personne(s), offert par l'IUT Lyon 1
- Un kit de pâtisserie professionnel
- Accessoires et goodies de cuisine

XII - Traitement des données personnelles

Les participant(e)s sont informé(e)s, que dans le cadre de leur participation au concours de cuisine, ils consentent à ce que le service Vie de campus et Innovation du Crous de Lyon recueille leurs données personnelles pour l'organisation du jeu-concours et pour l'attribution des lots. L'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) et l'IUT Lyon 1 seront également destinataires des données.

Les participant(e)s donnent également leur consentement à l'utilisation de leur image dans le cadre d'une séance photo et/ou d'une prise vidéo réalisée par le Crous de Lyon.

Conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi Informatique et Libertés »), les participant(e)s disposent d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'effacement et de portabilité de leurs données personnelles, ainsi que du droit de retirer leur consentement.

Ils disposent, en outre, du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL).

Les participants peuvent exercer leurs droits sur leurs données sur simple demande auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Lyon, à l'adresse suivante : dpo@crous-lyon.fr.

Pour plus d'informations, veuillez consulter la politique de protection des données du Crous de Lyon

<https://www.crous-lyon.fr/wp-content/uploads/sites/33/2021/04/Crous-de-Lyon-Politique-protection-donnees.pdf>

XIII - Responsabilité

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brulures, coupures).

Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance couvrant tous les dommages qui leur incombent du fait de leurs activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par leur fait.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter Julie GUAZZINI à Julie.GUAZZINI@crous-lyon.fr