

Règlement concours de cuisine étudiant 2025

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), l'IUT Lyon 1, l'INSA Lyon et Centrale Lyon, organise un concours de cuisine étudiant. Les pâtisseries sont mises à l'honneur pour l'édition 2025.

II - Objet du concours

Les objectifs du concours sont les suivants :

- Valoriser les compétences culinaires des étudiants,
- Sensibiliser à la cuisine maison,
- Permettre aux étudiants de cuisiner dans une cuisine professionnelle, coachés par des professionnels de la restauration,
- Créer du lien entre les participants.

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. Il n'est pas nécessaire de choisir tous les ingrédients, les candidats choisissent les ingrédients en fonction de leurs inspirations.

Epicerie et produits secs :	Crèmerie :	Fruits :
- Amandes effilées - Amandes en poudre - Cacao en poudre - Chocolat blanc pistoles - Chocolat au lait pistoles - Chocolat noir pistoles - Farine - Figs sèches - Gélatine agar-agar - 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	- Beurre doux - Crème fraîche - Lait demi-écrémé - Œufs - Mascarpone	- Kiwi - Pomme - Banane - Citron - Menthe fraîche - Pamplemousse

IV - Partenariat

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

V - Conditions de participation au concours

Le concours de cuisine étudiant 2025 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

Il est obligatoire d'avoir le statut étudiant pour participer 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 8 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 vendredi 28 février 2025 minuit pour envoyer leur recette sur le site internet du Crous de Lyon : <https://www.crous-lyon.fr/2025/01/28/concours-patisserie-2025/>

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

Le jury sera composé de chefs de cuisine du Crous de Lyon, d'un chef pâtissier Formateur à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse), de la directrice des études de Diététique de l'IUT Lyon 1, d'un chef de cuisine de l'INSA Lyon et d'un personnel de Centrale Lyon.

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

- L'originalité de la recette
 - Les étapes de la recette
 - La qualité de la photo et le dressage de votre assiette
 - L'adaptabilité de la recette pour la restauration collective : une recette facilement réalisable pour 400 portions.
- La recette sera favorisée s'il n'y a pas plus de 4 recettes en assemblage (exemple : 1 pâte, 1 crème, 1 coulis et 1 déco), et si l'étudiant propose une pâtisserie « entière » et non multi portions.

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 8 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.

Le jury sera composé de personnels de chefs de cuisine du Crous de Lyon, d'un chef pâtissier Formateur à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse), de la directrice des études de Diététique de l'IUT Lyon 1, d'un chef de cuisine de l'INSA Lyon et d'un personnel de Centrale Lyon.

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

- Les quantités adaptées pour 8 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

VII - Lieu de la finale, dates et horaires

Vous serez informé entre le lundi 10 et le mardi 11 mars de votre qualification à la finale par mail. Si vous n'avez pas reçu de mail à ces dates, alors c'est que votre candidature n'aura pas été retenue. Un mail vous sera envoyé plus tard, notamment pour venir récupérer des lots (*détaillés à la section IX du document*) aux services centraux du Crous de Lyon (59 rue de la Madeleine, 69007 Lyon).

La finale se déroule le jeudi 20 mars 2025 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. Une signalétique sur le campus sera prévue pour vous aider à vous rendre sur place.

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 par l'équipe de coordination
- 13h45 -14h : présentation de la cuisine et de l'épreuve par les chefs de cuisine
- 14h – 16h30 : top départ du concours : 2h30 pour reproduire la pâtisserie proposée dans le dossier de candidature
- 16h30 – 17h30 : présentation de la pâtisserie aux membres du jury et dégustation
- 17h30 – 18h : annonce des gagnants et remise des prix
- 18h : pot de clôture convivial

Des convocations et des attestations de présence pourront être fournis aux étudiants afin de justifier leur absence auprès de leur école.

VIII - Ustensiles de cuisine disponibles sur le lieu

Les finalistes auront à disposition un réfrigérateur, un congélateur, des plaques de cuisson, un micro-ondes, 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-économe – Planche à découper – Maryse – Fouet – Louche – Spatules – Passoire – Ecumoire – Entonnoir - Balance – Rouleau – Cul-de-poule – Pinceau – Casseroles – Couvercles - 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. Pour des raisons d'équité entre les étudiants, il n'est pas possible d'apporter son propre matériel.

IX - Remise des prix

Le concours de pâtisserie étudiant est un concours amateur. La 1^{ère} place du concours n'entraîne pas de certification.

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

Les lots à gagner sont les suivants :

1^{ère} place :

- La pâtisserie gagnante sera cuisinée dans les restaurants universitaires du Crous de Lyon pendant un service, en présence du gagnant.
- Un cours de pâtisserie d'une journée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)
- Une boxe multi activités et/ou restauration d'une valeur de 100€, offert par l'IUT Lyon 1
- Un Kit de pâtisserie
- Accessoires et goodies de cuisine

2^{ème} place :

- Un atelier de dégustation en soirée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)
- Une boxe multi activités et/ou restauration d'une valeur de 50€, offert par l'IUT Lyon 1
- Un Kit de pâtisserie
- Accessoires et goodies de cuisine

3^{ème} place :

- Un livre de l'Institut Paul Bocuse
- Une boxe multi activités et/ou restauration d'une valeur de 50€, offert par l'IUT Lyon 1
- Un kit de pâtisserie
- Accessoires et goodies de cuisine

Les 4^{ème} / 5^{ème} / 6^{ème} place :

- Accessoires et goodies de cuisine

Pour les candidats non sélectionnés pour la finale, des lots sont également prévus (à récupérer aux services centraux du Crous de Lyon, 59 rue de la madeleine, 69007) :

- Kits couverts réutilisables
- Calendriers recettes

X - 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), l'IUT Lyon 1, l'INSA Lyon et Centrale Lyon 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>

XI - 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