

Règlement concours de pâtisserie étudiant 2026

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), la section diététique de l'IUT Lyon 1, l'INSA Lyon et Centrale Lyon, organise un concours de cuisine étudiant.

Les pâtisseries sont de nouveau mises à l'honneur pour l'édition 2026.

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 T55 - Figs sèches - Gélatine bovine - 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), la section diététique de 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 pâtisserie étudiant 2026 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 6 mars 2026 minuit** pour envoyer leur recette sur le site internet du Crous de Lyon : <https://www.crous-lyon.fr/2026/01/19/concours-patisserie-2026/>

Toutes les candidatures seront rendues anonymes.

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,
- La directrice des études de Diététique de l'IUT Lyon 1,
- Un chef de cuisine de l'INSA Lyon,
- Un personnel de Centrale Lyon
- Un étudiant.

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

Attention, la candidature ne sera pas retenue si l'étudiant ne respecte pas le panier imposé, le thème, si son dossier est incomplet (pas de quantités d'ingrédients et/ou d'étapes de recettes et/ou de photos) et si la photo de sa pâtisserie provient d'internet ou d'une intelligence artificielle. Toute manœuvre frauduleuse pourra mener à une disqualification. Dans ce cas, c'est aux membres du jury d'apprécier de manière discrétionnaire la disqualification.

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

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 seront pris en charge par le Crous de Lyon. Une navette gratuite pour l'aller et le retour est prévue pour les étudiants venant de Saint-Etienne.

Le jury sera composé de :

- Chefs de cuisine du Crous de Lyon,
- La directrice des études de Diététique de l'IUT Lyon 1,
- Un chef de cuisine de l'INSA Lyon,
- Un champion du monde de pâtisserie,
- Un personnel de Centrale Lyon
- Un étudiant,
- Mercotte, blogueuse culinaire et membre du jury dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier ».

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

VII - Lieu de la finale, dates et horaires

Vous serez informé entre le vendredi 13 mars et le lundi 16 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 dans les jours qui suivent, afin de vous expliquer pourquoi votre pâtisserie n'a pas été retenue.

La finale se déroule le mardi 31 mars 2026 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 ?

En transports en commun :

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

En voiture :

Se garer sur le parking au 51 Chemin de Mouilles, 69130 Ecully.

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 et/ou leur entreprise (si alternance).

VIII - Ustensiles de cuisine disponibles sur le lieu

Les finalistes auront à disposition sur place :

- Des réfrigérateurs,

- Des congélateurs,
- Des plaques de cuisson,
- Une centrifugeuse,
- Une cellule de refroidissement,
- Des fours professionnels et des fours 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
- Economes
- Planches à découper
- Maryse
- Fouets
- Louche
- Spatules
- Passoire
- Ecumoire
- Entonnoir
- Balance
- Rouleau à pâtisserie
- Cul-de-poule
- Pinceau
- Casseroles
- Couvercles
- Poêles
- Cocotte
- Plat à gratin (multi portions et individuels)
- Plat à tarte (multi portions et individuels)
- Mixeur
- Douilles à pâtisserie
- Emporte-pièce
- Chinois
- Batteur
- Mixeur
- Moules à pâtisserie (multi portions et individuels).

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 l'attribution de certification.

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

Les lots à gagner sont les suivants :

1^{ère} place :

- Une immersion dans les cuisines du resto' des Quais avec chef Fred ;
- Un cours de cuisine ou de pâtisserie d'une journée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) ;
- Un Kit de pâtisserie ;
- Accessoires et goodies de cuisine (tabliers, bento...).

2^{ème} place :

- Un cours de cuisine ou de pâtisserie d'une journée à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) ;
- Un Kit de pâtisserie ;
- Accessoires et goodies de cuisine (tabliers, bento...)

3^{ème} place :

- Un livre de l'Institut Paul Bocuse ;
- Un kit de pâtisserie ;
- Accessoires et goodies de cuisine (tabliers, bento...).

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

- Accessoires et goodies de cuisine (tabliers, bento...)

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.

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.

XII – Droit à l'image

Tout participant au concours reconnaît accepter l'utilisation par le Crous de Lyon de toute image captée pendant le concours.

Le Crous de Lyon et ses partenaires pourront faire usage de ces images afin de promouvoir l'événement sur tous les moyens de communication physique et numérique.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter Julie GUAZZINI, chargée de projets alimentation au Crous de Lyon, à Julie.GUAZZINI@crous-lyon.fr