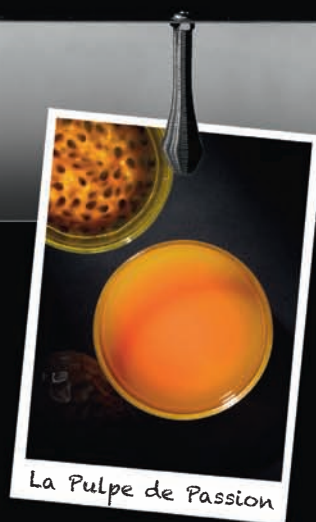




**Les Chefs en Or**  
CONCOURS TRANSGOURMET



**Osez l'épreuve !**

2012 - 4<sup>ème</sup> édition

**DOSSIER DE  
CANDIDATURE**  
SÉLECTION APPRENTIS



**TRANSGOURMET**  
Engagé à vos côtés

## 1 - Composez votre recette

Autour du thème :



Le Saint Pierre



La Seiche



La Pulpe de Passion

## 2 - Relevez-la avec les idées produits suggérées par nos partenaires



Fumet de Poisson  
Premium CHEF® en Pâte



Jus de Veau Lié en  
Flocons CHEF®



Parmigiano Reggiano  
AMBROSI



Cœufs de Caille

## 3 - Concourez pour la finale

- **Envoyez votre dossier complet avant le 15 février 2012**  
(selon les modalités du règlement précisées en dernière page).
- **Sélection des 8 meilleurs dossiers par le jury présidé par Christian Le Squer**
- **Annonce des résultats à partir du 27 février 2012.**

## 4 - Devenez le Chef en Or 2012 et remportez des prix prestigieux

**Finale nationale le 2 avril 2012 au CFA Médéric (Paris)**

Les 8 finalistes présentent la recette proposée sur leur dossier de candidature (3 heures d'épreuve, réalisation de 6 assiettes) et la soumettent à un jury de professionnels, présidé par Christian Le Squer (technique et dégustation).

**1<sup>er</sup> prix**

Un stage culinaire de  
5 jours dans une école  
de cuisine prestigieuse  
+ 1 ordinateur portable  
d'une valeur totale  
de 3 000 €

**2<sup>ème</sup> prix**

Un stage culinaire  
dans une école de  
cuisine prestigieuse  
+ 1 ordinateur portable  
d'une valeur totale  
de 2 000 €

**3<sup>ème</sup> prix**

Un stage culinaire  
dans une école de  
cuisine prestigieuse  
+ 1 ordinateur portable  
d'une valeur totale  
de 1 500 €





## Vous\*...

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse personnelle : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Tél. : .....

Établissement scolaire : .....

Établissement d'apprentissage : .....

Je souhaite recevoir l'ensemble des courriers Chefs en Or :  à mon adresse personnelle

à mon adresse professionnelle

*Je soussigné(e), ..... certifie avoir pris connaissance du règlement du concours culinaire national Les Chefs en Or, sélection apprentis et en accepte les conditions.*

Fait le ..... à ..... Signature :

## Votre professeur / Formateur\*

Nom du professeur de cuisine : .....

Établissement : .....

Adresse : ..... Tél : .....

*Je soussigné(e), ..... professeur de l'apprenti ci-dessus, certifie avoir pris connaissance du règlement du concours culinaire national Les Chefs en Or, sélection apprentis et en accepte les conditions.*

Fait le ..... à ..... Signature :

## Votre maître d'apprentissage\*...

Nom du maître d'apprentissage : .....

Établissement : .....

Fonction exercée : .....

Adresse : ..... Tél : .....

*Je soussigné(e), ..... maître d'apprentissage de ..... certifie avoir pris connaissance du règlement du concours culinaire national Les Chefs en Or, sélection apprentis et en accepte les conditions*

Fait le ..... à ..... Signature :

**Retournez votre dossier avant le 15 février 2012**

L'Atelier TransGourmet - Concours Les Chefs en Or  
Z.I. de Villemilan - 10/12 boulevard Arago  
91325 Wissous Cedex

\*Le renseignement de l'ensemble des informations ci-dessus est indispensable à la prise en compte de votre dossier.

# RÈGLEMENT

## Article 1 : Conditions de participation

Le concours culinaire national Les Chefs en Or, Sélection Apprentis est ouvert à tous les apprentis en CFA (Centre de Formation des Apprentis) de France Métropolitaine, tous niveaux confondus. Ce concours, organisé par TransGourmet, est gratuit et sans obligation d'achat. Les candidats ayant déjà remporté le premier prix d'une finale nationale Les Chefs en Or ne pourront être sélectionnés pour l'épreuve.

## Article 2 : Présélection

Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative de 6 assiettes sur le thème "Le Saint Pierre, la Seiche et la Pulpe de Passion", en complétant très lisiblement et intégralement le dossier de candidature composé de 4 éléments obligatoires : le bulletin de participation complété et signé par le candidat, son professeur et son maître d'apprentissage, le bon d'économat, la progression minutée de la recette et la photo couleur d'une assiette réalisée. Le dossier de candidature est disponible sur simple demande auprès des commerciaux TransGourmet ou au 01 60 13 79 44 ou par email : leschefsenor@transgourmet.fr ou sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr) ou sur papier libre à l'adresse ci-dessous. Le dossier d'inscription complété devra être envoyé par la poste au plus tard le 15/02/2012 à minuit (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Concours Les Chefs en Or  
L'Atelier TransGourmet  
10-12 Boulevard Arago  
Zone Industrielle de Villemilan  
91325 WISSOUS CEDEX

Chaque candidat ayant retourné son dossier de candidature recevra une confirmation d'inscription par courrier. Les frais d'envoi du dossier de candidature sont remboursables sur demande sur la base du tarif postal lent en vigueur.

## Article 3 : Évaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation seront :  
- respect du thème, des matières premières et du règlement ;  
- innovation ;  
- qualité globale du dossier (notamment le soin apporté aux photos).

## Article 4 : Utilisation des produits

Pour la réalisation de sa recette, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature - à savoir le Saint-Pierre, la Seiche et la Pulpe de Passion (quantités à mentionner dans le bon d'économat) - et présenter sa recette chaude pour 6 personnes (6 assiettes).

## Article 5 : Matières premières

Le coût total des matières utilisées pour la recette ne doit pas dépasser 120€ (soit 20€ par personne), y compris le coût de l'ensemble des matières premières fournies par l'organisation (selon le prix unitaire indiqué dans le bon d'économat du présent dossier - Cf article 5-1). Le coût des matières du thème pour 6 personnes fournies par l'organisation s'élève à 63 € par recette, ce qui porte le coût des marchandises complémentaires pouvant être ajoutées par le candidat à un montant total de 57€ pour 6 personnes, soit 9,50€ par personne, et ce, quelles que soient les quantités de produits du thème utilisées (cf article 5-1).

## Article 5-1 : matières premières fournies par l'organisation lors de la finale nationale

- (à valoriser dans le bon d'économat selon le prix unitaire indiqué) :
- 4 Saint-Pierre entiers frais (origine France - Bretagne) - Calibre : de 500 à 600 g
  - 2 kilos de seiche entière fraîche
  - 1 barquette de 1kg de purée de passion non sucrée surgelée BOIRON

Les candidats doivent indiquer dans leur bon d'économat les quantités utilisées pour chaque produit composant la recette, ainsi que les coûts associés, y compris pour les matières premières du thème fournies par l'organisation (dans la limite des quantités précisées ci-dessus et selon le prix unitaire de référence).

## Les éléments facultatifs suivants seront mis à disposition de chaque candidat :

Fumet de Poisson Premium CHEF® en Pâte  
Jus de Veau Lié en Flocons CHEF®  
Œufs de Cailles LDC  
Parmigiano Reggiano AMBROSI,  
Sel gros et fin,  
Poivre moulu,  
Huiles d'arachide et d'olive,  
Vinaigre de Xérès.

## Article 5-2 : ingrédients complémentaires non fournis par l'organisation lors de la finale nationale (à valoriser dans le bon d'économat)

Tous les autres ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus, seront à la charge de celui-ci, et il devra les apporter le jour de l'épreuve. Seront exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que cuisson, taillage, désossement, habillage, tranchage... Matériels et denrées seront contrôlés par l'organisation la veille de l'épreuve, toute infraction au règlement sera éliminatoire.

Pour les 8 participants à la finale nationale, le coût des matières nécessaires à la réalisation de la recette sera remboursé sur justificatif par l'organisation dans la limite du coût total du panier accordé, hors coût des matières premières du thème fournies par l'organisation, soit 57€ pour 6 personnes (Cf article 5).

## Article 6 : Sélection des candidats pour la finale

La sélection des huit candidatures retenues sera effectuée entre le 15 et le 28 février 2012 par un jury de cuisiniers de renom, présidé par Christian Le Squer, Directeur des Cuisines du Pavillon Ledoyen, 3 étoiles au Guide Michelin et Directeur des Cuisines du Restaurant Etc..., 1 étoile au Guide Michelin, et composé de professionnels de TransGourmet et de ses fournisseurs partenaires. Les candidats sélectionnés recevront une convocation par courrier à la Finale Nationale, qui aura lieu le 2 avril 2012.

## Article 7 : Finale nationale

La finale nationale se déroulera le 2 avril 2012 au sein des cuisines du CFA Médéric, 20 rue Médéric - 75017 Paris. Des commis, élèves de l'établissement d'accueil, seront à disposition pour faciliter le travail des candidats en cuisine.

## Article 8 : Déroulement de l'épreuve finale

L'ordre de passage des candidats et le plan de travail des candidats sera tiré au sort. Chaque candidat devra préparer sa recette pour 6 personnes avec un dressage de 6 assiettes individuelles (assiettes fournies par l'organisation - sauf indication contraire du candidat). Le temps de préparation ne devra pas excéder 3 heures.

## Article 9 : Jury

Le jury de cette finale sera composé de professionnels de TransGourmet, de ses partenaires, de membres de l'établissement d'accueil, de chefs renommés et présidé par Christian Le Squer, Directeur des Cuisines du Pavillon Ledoyen, 3 étoiles au Guide Michelin et Directeur des Cuisines du Restaurant Etc..., 1 étoile au Guide Michelin. Le jury est en charge d'établir la notation de chaque finaliste pendant l'épreuve qui déterminera le classement du concours ; le jury est souverain pour trancher d'éventuels litiges.

## Article 10 : Prix

Le Vainqueur remportera un stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et hébergements compris) ainsi qu'un ordinateur portable - prix d'une valeur commerciale totale d'environ 3000€. Son Dauphin gagnera un stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et hébergements compris) ainsi qu'un ordinateur portable - prix d'une valeur totale approximative de 2000€. Le 3ème Lauréat remportera un stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et hébergements compris) ainsi qu'un ordinateur portable - prix d'une valeur totale approximative de 1500€.

## Article 11 : Adhésion des participants

La participation au concours emporte nécessairement adhésion sans réserve au présent règlement. Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation ni recours.

## Article 12 : Autorisations liées aux droits intellectuels

La société organisatrice autorise expressément la société organisatrice à publier et/ou exploiter les recettes des finalistes en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce concours pour une durée de douze mois et sur tout support. La diffusion du nom, des références et/ou de la photographie des gagnants n'ouvre droit à aucune contrepartie financière à leur profit autre que la remise de leur lot.

## Article 13 : Responsabilités

La société organisatrice se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité.

Elle ne saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'évènement indépendant de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours. La société organisatrice ne saurait encourir aucune responsabilité en cas d'incident technique empêchant la connexion des participants ou entraînant la perte, le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse ou un enregistrement incomplet des données du courrier des participants, que ce soit par voie postale ou électronique. La société organisatrice ne saurait encourir aucune responsabilité du fait de toute information incorrecte ou inexacte causée soit par les utilisateurs du site internet, soit par tout équipement ou programme associé à l'organisation ou utilisé dans l'organisation du présent jeu. La société organisatrice décline toute responsabilité en cas d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur de l'accès à Internet, de la ligne téléphonique ou de tout autre incident technique. La société organisatrice se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeur équivalentes à celles des lots mis en jeu. Les prix offerts aux gagnants sont nominatifs et ne peuvent être attribués à une autre personne. Les gagnants devront justifier de leur identité afin de recevoir leur lot. La société organisatrice ne remplacera pas tout prix perdu ou volé. Chaque candidat est responsable de son matériel. La société organisatrice décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

## Article 14 : Remboursement

Les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement des 8 finalistes ainsi que de leur accompagnateur (un accompagnateur par candidat) seront pris en charge par l'organisation et seront remboursés sur présentation de justificatifs originaux, dans la limite de 500€ par finaliste.

## Article 15 : Loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce jeu sont nécessaires à la prise en compte de leur participation. Par ailleurs, les participants sont en outre informés que l'ensemble des données nominatives collectées à l'occasion du présent jeu sont exclusivement communiquées à la Société TransGourmet Opérations, qui gère et assume la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ». Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de la Société TransGourmet Opérations, seule destinataire finale de ces données nominatives collectées dans le cadre des présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation des informations recueillies sur le formulaire de jeu les concernant.

Pour toute information complémentaire

01 60 13 79 44

leschefsenor@transgourmet.fr

www.transgourmet.fr



Partenaires officiels :



**TRANS GOURMET**

Engagé à vos côtés