



Concours de cuisine

«Afpa MOOC'n COOK 2016»

Edition Auvergne Rhône-Alpes



EPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

RECETTE LIBRE AUTOUR DU THEME DE
PINTADE FERMIERE DE BRESSE

DESSERT IMPOSE
TARTE AUX POMMES

REGLEMENT DU CONCOURS



ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la première édition du MOOC Cuisine Afpa, l'Afpa Auvergne Rhône-Alpes met en œuvre l'organisation d'un concours de recettes pour cuisiniers « MOOCERS »

Ce concours a pour objet de récompenser les « Moochers » ayant participé à l'ensemble du MOOC cuisine et ayant déposé une candidature au concours « AFPA MOOC' n COOK 2016 ».

Ce concours se déroule dans les conditions ci-après définies.

ARTICLE 2 : PERIODE DU CONCOURS

La période de sélection des candidats au concours – **AFPA MOOC'N COOK 2016**– se déroule du 2 au 22 mai 2016.

Les finales pour les candidats sélectionnés auront lieu le samedi 18 juin 2016 aux centres Afpa de St-Priest (69) et au centre d'Annecy-Poisy (74).

ARTICLE 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS

Ce concours est ouvert à toute personne physique de plus de 16 ans, inscrite sur le MOOC CUISINE et ayant réalisé l'ensemble du parcours, les évaluations et ayant complété l'enquête de fin de MOOC.

Il n'y a pas d'obligation de domiciliation en région Auvergne Rhône-Alpes.

Ne peut participer au concours en tant que candidat, même inscrit sur le MOOC :

- **toute personne suivant ou ayant suivi une formation professionnelle en cuisine, ou toute discipline s'y rapportant (formation AFPA ou hors AFPA),**
- **toute personne rattachée directement ou indirectement aux membres du jury, personnels et formateurs de restauration de l'AFPA ;**
- **plus largement tout salarié AFPA quel que soit leur lieu de travail.**

Toute déclaration mensongère d'un candidat entraînera son exclusion du concours et la non-attribution du lot qu'il aurait éventuellement pu gagner sans que la responsabilité des organisateurs puisse être engagée.

Les organisateurs se réservent le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit de la compétition. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

ARTICLE 4 : INSCRIPTION AU CONCOURS

4.1 Inscription en ligne

Les candidats s'inscrivent exclusivement sur le site du MOOC CUISINE AFPA via le lien <http://www.information.afpa.fr/id/moocncook2016/>

Les dates d'inscription :

L'ouverture des inscriptions en ligne est fixée au 2/05/2016.

La date limite des inscriptions est fixée au 22 Mai 2016 minuit.

4.2 Dépôt de candidature :

4.2.1 Formulaire d'inscription

Les candidats doivent remplir, sur le site internet du MOOC CUISINE DE L'AFPA, un formulaire contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse complète, courriel, numéro de téléphone.

L'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.

4.2.2 La fiche technique

Une fois le formulaire d'inscription remplie, le candidat devra renvoyer d'ici le 22 mai la fiche technique en pièce jointe qui servira de sélection des finalistes par le jury Afpa.

La fiche technique doit être renseignée avec les éléments suivants :

- Le nom de la recette
- La progression de la recette
- Le détail technique de la recette
- La dénomination et quantité des ingrédients (viande imposé, garniture au choix selon panier, 1 ingrédient du terroir régional)
- Un argumentaire d'intention du choix de la recette (souvenir d'enfance, histoire, lieu)

La fiche technique est normalisée et accessible via ce lien :

<https://www.afpa.fr/documents/21653/0/Mooc%27ncook+Fiche+technique/7470c03d-2047-4f6c-8472-bdb3c53cd33f>

Thème et obligation de la recette

La recette proposée dans la fiche technique devra être mise en œuvre en cas de sélection pour la finale.

La recette doit être originale et porter sur le thème d'un plat chaud à base de :

-PINTADE FERMIERE, JUS OU SAUCE, 2 GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON SELON UN PANIER DE LEGUMES DE SAISON ET D'UN PRODUIT DU TERROIR DE LA REGION AUVERGNE- RHONE-ALPES DE VOTRE CHOIX.

La recette doit être innovante, inventive et bien entendu privilégier les produits de saison. Il ne sera pas admis de changer de recette pendant le concours.

Parmi les produits régionaux, les produits d'exceptions ne sont pas autorisés le jour de la finale tels que la Truffe, les Morilles, les concentrés d'arômes, les crustacés, le foie gras...

ARTICLE 5 : EVALUATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

5.1 A réception des dossiers de candidature, les formateurs cuisine de l'Afpa Auvergne Rhône-Alpes examinent et évaluent les candidatures suivant les critères de notation définis par l'AFPA.

L'AFPA Auvergne Rhône-Alpes sélectionne 16 finalistes répartis en 2 groupes. L'AFPA sélectionne 2 suppléants par groupe.

CRITERES DE NOTATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE			
Critères	Items	Note maximale	Note attribuée
RECETTE DU TERROIR /20 pts	Respect du thème	10 points	
	Association des ingrédients	10 points	
INVENTIVITE /20 pts	Dressage de la recette	10 points	
	Audace de la démarche, lettre d'argumentation de la recette	5 points	
	Intitulé de la recette	5 points	
BONUS /10 pts	Astuces et / ou techniques culinaires utilisées	10 points	
TOTAL		50 points	

5.2 L'Afpa Auvergne Rhône-Alpes fera parvenir, aux 16 finalistes sélectionnés, par mail leur convocation avec le lieu de passage de la finale moins 15 jours avant la date du 18 juin 2016.

Pour confirmer la participation au concours les finalistes devront par retour de mail, sous 7 jours calendaires à compter de l'envoi du mail de convocation, faire parvenir leur courriel de confirmation.

En cas de non confirmation dans le délai de 7 jours calendaires, ou l'annulation, les candidats suppléants seront convoqués par mail au plus tôt. .

Les 2 finales du 18 juin se passeront en simultanées sur les 2 sites. Chacun des sites organise le déroulé de l'épreuve selon les modalités définies à l'article suivant.

ARTICLE 6 : ORGANISATION DES FINALES

6.1 Déroulé de l'épreuve finale :

Le jour de l'épreuve, les finalistes ont 3h00 pour réaliser 4 assiettes de la recette de la (fiche technique sur laquelle ils ont été sélectionnés et 1 tarte aux pommes pour 4 pers sur fiche technique également envoyée lors de la sélection des candidats.

L'ensemble du matériel sera fourni aux candidats. Ils n'ont pas l'autorisation d'apporter du matériel personnel (textiles liés à la cuisine, livres, recettes de cuisine, supports et outils électroniques...), exceptés la fiche technique sélectionnée, une tenue professionnelle et une mallette de couteaux s'ils en possèdent une, à défaut un kit sera fourni pour la journée.

L'ordre de passage des finalistes devant les jurys est décidé par tirage au sort.
La réalisation des plats des candidats dans la cuisine est décalée de 10 minutes de candidat à candidat.

FINALISTES	EPREUVE	LIEU	DUREE	DUREE DE PRESENTATION AU JURY	COMPOSITION DES JURYS
Réalisation d'une recette présélectionnée par le candidat avec thème obligatoire (Donner un nom à la recette) Une pâtisserie en technique libre sur le thème de la tarte aux pommes	Dresser 4 assiettes d'un plat chaud avec 2 garnitures obligatoirement de saison et produits régionaux Dressage d'1 tarte aux pommes	AFPA Lyon-St-Priest AFPA Annecy-Poisy	3h	10 min	3 à 5 personnalités régionales par JURY, avec une grille de notation.

Un jury composé de 3 à 5 personnalités locales par site élira un vainqueur par centre suivant une grille de notation prédéfinie et mis en place par l'AFPA.
La notation finale est détaillée au point suivant (cf. Article 6.2).

Les frais de déplacements et/ou hébergement des candidats pour la finale sont à leur charge.

6.2 Notation de l'épreuve finale

Les réalisations des finalistes sont évaluées par un jury de 3 à 5 personnalités selon les fiches de notation fournies par l'AFPA. L'AFPA est seule habilitée à choisir la composition des jurés pour chaque épreuve. Son choix n'est pas motivé. Toute réclamation est irrecevable.

L'ordre de passage des candidats devant le Jury est décidé par tirage au sort.

La notation sur /100 est composée d'une note pour chacun des critères suivants :

CRITERES DE NOTATION FINALE

Nom de la recette :

Candidat :

Critères	Items	Note maximale	Note attribuée
TECHNIQUE /25 pts	Déroulé et progression technique	10 points	
	Propreté et organisation du plan de travail	15 points	
INVENTIVITE /25 pts	Dressage de l'assiette	10 points	
	La recette	15 points	
DEGUSTATION /25 pts	Goût :		
	Cuisson	15 points	
	Assaisonnement Harmonie des saveurs	5 points	
	Prise de risque gustative	5 points	
CONVIVALITE /25 pts	Evaluation de la présentation orale du candidat	15 points	
	Respect du thème et des produits	10 points	
TOTAL		100 points	

La délibération du jury a lieu après les épreuves, les résultats de ces épreuves étant annoncés suite à cette délibération.

Le jury est souverain et rend sa décision en premier et dernier recours. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.

ARTICLE 7 : COMPOSITION DU JURY

Les Jurys des 2 sites sont composés de 3 à 5 personnes sélectionnés par chaque site.

Les Jurys des épreuves des 2 sites peuvent être composés de personnalités locales, invités d'honneur, personnes issues de professions des métiers de bouche, restaurateurs, journalistes culinaire...

ARTICLE 7 : PRIX

Les deux vainqueurs du concours – **AFPA MOOC'N COOK 2016**– remporteront le premier prix, les deux deuxième remporteront le deuxième prix et les deux troisième remporteront le troisième prix.

1^{er} prix : **Matériel Professionnel de cuisine d'une valeur 320€**

2^{ème} prix **2 ateliers culinaires à Thème d'une valeur 160€**

3^{ème} prix : **1 atelier culinaire à Thème d'une valeur 80€**

Les ateliers d'une durée de 4 heures seront réalisés sur les centres Afpa d'Annecy-Poisoy ou de Lyon-Saint-Priest

Ces lots ne sont pas interchangeable ou échangeables contre une quelconque valeur monétaire et ne pourront donner lieu à un remboursement partiel ou total. Les gagnants s'engagent à accepter les lots tels que proposés sans possibilité d'échange ni de contrevaletur pécuniaire de quelque sorte que ce soit.

L'AFPA se réserve le droit de modifier les dotations.

L'AFPA se réserve la possibilité de remplacer les lots par des produits d'une valeur égale ou supérieure en cas d'indisponibilité desdits lots, sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard.

Toutefois, si les prix annoncés ne pouvaient être livrés pour des raisons indépendantes de leur volonté aucune contrepartie financière et/ou équivalente financier ne pourra être réclamée.

Les partenaires ne sauraient être tenus responsables de toute avarie, vol et perte intervenus lors de la livraison des lots.

Les partenaires déclinent toute responsabilité en cas d'incident qui pourrait survenir à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance des lots.

ARTICLE 8 : AUTORISATION

Les participants reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les participants autorisent les organisateurs, à diffuser les vidéos/photos gagnantes lors des rencontres avec les partenaires. Les participants autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos dans le cadre de la communication faite autour du concours sur les sites internet ou tout autre support sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution du lot.

Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges sur le site Internet de chaque partenaire et dans les publications de ces derniers, ainsi qu'à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au présent concours. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée.

Conformément à la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, tout participant(e) dispose d'un droit d'accès et de rectification des données nominatives le concernant, et peut s'opposer au traitement informatique de ces informations en écrivant à l'adresse suivante : AFPA, 13 place du Général De Gaulle, 93108 MONTREUIL CEDEX. Les participants consentent expressément à ce que leurs données personnelles soient exploitées par les partenaires et ses partenaires à des fins d'étude de marché, marketing, publicitaires, promotionnelles.

ARTICLE 9 : DEPOT

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat.

Le règlement complet, avec ses annexes, est déposé chez l'huissier
Maitre David Di Fazio
S.E.L.A.R.L. DI FAZIO – DECOTTE - DEROO - DELARUE
Huissiers de Justice Associés
13 rue Louis Guillaumond
69440 MORNANT

Il est disponible en téléchargement sur le site ou peut être envoyé gratuitement sur simple demande auprès de l'Afpa.

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE

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

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

L'AFPA décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

L'AFPA ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du concours.

ARTICLE 10 : MODIFICATION

L'AFPA se réserve le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Il est précisé que dans une telle hypothèse les dotations et leurs valeurs pourront être ramenées au prorata de la nouvelle durée du jeu-concours concerné. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participant(e)s.

Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par l'AFPA, de ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement.

L'AFPA pourra annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit et notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au jeu-concours ou de la détermination du (des) gagnant(s).

Elle se réserve dans cette hypothèse le droit de ne pas attribuer la(les) dotation(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

Fait à Lyon, le 2 mai 2016