



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Melisson
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023



**FINALE LE 20 NOVEMBRE
2023**

Parrainé par l'Académie Culinaire de France





Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

Madame, Monsieur,

L'association organise à nouveau son concours le « Triathlon des Arts Gourmands »

Présidé par **Bernard Vaussion MOF**

Ex-chef du palais de l'Elysée qui a officié pendant 40 années sous 6 présidents de la république.

Suite au succès des précédentes éditions, l'association a voulu dynamiser ce concours au niveau national et ainsi permettre aux jeunes talents du service de s'exprimer pour valoriser ainsi ce métier, les arts de la table associée aux arts de la cuisine et aux arts de la pâtisserie.

Trois épreuves en une d'où le mot triathlon.

Notre association « le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson » a été créée dans le but de promouvoir les métiers de la restauration, encourager les jeunes voulant accéder à ces métiers aussi passionnants que difficiles, mais également à la promotion de notre patrimoine culinaire avec les produits de nos régions. La promotion de notre patrimoine se fait également par la commercialisation de réalisations de cuisine et pâtisserie effectuées par le personnel de service en salle. Ces compétences sont complémentaires car sans les uns ni les autres nos tâches respectives n'ont plus le même intérêt.

Depuis le début de cette aventure et grâce à tous les établissements, les fournisseurs, les partenaires, les professionnels de la restauration, la presse, les élus et bien sûr tous les jeunes participants des Pays de la Loire et de France, nous encourageant à renouveler cette manifestation avec le plus grand plaisir.

Ce nouveau challenge porte toujours sur la réalisation d'une recette de cuisine et d'une recette de pâtisserie créées, en y ajoutant un troisième art, celui du service et des arts de la table en utilisant une sélection de produits. Comme vous le savez il n'y a pas de bon repas sans dessert et sans un service de qualité. Le fait d'associer ces trois arts, ne peut qu'encourager le travail en équipe et harmoniser une commercialisation des mets avec attention.

Ce concours est destiné aux élèves et apprentis préparant un CAP de cuisine, un CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, un Baccalauréat Professionnel option « cuisine » et/ou « Commercialisation et Services en Restauration », un CAP pâtissier, une mention complémentaire dessert de restaurant et un BTS Management en Hôtellerie Restauration (1^{ère} année).

Votre intérêt nous le savons que vous portez pour ce genre de manifestation ne vous laisse pas indifférent, c'est pourquoi nous nous permettons de vous solliciter en tant que partenaire

Votre soutien par votre présence et par un geste d'encouragement pour ces jeunes peut présenter un poids supplémentaire à l'importance de ce concours.

Cette manifestation aura lieu : le lundi 20 Novembre 2023 au lycée Funay Hélène Boucher du Mans.

De plus si vous souhaitez participer aux récompenses des lauréats vous pouvez nous contacter au numéro de téléphone suivant : 06.75.75.08.32 ou par mail: bonheur.cuisine@orange.fr.

Nous pensons que vous êtes attachés à l'avenir de ces futurs professionnels de la restauration et que vous serez attentif à notre démarche pour les encourager et les soutenir dans leurs premiers pas vers ces beaux métiers.

Dans l'attente d'un prochain contact, l'association vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ses sentiments distingués.

Le président Eric Buon



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

Concours 2023 Note aux candidats Déroulement du concours

Ce concours destiné aux apprentis et élèves préparant un diplôme de BAC PRO cuisine et commercialisation et services en restauration en 3 ans ou CAP Cuisine et CAP CS HCR et CAP pâtissier ou une mention complémentaire pâtisserie et BTS 1ère année MHR sous la présidence **Bernard Vaussion MOF** assisté, d'un chef pâtissier (ère) et d'un directeur (rice) de restaurant.

1^{ère} étape : Les équipes devront s'inscrire avant le **15 juin 2023** avec la fiche d'inscription (**annexe 1**) et le règlement du concours signé par les participants (**annexe 7**).

2^{ème} étape : Avec le panier de denrées listées (**annexe 2**), et le règlement du concours (**annexe 7**) les participants devront rédiger les fiches techniques (**annexes 3.4.5**) avec photos et réaliser d'après les consignes trois recettes libres. Les envoyer avant le **15 octobre 2023** (Bien lire le règlement).

CUISINE	Réaliser une fiche technique Thème « aux détours du Sablé »	A base de sablé et de volaille avec 2 garnitures libres de saison Pour 6 personnes
PATISSERIE	une fiche technique Thème « aux détours du Sablé »	Sur le thème du sablé , décor libre, présentation sur assiette individuelle Pour 8 personnes
SERVICE	Réaliser une fiche technique d'un mocktail	Cocktail sans alcool, le candidat peut apporter sa verrerie.

3^{ème} étape : Un jury de sélection au sein de l'association désignera les 4 meilleures candidatures par établissement (trinôme) et les qualifieront pour la finale.

Les candidats sélectionnés seront avertis par l'association « le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson » par téléphone ou par mail.

4^{ème} étape : La finale se déroulera le LUNDI 20 NOVEMBRE 2023 au Restaurant pédagogique du lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans.

CUISINE	Réaliser RECETTE Thème « aux détours de Sablé »	A base de sablé et de volaille avec 2 garnitures libres de saison Pour 6 personnes
PATISSERIE	Réaliser RECETTE Thème « aux détours du Sablé »	Sur le thème du sablé , décor libre, présentation sur assiette individuelle Pour 8 personnes

LES DIFFERENTS ATELIERS EN SERVICE

ATELIER 1	REALISER UN MOCKTAIL	Cocktail sans alcool, le candidat peut apporter sa verrerie.
ATELIER 2	CONNAITRE ET SERVIR LE CAFE Technique de la « French press »	Connaissance des différents cafés (voir annexe 6) Mise en situation du service de café au guéridon Technique de la french press/ slow coffee.
ATELIER 3	IDENTIFIER LES LIQUEURS et CREMES	Identifier 6 liqueurs ou crèmes à l'aveugle à partir de la liste proposée en annexe 6 (épreuve chronométrée)
ATELIER 4	ARGUMENTER ET PROPOSER DES ACCORDS METS ET BOISSONS	Argumentations des mets réalisés par l'équipe avec accords vins/boissons régionales en français et en anglais. Afin de personnaliser votre argumentation auprès du jury, vous présenterez un support commercial élaboré par votre équipe, sous une forme créative en lien avec le thème : « Du sablé ». Cette réalisation est préparée dans votre établissement, en amont du jour du concours.

Les denrées principales de ce concours seront fournies par l'association et certains fournisseurs sauf le produit libre par recette fourni par les candidats. Les prix du concours seront, nous l'espérons, de la même qualité que les années passées, très nombreux. Le trophée des arts gourmands et les prix des meilleures réalisations seront récompensés ainsi que tous les finalistes.



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

FICHE D'ADHESION

Etablissement	
Adresse	
Nom	
N ° Téléphone Adresse Email	

Je soussigné(e) Madame, Monsieur.....

Représentant (l' ou les) établissement(s).....

Souhaite être à part entière partenaire de ce concours et approuve le règlement de celui-ci.
Ma participation se fera sous forme : (cochez la case correspondante)

De dons : la somme de,00. Euros (l'achat de matériel pour les jeunes lauréats)
Un reçu vous sera remis ou envoyé

De lots : nombre(s) n°.....nature du lot.....
n°..... nature du lot.....
n°..... nature du lot.....
n°..... nature du lot.....
n°..... nature du lot.....
n°..... nature du lot.....

De marchandises selon les recettes du concours ou autres :

.....
.....
.....
.....

De prêt de matériels.....

Date :

Cachet de l'établissement

SIGNATURE



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Méliçon
 12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

FICHE D'INSCRIPTION (annexe1)

Etablissement	
Adresse	
Nom du chef d'établissement	
N ° Téléphone	
Adresse E-mail	@

	CAP ou BAC PRO 3 ans ou MC ou BTS MHR 1ère année		
	Cuisine	Commercialisation et services en restauration	Pâtisserie
Candidats : Nom Prénom (En majuscules)			
Date de naissance			
Adresse personnelle			
Classe			
Nom des enseignants Cuisine Pâtisserie Services et Commercialisation			
N° de téléphone portable			
Taille de veste En lettre S M L XL XXL XXXL			
Signatures des candidats			
Nom et signature du professeur responsable du trinôme indiquez mail et téléphone		▪ ▪ ▪	

Date :

Cachet de l'établissement :

Joindre les certificats de scolarité pour chaque participants.

Cette fiche d'inscription est à retourner par mail avant le 15 juin 2023.



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

PANIER (annexe2)

<u>VOLAILLE</u>	<u>EPICERIE ET DIVERS</u>	<u>CAVE</u>
Poulet 1pc environ 1.200kg Filet de volaille 0.100kg Foie de volaille 0.100kg	Sucre 1.500kg Maïzena 0.100kg Huile de tournesol pm Sel et poivre pm Sucre glace 0.250kg Vanille Extrait naturel pm Chocolat pistole noire mi amère 0.300kg Chocolat pistole lactée 0.300kg Chocolat pistole blanche 0.300kg Beurre Micryo 0.050kg Poudre d'amandes 0.200kg Poudre de noisettes 0.200kg Poudre à lever 0.020kg Curcuma pm Riz long ou rond 0.150kg Gélatine 0.020kg Cacao poudre 0.100kg Glucose 0.200kg Chalumeau pm Pique bois pm Noix de coco râpée 0.200kg Fond brun lié .PAI pm Graine de sésame blanc 0.050kg Quinoa .0.120kg Miel toutes fleurs 0.100kg Farine 0.500kg Noisettes 0.080kg Café moulu Moka d'Ethiopie 0.060kg Café Brésil Linda moulu 0.060kg	1L Jus d'Orange 100% fruits 1L Jus d'Ananas 100% fruits 1L Jus de carottes 1L Jus de raisin blanc 1Blte Sirop Triple sec 1Blte Sirop Noisettes 1Blte Sirop Grenadine 1Blte Sirop Chocolat Blanc 1.5L Schweppes 1L Limonade 0.33 L Perrier 1 Bte Vin blanc et vin rouge « Vallée de la Loire » 1 Bte Cognac 1 Bte Porto 1 Bte Cidre
<u>BOF</u> Fromage blanc 30 % 0.500kg Lait UHT entier1L Beurre 0.5Kg Œuf 18 PC Crème UHT35% 1.5L Fromage de chèvre frais 0.250 kg		
<u>LEGUMES ET FRUITS</u> Carottes 0.500kg Oignons 0.200kg Poireau 0.200kg Echalotes 0.100kg Choux frisée ½ pc Persil 0.100kg Laurier thym pm Citron jaune 6 pièces Citron vert 6 pièces Ail 1tête Potimarron 0.400kg Kumquat 0.150kg Mangue 2 pc Coriandre fraîche 0.25bte Citronnelle 2 bâtons Fenouil 1 bulbe Poires conférences 1 kg		
Fiches techniques à réaliser à base des produits du panier sur le thème du Sablé		
<u>Recette cuisine : à base de volaille avec 2 garnitures libres de saison</u> Pour 6 personnes <u>Dessert libre</u> Pour 8 personnes Décor libre <u>Mocktail libre pour 2 pers</u>		
<u>NB</u> Autorisé un seul produit libre de votre région pour chaque recette Et fourni par les candidats (cuisine, pâtisserie, mocktail)		



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Melisson
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

FICHE TECHNIQUE CUISINE (annexe 3)

Date d'arrivée		Coller la photo couleur ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /6 personnes	Unités Kg, L, pc	Quantités	Progression des phases techniques	Temps

Ce document est à retourner par mail avant le 15/10/2023



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Melisson
 12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

FICHE TECHNIQUE PATISSERIE (annexe 4)

Date d'arrivée		Coller la photo couleur ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /8 personnes	Unités Kg, L , pc	Quantités	Progression des phases techniques	Temps





Ce document est à retourner par mail avant le 15/10/2023



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Méliçon
 12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

FICHE TECHNIQUE MOCKTAIL (annexe 5)

Date d'arrivée	FICHE TECHNIQUE MOCKTAIL pour 2 personnes				N° cadre réservé			
INTITULE					CL			
TYPE					Photo			
CATEGORIE								
GOUT								
METHODE D'ELABORATION								
Nom du produit libre :								
Verre utilisé								
1		2		3		4		Numéro du verre ou Autre
Composition				Technique				
10/10								
Cl								
Ingrédients								
Conditionnement bouteille 70cl ou litre								
Coût								
Prix unitaire HT								
TVA								
Coeff								
Prix TTC								

Ce document est à retourner par mail avant le 15/10/2023



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

Annexe 6

LISTE DES CAFES A UTILISER POUR LA « FRENCH PRESS » DE LA BOUTIQUE BOC LE MANS

Atelier 2

CAFETIÈRE À PISTON

COMMENT PRÉPARER VOTRE CAFÉ AVEC UNE CAFETIÈRE À PISTON ?

1. Verser 75 g de café pour 1L d'eau.
2. Préchauffer l'eau à 94°C max.
3. Pré-infuser en humidifiant la mouture et attendre 30 secondes.
4. Verser le reste de l'eau et mettre en place le haut de la presse.
5. Au bout de 4 min. descendre lentement le piston afin de filtrer le café.
6. Servir la totalité de la cafetière afin de ne pas sur-extraire votre café.



Le **Colombie Choco** vient du Sud-ouest de la Colombie, dans la région de Cauca, autour de la ville de Popayán.

C'est un café d'altitude qui pousse entre 1400 et 1900m d'altitude. Il est donc naturellement faible en caféine.

Également doux en goût, vous profiterez de ses notes de dégustation sur le cacao en le préparant en méthode douce.



Le café de spécialité lavé, certifié agriculture biologique, est noté 83+ par la SCA, ce qui en fait un café de haute qualité.

Il est récolté et préparé par Metad dans sa ferme de Chelchele à environ 400 km au sud d'Addis Abeba, en appellation Yirgacheffe.

Soucieux de redonner à cette production toute sa grandeur il promeut un café lavé, complexe en tasse et finement tracé.

LISTE DES LIQUEURS ET CREMES DE LA MARQUE COMBIER

Atelier 3

Liqueur de menthe blanche	Liqueur de Cherry Brandy	Crème de cassis
Crème de pamplemousse rose	Crème fleur de sureau	Crème de châtaigne
Crème de cacao blanc	Crème de violette	Amboka



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

Règlement du concours 2023 (Annexe 7)

Article 1

- 1.1. L'association « le bonheur dans la cuisine » organise un concours national avec la participation des lycées et centre de formation.
- 1.2. Ce concours est ouvert aux élèves et apprentis préparant le **BAC PRO cuisine et CSR 3 ANS ou CAP de cuisine et CAP CS HCR et CAP pâtissier ou la mention complémentaire en pâtisserie** et **BTS 1ère année MHR**, dans les établissements possédant les deux spécialités, et être âgé de moins de 20 ans à la date de la finale.
- 1.3. Tout candidat ayant participé à une finale de ce concours, ne pourra plus concourir.
- 1.4. Les établissements ne peuvent présenter plus de 2 trinômes. Ces trinômes peuvent être composés soit d'un cuisinier et d'un pâtissier de préférence et d'un serveur ou de deux cuisiniers et d'un serveur.
L'inscription des candidatures doit être adressée avant **le 15 juin 2023**. A l'adresse suivante : [par mail en PDF obligatoirement : bonheur.cuisine@orange.fr](mailto:bonheur.cuisine@orange.fr) (joindre les annexes 1 et 7 signées) et [un certificat de scolarité pour chaque participant](#).
- 1.5 Le concours se déroulera sur l'année scolaire 2023/2024
- 1.6 Envoi des recettes date limite le **15 octobre 2023** (joindre annexes 3.4.5)
- 1.7 Début novembre 2023 sélection des meilleures candidatures par un jury de professionnels composé de pâtissiers, cuisiniers et maître d'hôtel ; le 20 novembre 2023: finale dans l'établissement partenaire réalisation des trois recettes libres et argumentation commerciale des mets et boissons (oral en français et en anglais à l'aide du support de vente élaboré par le trinôme) et participation aux ateliers de service (reconnaitances de liqueurs et crèmes, connaissance et service du café en utilisant la technique de la « french press », mocktail).
- 1.8 Les candidats sélectionnés ou non seront avertis de leur participation à la finale fin octobre début novembre 2023 par leur établissement
- 1.9 L'association rembourse une somme forfaitaire de 50 euros pour les frais de déplacement, pour les équipes finalistes des départements extérieurs, l'association nourrit les 3 candidats et l'accompagnateur le midi de la finale pour toutes les équipes.

Article 2

- 2.0 A partir du panier, les 3 candidats doivent élaborer et proposer :
 - Une fiche technique à base de sablé et de **volaille** pour 6 personnes + 2 garnitures libres
 - Une fiche technique de pâtisserie sur le thème **du sablé** pour 8 personnes, décor libre (présentation sur assiette individuelle)
 - Une fiche technique d'un mocktail
 - Le titre de chaque recette doit être simple et explicite (maxi 10 mots).
- 2.1. L'élaboration des recettes ne peut excéder 2h45 (durée totale de l'épreuve est fixée à 3h00 pour la cuisine et la pâtisserie).
- 2.2. Le panier de denrées est joint au règlement en annexe 2.
- 2.3. Dans ces recettes, les produits doivent être impérativement utilisés en harmonie.
- 2.4. **Les recettes doivent être détaillées sur les fiches techniques jointes (annexes 3.4.5) retranscrites sur informatique avec reprise de la maquette envoyée aux établissements. Toutes les mentions doivent être remplies, aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.**
- 2.5. **Les fiches techniques devront être accompagnées d'une photo couleur (présentation sur assiette anonyme ou verre anonyme).**
- 2.6. **Les fiches techniques complétées et anonymes, devront être envoyées par mail en PDF.**
- 2.7. **Si un candidat du trinôme abandonne il peut être remplacé. Un seul changement est possible. Prévenir l'organisation avant le 15 octobre 2023 en renvoyant un nouveau dossier d'inscription (bonheur.cuisine@orange.fr).**



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

Article 3

- 3.0. Pour la finale le 20 novembre 2023 le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les trois spécialités. Le jury de dégustation sera convoqué à 11H00. Lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.
- 3.1. La finale aura lieu le Lundi 20 novembre 2023 au Lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans, sous la présidence de **Bernard Vaussion MOF**.

Article 4

- 4.0. Pour la finale, l'établissement mettra à la disposition des candidats le matériel suivant :
- Assiettes de présentation de l'établissement d'accueil, saucières.
 - Plein feu gaz et coup de feu, friteuse, grill ; Fours mixtes, four pâtisserie, Salamandre
 - Chambre froide, Cellule de refroidissement
 - Batteur
 - Bar, salle de restaurant et petits matériels, verreries, cafetières à piston, balance, bouilloire.
 - Les paniers de denrées correspondant au descriptif des recettes libres, seront préparés à l'intention des candidats.
- L'apport d'autre produit est interdit à l'exception du produit libre. Tous les produits seront bruts et dénués de toutes préparations préliminaires.
- 4.1 Les candidats devront apporter leur petit matériel, leurs couteaux, leur tenue, leurs torchons, le matériel spécifique à la recette si l'établissement d'accueil n'en possède pas.
- 4.2 Les recettes réalisées devront correspondre en tous points avec celles soumises lors de la sélection, les membres du jury seront en possession des fiches techniques avec photo.
- 4.3 La durée de réalisation des recettes ne pourra pas excéder 2h45
- 4.4 Les candidats peuvent s'assister dans toutes les tâches.
- 4.5 La notation portera sur l'exécution du travail (la rédaction des fiches techniques, l'organisation du trinôme, l'hygiène, les bases techniques, les connaissances produits, l'argumentation commerciale et la dégustation).
- 4.6 Déroulement des épreuves :
- 8h10 : les candidats devront être en tenue professionnelle réglementaire
 - 8h15 : le contrôle des identités et du matériel apporté et du produit libre
 - 8h20 : le tirage au sort pour ordre de passage, les candidats du service passeront par différents ateliers (reconnaitances de liqueurs et crèmes, connaissance et service du café en utilisant la technique de la « french press », mockail)
 - 8h30 : entrée du premier trinôme, contrôle du panier par les candidats et les autres trinômes entrent toutes les 20 minutes
 - 11h15 : envoi du premier trinôme plat de cuisine sur assiette ronde blanche fournie par l'établissement partenaire et 12h15 du plat de pâtisserie sur assiette blanche fournie par l'établissement partenaire. L'argumentation commerciale des mets et boissons en français et en anglais sera réalisée par le serveur à l'aide du support de vente créé par le trinôme.
 - 12h15 : le premier trinôme envoie sa production de pâtisserie au jury.
 - 12h40 : délibération du jury
 - 13h00 : déjeuner
 - 15h00 : Annonce des résultats/ remise des prix
- *Envoi toutes les 20 minutes pour chaque trinôme. Un retard de plus de 5 minutes est pénalisé de 15 points. Au delà de 15 minutes, le plat ne sera pas noté.**

Article 5

- 5.1 Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.
- 5.2 Les lauréats autorisent l'association, les établissements ainsi que les fournisseurs à utiliser leurs recettes, à les représenter, les reproduire et les exploiter. La présente clause valant de cession expresse à l'association le bonheur dans la cuisine par les lauréats de leurs droits patrimoniaux d'auteur sur les dites recettes.



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque Tél : 06 75 75 08 32
bonheur.cuisine@orange.fr
<https://jeanmelisson.wixsite.com/jeanmelisson>

Le Mans le 08/03/2023

5.3 Droit à l'image : Les lauréats autorisent « l'association le bonheur dans la cuisine » à photographier et filmer dans le cadre du concours triathlon des arts gourmands et acceptent l'utilisation et l'exploitation non commerciale de leurs images dans le cadre du concours, ainsi que leurs reproductions sur quelque support que ce soit (papier, support analogique ou support numérique) actuel ou futur et ce, pour la durée de vie des documents réalisés. En conséquence de quoi, ils renoncent expressément à se prévaloir d'un quelconque droit à l'image et à toute action à l'encontre de « l'association le bonheur dans la cuisine » qui trouverait son origine dans l'exploitation de leurs images dans le cadre précité.

5.4 Droits et obligations de l'association organisatrice :

La responsabilité de l'association organisatrice est strictement limitée à la délivrance des lots effectivement et valablement gagnés. Les lots ne seront ni repris ni échangés. L'association organisatrice ne pourrait, en aucun cas, être tenue responsable si le concours devait être écourté, prorogé, modifié, interrompu, reporté ou annulé pour des raisons indépendantes de sa volonté (manque de candidatures ou autres cas de force majeure). L'association organisatrice ne saurait être tenue pour responsable en cas de perturbation qui pourraient affecter le bon déroulement du concours.

La responsabilité de l'association ne pourra en aucun cas être retenue en cas de problème d'acheminement ou de perte de courrier postal ou électronique (notamment en ce qui concerne l'information des sélections). Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine, de la pâtisserie et du service (brûlures, coupures, chutes...). Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommage 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.

Enfin, la responsabilité de l'association organisatrice ne peut être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir du fait de l'utilisation des lots attribués.

Article 6

6.1 Les prix : 1^{er} prix trophée du triathlon Prix « meilleur espoir Jean Méliçon cuisine », « Prix meilleur espoir service » et « Prix meilleur espoir pâtisserie »

De nombreux lots récompenseront les finalistes (vestes de cuisines, matériels de cuisine, livres, bons d'achats etc.)

Date : / / **Noms et signatures** **Précédés des mentions Lu et approuvé**

Candidat cuisine	Candidat pâtisserie	Candidat commercialisation et services	Professeur ou formateur responsable
Nom	Nom	Nom	Nom