



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
DESSERT

Règlement 2012



La 38^e édition du Championnat de France du Dessert est organisée par le Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS). Cette compétition nationale du dessert s'adresse à 2 catégories distinctes de concurrents :

- Une catégorie « JUNIORS », constituée d'élèves d'établissements hôteliers français (lycées et CFA), préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant ».
- Une catégorie « PROFESSIONNELS », constituée de cuisiniers et de pâtisseries professionnels, exerçant en France.

Le Championnat de France du Dessert a pour but d'encourager la pratique du dessert à l'assiette en restauration. Le dessert de sélection doit être obligatoirement un dessert à l'assiette pour 10 personnes. Il doit être réalisable de façon courante en restauration.

Les chefs-d'œuvre de pâtisserie – aux présentations et décorations trop recherchées – n'étant pas réalisables en restauration de façon habituelle, ne seront pas sélectionnés.

**LE CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU DESSERT,
catégories « JUNIORS »
et « PROFESSIONNELS »
se déroulera en trois temps :**

- 1. Décembre 2011 :**
Sélection des candidats sur dossier
- 2. Janvier / Février 2012 :**
Finales régionales
- 3. Mars 2012 :**
Finale nationale

La recette doit être une création personnelle et ne doit pas être la reproduction d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant, sous peine d'élimination.

La reproduction, même partielle, d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, un menu, etc. est interdite, en cas de contestation, le CEDUS dégage entièrement sa responsabilité.

Le CEDUS se réserve la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées.

www.lesucre.com

LA MEILLEURE SOURCE D'INFORMATION SUR LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS



1. Sélection des candidats sur dossier

CANDIDATS JUNIORS

Le CEDUS, organisateur du Championnat de France du Dessert et l'agence AB3C sont seuls habilités à informer chaque établissement (ayant déposé sa candidature pour concourir) du nombre de participants à présenter à la finale régionale. Le regroupement géographique de plusieurs établissements (par rapport à leur localisation régionale) et le choix de l'établissement qui accueillera l'épreuve sont laissés à l'initiative du CEDUS et de l'agence AB3C. Chaque établissement souhaitant concourir devra impérativement adresser à l'agence AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS, **en recommandé, avant le jeudi 15 décembre 2011 minuit (cachet de la poste faisant foi)** :

Le dossier du candidat comprenant :

- Le CV du candidat (Nom, Prénom, Photo couleur, Date de naissance, Adresse personnelle, Téléphone portable, Email personnel, Parcours scolaire et Expériences professionnelles) ;
- Une attestation signée du Proviseur / Directeur de l'établissement, certifiant la scolarité des élèves en mention complémentaire « **Cuisinier en desserts de restaurant** » ;
- Les coordonnées du professeur de pâtisserie en charge de l'élève (Nom, Prénom, Téléphone portable, Email personnel).

Le dossier de candidature (à remplir sur www.championnatdefrancedudessert.fr) :

- Le nom du dessert (**composé de 8 mots maximum** - articles compris) ;
- La photo couleur du dessert ;
- Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert (ingrédients, assemblages, textures...) et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et le plaisir gustatif ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités. Les partenaires fourniront gratuitement et **à la demande de l'établissement avant l'épreuve** les produits souhaités pour la finale régionale et la finale nationale ;
- La progression de la recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le prix de revient total du dessert.

Remarques :

- > **Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.**
- > La sélection des candidats juniors se fait en fonction de la recette proposée conformément à l'esprit du championnat.
- > Les candidats sélectionnés seront informés de leur admission au concours et du lieu et date de la finale régionale par un courrier adressé au Proviseur / Directeur de l'établissement, au chef de travaux de l'établissement et au candidat lui-même.
- > **Aucun changement dans les ingrédients, l'assiette et la présentation ne devra être effectué avant les finales régionales.** La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature sous peine de malus.
- > Dans le cas où la recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme **des produits des partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser et indiquer leur nom sur la liste des ingrédients.** L'utilisation de produits d'autres marques sera éliminatoire.
- > **Les produits régionaux comme ingrédient (biscuit rose de Reims, pain d'épices, bêtise de Cambrai, Violette de Toulouse...) sont autorisés sous réserve de l'accord des organisateurs.**

CANDIDATS PROFESSIONNELS

Les cuisiniers et pâtisseries professionnels exerçant en France, âgés de 20 ans et plus, désirant participer au Championnat de France du Dessert 2012, catégorie « PROFESSIONNELS », devront impérativement adresser à l'agence AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS, **en recommandé, avant le vendredi 2 décembre 2011 minuit (cachet de la poste faisant foi)** :

Le dossier du candidat comprenant :

- Le CV (Nom, Prénom, Photo couleur, Date de naissance, Adresse personnelle, Coordonnées complètes de l'employeur, Téléphone portable, Email personnel, Parcours scolaire et Expériences professionnelles).

Le dossier de candidature (à remplir sur www.championnatdefrancedudessert.fr) :

- Le nom de la recette (**composé de 8 mots maximum** - articles compris) ;
- La photo couleur du dessert ;
- Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert (ingrédients, assemblages, textures...) et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et le plaisir gustatif ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités. Les partenaires fourniront gratuitement et **à la demande du candidat avant l'épreuve** les produits souhaités pour la finale régionale et la finale nationale ;
- La progression de la recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le prix de revient total du dessert.

Remarques :

- > **Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.**
- > La sélection des candidats professionnels se fait en fonction de la recette proposée conformément à l'esprit du championnat.
- > Les candidats sélectionnés seront informés de leur admission au concours et du lieu et date de la finale régionale par courrier.
- > **Aucun changement dans les ingrédients, l'assiette et la présentation ne devra être effectué avant les finales régionales.** La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature sous peine de malus.
- > Dans le cas où la recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme **des produits des partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser et indiquer leur nom sur la liste des ingrédients.** L'utilisation de produits d'autres marques sera éliminatoire.
- > **Les produits régionaux comme ingrédient (biscuit rose de Reims, pain d'épices, bêtise de Cambrai, Violette de Toulouse...) sont autorisés sous réserve de l'accord des organisateurs.**

2. Finales régionales

DÉROULÉ

Les finales régionales se dérouleront entre janvier et février 2012.

- > Les candidats sélectionnés pour chaque finale régionale devront exécuter, en 3 heures, la recette du dessert envoyée en même temps que leur candidature. Cette recette devra être réalisée pour 10 personnes, et présentée à l'assiette.
- > **Les assiettes non siglées et tous les ingrédients sont à prévoir par le candidat.**
- > Le jour de la finale régionale, **toutes les préparations devront être faites sur place ; les ingrédients devront être apportés pesés individuellement, mais non mélangés ; les matières premières devront être apportées brutes non travaillées** (sauf les fruits transformés qui sont autorisés uniquement sous forme de purée ou de jus).
- > Nous vous rappelons que le gros matériel (four, froid positif) est fourni par l'établissement d'accueil, les candidats devront apporter leur petit matériel.

JURY

Le président du jury et le jury sera désigné par le CEDUS, en collaboration avec l'établissement hôtelier accueillant l'épreuve. Ce jury comprendra des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des représentants des consommateurs.

Les établissements dont un employé sera candidat ne pourront faire partie du jury, de même **le personnel du lycée dont un élève est candidat ne pourra prendre part au jury**. Les membres du jury TRAVAIL surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie. Ils seront les seuls à noter le **travail** des candidats et la **technique** des desserts. Les membres du jury DÉGUSTATION noteront la **présentation**, la **dégustation** et l'**originalité** des desserts dès la fin de l'épreuve. Un membre du jury ne pourra noter à la fois le TRAVAIL et la DÉGUSTATION.

Le jury TRAVAIL notera sur 50 points :

- L'organisation générale / 10 points.
- L'hygiène et la propreté / 10 points.
- Le respect de la fiche technique / 10 points.
- La gestion des matières premières / 10 points.
- La technicité (maîtrise des techniques et créativité dans le travail) / 10 points.

Le jury DÉGUSTATION notera sur 60 points :

- La présentation et l'esthétique du dessert (l'accord entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points.
- La créativité et l'originalité / 10 points.
- La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 20 points ;
 - équilibre des textures / 20 points.

Le président du jury accordera des MALUS :

Les malus sont des points accordés en moins par le président de jury selon les critères suivants :

- Malus Temps : 20 points seront enlevés au candidat passant son tour à l'envoi.
- Malus Conformité : 10 points seront enlevés au candidat pour non respect de la photo du dessert envoyée avec le dossier de candidature (assiette, décors, montage...).
- Malus Assiette : 10 points par assiette seront enlevés au candidat s'il ne réussit pas à finir techniquement ses 10 assiettes.

Les membres du jury pourront prendre connaissance des dossiers de candidature et des motivations exprimées par chaque candidat avant de déguster et de noter.

Pour les « JUNIORS », chaque candidat viendra présenter son dessert au jury DÉGUSTATION pour le conseiller afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et du plaisir gustatif.

RÉSULTATS

- > Le lauréat de chaque finale régionale sera le candidat qui totalisera le maximum de points. Il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale.
- > Les décisions du jury seront sans appel.
- > Des prix viendront récompenser les participants.

3. Finale nationale

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2012 se déroulera au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais de Dardilly (Rhône) :

- catégorie « JUNIORS », le mardi 20 mars 2012,
- catégorie « PROFESSIONNELS », le mercredi 21 mars 2012.

DÉROULÉ

- > Le jury, réuni à l'initiative du CEDUS et du Président des Jurys, sera composé de personnalités de la restauration, des métiers de bouche et de représentants des consommateurs.
- > Les membres du jury TRAVAIL surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie ; ils noteront le travail des candidats et la technique des desserts.
- > Les membres du jury DÉGUSTATION noteront la présentation, la dégustation et l'originalité des desserts.
- > Un membre du jury ne pourra noter à la fois le TRAVAIL et la DÉGUSTATION.

> Chaque candidat finaliste disposera de **4 h 30** pour réaliser deux desserts :

1. • Le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de la finale régionale. **Le candidat a la possibilité de modifier une partie de la recette de son dessert de sélection sans en changer l'aspect** (photo). Il devra renvoyer la fiche technique modifiée à l'organisation sous 15 jours après la date de sa finale régionale, le cachet de la poste faisant foi ;

2. • Un dessert à l'assiette pour 8 personnes à réaliser **à partir d'une thématique ou d'un panier surprise** contenant une assiette imposée et un certain nombre de matières premières. Le choix de la thématique ou du panier surprise est laissé à l'initiative du CEDUS et sera connu au début de l'épreuve. Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette de la finale régionale ne pourra être utilisée pour la réalisation ou le décor du dessert surprise et réciproquement. Aucune note, recette ou livre de recettes ne pourra être apporté le jour de l'épreuve (en dehors de la recette du dessert de sélection). **Le dessert doit être une création personnelle.**

> L'épreuve finale se déroulera de la façon suivante :

- **14 minutes** en salle pour que les candidats prennent connaissance du contenu du panier et réfléchissent à la création d'un dessert ;
- **4 h 16** en laboratoire de pâtisserie : à l'issue de **3 h 20** d'épreuve, chaque candidat devra avoir dressé, pour le jury DÉGUSTATION, les 8 assiettes du dessert surprise. Les **56 minutes** restantes seront utilisées pour la finalisation et le dressage des 10 assiettes du dessert de sélection.
- > **Un commis sera attribué à chaque candidat par tirage au sort au début de l'épreuve.**
- > **Pour les « JUNIORS », chaque candidat viendra présenter son dessert au jury DÉGUSTATION pour le conseiller pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et le plaisir gustatif.**
- > **Toutes les préparations devront être faites sur place ; les ingrédients devront être apportés pesés individuellement, mais non mélangés ; les matières premières devront être apportées brutes non travaillées (sauf les fruits transformés qui sont autorisés uniquement sous forme de purée et de jus).**

JURY

- > Les concurrents seront départagés en fonction de la notation :

Le jury TRAVAIL notera sur 100 points :

- > Le travail en laboratoire sur 50 points :
 - Organisation Générale / 10 points.
 - Hygiène et propreté / 10 points.
 - Technicité (maîtrise des techniques et créativité dans le travail) / 10 points.
 - Gestion du commis / 10 points.
 - Gestion des matières premières / 10 points.
- > Le dessert de sélection sur 20 points :
 - Respect de la fiche technique (ingrédients - recettes).
- > Le dessert surprise sur 30 points :
 - Créativité du dessert réalisé.

Le jury DÉGUSTATION notera sur 120 points :

- > Le dessert de sélection sur 60 points :
 - La présentation et l'esthétique du dessert (l'accord entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points.
 - La créativité et l'originalité / 10 points.
 - La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 20 points,
 - équilibre des textures / 20 points.
- > Le dessert surprise sur 60 points :
 - La présentation et l'esthétique du dessert / 10 points.
 - La créativité et l'originalité (l'accord entre le dessert et l'assiette imposée sera pris en compte par le jury) / 10 points.
 - La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 20 points,
 - équilibre des textures / 20 points.

Les malus sont des points accordés en moins par le président des jurys selon les critères suivants :

- > Malus Temps :
 - Envoi entre H et H + 1'30 : pas de malus.
 - Envoi entre H + 1'30 et H + 3' : 10 points de malus.
 - Envoi après H + 3' : le candidat passe son tour et a 40 points de malus.
- > Malus Conformité : 20 points seront enlevés au candidat pour non respect de la photo du dessert envoyée avec le dossier de candidature (assiette, décors, montage...).
- > Malus Assiette : 10 points par assiette seront enlevés au candidat s'il ne réussit pas à finir techniquement ses 10 assiettes.

PRIX

PRIX « JUNIORS »

- > Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'OR, catégorie « JUNIORS », sera le candidat qui sera le premier au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Le Trophée « SUCRE D'OR » lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 3 000 € offert par le CEDUS.

Une « COUPE CHALLENGE » sera décernée à l'établissement du gagnant de la Finale « JUNIORS ». Cette coupe sera remise en compétition à chaque Championnat mais deviendra la propriété définitive de l'établissement qui l'aura remportée 2 années consécutives.

- > Le DESSERT D'ARGENT, catégorie « JUNIORS », sera le candidat qui sera le deuxième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra le Trophée « SUCRE D'ARGENT », une médaille, un diplôme et un chèque de 2 000 € offert par le CEDUS.

- > Le DESSERT DE BRONZE, catégorie « JUNIORS », sera le candidat qui sera le troisième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra le Trophée « SUCRE DE BRONZE », une médaille, un diplôme et un chèque de 1 000 € offert par le CEDUS.

- > Tous les partenaires offriront des cadeaux aux lauréats.
- > Tous les autres finalistes seront récompensés.

PRIX « PROFESSIONNELS »

- > Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'OR, catégorie « PROFESSIONNELS », sera le candidat qui sera le premier au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Le Trophée « SUCRE D'OR » lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de 5 000 € offert par le CEDUS.

- > Le DESSERT D'ARGENT, catégorie « PROFESSIONNELS », sera le candidat qui sera le deuxième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra le Trophée « SUCRE D'ARGENT », une médaille, un diplôme et un chèque de 3 000 € offert par le CEDUS.

- > Le DESSERT DE BRONZE, catégorie « PROFESSIONNELS », sera le candidat qui sera le troisième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra le Trophée « SUCRE DE BRONZE », une médaille, un diplôme et un chèque de 2 000 € offert par le CEDUS.

- > Tous les partenaires offriront des cadeaux aux lauréats.
- > Tous les autres finalistes seront récompensés.

Important

Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2012 n'auront pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2013.

Le CEDUS décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant les finales régionales et la finale nationale du Championnat de France du Dessert, catégorie « JUNIORS » et « PROFESSIONNELS ».

Le CEDUS se réserve le droit de diffuser les coordonnées des candidats aux partenaires du Championnat.

La participation au Championnat de France du Dessert implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement. Tout manquement peut être sanctionné par un malus ou une élimination.

Les candidats ayant moins de 18 ans devront obligatoirement être accompagnés d'un professeur de leur établissement et apporter une autorisation parentale lors des finales régionales et de la finale nationale.

Frais

Finales régionales :

Les frais des candidats JUNIORS et des professeurs accompagnateurs se déplaçant pour les finales régionales seront pris en charge par le CEDUS, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux** et dans les limites définies par le CEDUS : hébergement éventuel la nuit précédant l'épreuve et les frais d'essence et de péage.

Les frais des candidats PROFESSIONNELS se déplaçant pour les finales régionales seront pris en charge par le CEDUS, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux** et dans les limites définies par le CEDUS : frais d'essence et de péage.

Finale nationale :

Les frais des candidats PROFESSIONNELS et JUNIORS et des professeurs accompagnateurs se déplaçant pour la finale nationale seront pris en charge par le CEDUS, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux** et dans les limites définies par le CEDUS : frais d'essence et de péage.

Concours organisé en partenariat avec l'Éducation Nationale



Partenaires officiels du Championnat de France du Dessert 2012