



Cahier des Charges – Dépôt de candidature

1- Rappel du Trophée et de ses objectifs

La Fondation d'entreprise BOIRON FRÈRES pour la transmission des savoir-faire, dont le siège est situé BP 21016, 26958 Valence Cedex 9, France, organise la troisième édition du Trophée Jeunes Talents à partir du 1er Septembre 2016 jusqu'au 30 Juin 2018.

Le Trophée Jeunes Talents, organisé pour la France métropolitaine (Corse incluse), en partenariat avec l'Education Nationale et l'association des Bocuse d'Or Winners, a pour objet de faire partir chaque année 3 lauréats, successivement accueillis 4 mois dans les brigades de 3 restaurants gastronomiques à l'international.

Ils feront en retour partager leur aventure en produisant des récits multimédias publiés sur le site du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et sur les réseaux sociaux dédiés.

2- Conditions relatives aux participants

Ce Trophée s'adresse à des établissements de l'enseignement supérieur français, public ou privé sous contrat, désireux d'offrir une expérience d'exception à des élèves méritants préparant un diplôme de BTS Arts culinaires, art de la table et du service option B. Pourront donc concourir des étudiants de 2^{ème} année, âgés entre 18 et 25 ans.

Il ne pourra, en aucune manière, être acceptés à ce Trophée des candidats n'effectuant pas ce cursus. A ce titre, nous demandons un certificat de scolarité pour chacun des candidats.

De une à deux personnes par établissement seront autorisées à participer à ce Trophée, le choix de ces candidats étant laissé à la discrétion de l'établissement en fonction du sérieux des élèves et du profil du lauréat. (Cf. Dossier de présentation remis préalablement à chaque établissement).

**Le Dossier de candidature, le Dossier Technique et les pièces justificatives dûment remplis
devront être envoyés en une seule fois
par mail à contact@tropheejeunestalents.com
avant le Mardi 15 Novembre 2016, minuit.**

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées plus bas, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ou comportant des indications inexacts ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la Fondation à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile, leur certificat de scolarité. Toute indication fausse ou erronée entraîne l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de la Fondation qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne



pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Trophée.

Les participants s'engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques, et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d'une œuvre antérieure.

3- Dossier de candidature

La participation à ce Trophée est gratuite.

Chaque candidat devra produire les éléments ci-dessous.

Le choix de la langue est libre : français ou anglais.

3.1 – Une Vidéo

Réalisée avec un smartphone ou une tablette, de deux à trois minutes maximum dans laquelle le candidat se présente. Cette vidéo doit faire apprécier la personnalité et la créativité du candidat : ce qu'il aime, ce qui est important à ses yeux, ce à quoi il rêve, qu'est-ce qui le rebute, etc.

La qualité technique doit être suffisante pour apprécier le propos mais elle n'entre pas dans l'évaluation. La vidéo peut être en français ou en anglais.

3.2 – Un post de blog

Les 3 Lauréats du Trophée Jeunes Talents devront produire un récit tout au long de leur année à l'international, publié sur leur blog dédié du site du Trophée Jeunes Talents.

Nous avons donc besoin de tester leur capacité d'expression. Les candidats devront produire, avec leurs propres mots (sans copié-collé), un texte de 1000 signes (espaces compris) maximum associé à un visuel présentant une spécialité culturelle (gastronomique, artistique, patrimoniale, paysagère, d'usage...) de leur région.

3.3 – Un CV et une biographie

Le CV doit permettre d'avoir une vue d'ensemble du profil de chaque candidat. Il doit présenter l'essentiel de son parcours (formation, stages, expériences professionnelles), ses activités de loisirs, sous format word, une page maximum.

Il est également demandé à chaque candidat de rédiger une biographie (et non une lettre de motivation). La biographie doit permettre de comprendre rapidement et efficacement qui est le candidat, quel est son environnement, sa personnalité, ses expériences les plus marquantes, réussies ou non, ses projets futurs, sous format word, une page maximum.

3.4 – Un Dossier technique

Cette sélection est aussi l'occasion d'utiliser les produits de la marque Les vergers Boiron de manière originale et intéressante pour la création de recettes salées.

Ainsi, que ce soit pour sublimer ou apporter une touche de saveur à une entrée ou un plat principal,



les produits Les vergers Boiron peuvent s'adapter à toutes les envies et à toutes les ambitions. (Voir en Annexe la gamme complète à disposition).

Les candidats travailleront un thème parmi les 2 propositions suivantes :

- 1/ Le Trompe l'œil ou comment revisiter des classiques sucrés en suggestions salées**
- 2/ Le 100% végétarien ou comment réaliser un plat gastronomique sain sans éviter les carences**

Chaque plat principal sera décrit de façon détaillé au moyen du dossier technique (Voir en Annexe). Le challenge sera de porter un regard novateur et original sur des plats salés. Terre/mer, viande, volaille... vous êtes libre, seule contrainte le prix de revient HT ne doit pas dépasser 10,50 € par assiette.

Nous serons attentifs au respect du thème, à la structure de la recette, au mariage des saveurs, à la couleur ainsi qu'aux textures. Montrez-nous que tradition rime avec innovation, émotions et plaisir à la dégustation.

Laissez-libre court à votre imagination et surprenez-nous avec des recettes qui sauront éveiller notre curiosité et nos papilles. La créativité et l'esthétique sont les bienvenues pour nous offrir des plats inoubliables mais plus encore la simplicité et l'exigence gustative.

Utilisation de deux produits Les vergers Boiron maximum pour la recette à choisir parmi la gamme en Annexe.

3.5 – Un Certificat de scolarité (délivré par l'établissement)

3.6 – L'Autorisation droit d'images remplie (voir en Annexe)

4- La Finale

La finale se déroulera le mardi 10 Janvier 2017 au Lycée Hôtelier de l'Hermitage, rue Jean Monnet - BP 95 cedex 26 602 TAIN L'HERMITAGE (Drôme), à partir de 8h30. Cette date sera confirmée à la nomination des 8 finalistes le 5 Décembre 2016.

Arrivée des finalistes et de leurs enseignants tuteurs la veille de la finale. Un dîner leur sera offert, leur hébergement et frais de déplacements seront pris en charge par la Fondation. Le déroulé de la finale sera précisé à la nomination des finalistes à partir du lundi 5 Décembre 2016.

La proclamation et la remise des prix se feront à partir de 17h00 le mardi 10 Janvier 2017.

4.1 - Une épreuve écrite

Les finalistes passeront une épreuve d'expression écrite sous forme de production de récit ou commentaire de texte de 750 à 1000 mots maximum, en français, en réponse à un sujet au choix parmi 3 propositions. Chaque finaliste devra se munir d'un ordinateur portable et d'une clé USB.



4.2 – Un questionnaire de culture générale

Cette épreuve consistera à répondre à 20 questions sur des thèmes variés : actualités, histoire-géographie, gastronomie, etc.

Cette épreuve ne requiert aucun programme de révision particulier, elle nous permettra essentiellement de mesurer la curiosité et l'ouverture de chaque finaliste.

La Fondation d'entreprise Boiron Frères se réserve le droit d'évaluer en anglais des finalistes de langue maternelle non française pour ces deux épreuves.

4.3 – Une évaluation en cuisine (2h00 maximum)

Avant l'entretien individuel qui permettra aux finalistes de présenter leurs plats, les finalistes seront évalués lors de la réalisation de l'intégralité de leur recette en cuisine. Ils disposeront de 2h00 maximum, assemblage, dressage de ses assiettes hors nettoyage du poste.

Aucune intervention des accompagnateurs ne sera tolérée.

Chaque finaliste sera accompagné de commis, élève du lycée d'accueil, pour apporter les assiettes au jury et pour le nettoyage de leur poste.

Chaque finaliste devra apporter la veille de la finale : sa mallette contenant du petit matériel (une caisse dimensions 650x530 mm maximum) et toutes ses pesées (produits Les vergers Boiron compris).

4.4 - Un entretien individuel (+/- 30min)

Chaque finaliste présentera sa recette sur 5 assiettes. 4 assiettes pour le jury et 1 assiette pour présentation de toutes les créations de la journée.

Lors de l'entretien, les membres du jury :

- dégusteront les plats des finalistes,
- poseront des questions sur leur recette, leur futur métier, leur personnalité, leur projet, leur motivation, leur culture générale...

Une partie de l'entretien se déroulera en anglais.

5- Désignation des lauréats

1^{ère} étape : Sélection sur dossier de candidature

L'ensemble des dossiers de candidature sera soumis à la Fondation Boiron Frères au plus tard le 15 Novembre 2016. Le jury, composé d'un représentant de la Fondation et d'une personne de l'Agence RMP Advertising, étudieront les dossiers. Ces personnes se réuniront entre le 16/11/2016 et le 02/12/2016 pour sélectionner 8 dossiers de candidature selon les critères suivants :

Critères d'évaluation de la vidéo, du post blog et de la biographie

Rigueur de l'expression : grammaire, orthographe, style adapté, clarté des idées, rythme, fluidité...	De 0 à 6 points
Originalité du propos	De 0 à 7 points
Pertinence d'ensemble : comment le matériau fourni permet d'apprécier la personnalité du candidat, ses motivations et ses capacités d'expression	De 0 à 7 points
Total des points sur 20	.. /20

Critères d'évaluation de la recette

Respect du cahier des charges	De 0 à 2 points
Originalité de la recette, esthétique du plat	De 0 à 3 points
Argumentaire technique (enchaînement des étapes/précisions de l'économia)	De 0 à 5 points
Présentation du plat (réflexion qui a conduit à cette recette,...)	De 0 à 5 points
Total des points sur 20	.. /20

L'établissement du candidat retenu, recevra, une lettre invitant le ou les candidat(s) et son enseignant tuteur, sans frais, à venir participer à la finale.

Si le candidat n'est pas retenu, l'établissement recevra l'évaluation personnalisée du ou des candidat(s) s'étant investi(s).

2^{ème} étape : La Finale

Elle aura lieu au Lycée Hôtelier de l'Hermitage, rue Jean Monnet - BP 95 cedex 26 602 TAIN L'HERMITAGE (Drôme), à partir de 8h30. Cette finale se déroulera en trois phases, chaque candidat connaîtra son ordre de passage la veille de l'évènement.

PHASE 1 : Réalisation de la recette en cuisine

Les 8 finalistes devront réaliser, assembler et dresser 5 assiettes en cuisine et disposeront de 2h00 maximum pour le faire. Ils seront évalués par un Chef cuisinier sur quatre critères techniques et un critère de personnalité. Le 0 est une note éliminatoire, chaque évaluation sera argumentée et sera transmise aux finalistes à l'issue de la finale.

Techniques utilisées et rigueur dans le travail	De 0 à 5 points
Phases de cuisson et de refroidissement	De 0 à 5 points
Organisation et respect du timing	De 0 à 5 points
Dressage et conformité du plat par rapport au dossier de candidature	De 0 à 2.5 points
Attitude (calme, respect des règles, relation avec le commis...)	De 0 à 2.5 points
Total des points sur 20	.. /20



PHASE 2 : Présentation orale et dégustation devant le jury

Ils devront ensuite présenter leur plat et le servir au jury. Lors de cet entretien, le jury observe et note la recette sur les critères d'évaluation suivants :

Dégustation (association des ingrédients, des saveurs, des textures, assaisonnement...)	De 0 à 5 points
Qualité d'expression du candidat	De 0 à 5 points
Richesse du propos du candidat sur son plat	De 0 à 4 points
Niveau d'anglais	De 0 à 3 points
Attitude (humilité, écoute, convaincre de sa motivation...)	De 0 à 3 points
Total des points sur 20	.. /20

Ce jury technique et de dégustation sera composé de 4 personnes :

-**Mr Alain Boiron**, Président de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire, Président de la société BOIRON FRERES SAS.

-**Mr Yves Arrieumerlou**, Inspecteur d'Académie de Grenoble, Inspecteur pédagogique régional Economie – Gestion, Membre du Conseil d'Administration de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire.

-**Mr Ferdy Debecker**, Président des Bocuse d'Or Winners, lui-même Bocuse de Bronze 1999.

-**Mr Thibaut Ruggeri**, Bocuse d'Or 2013.

PHASE 3 : Epreuves écrites

Les finalistes passeront :

1/une épreuve d'expression écrite sous forme de récit ou commentaire de 750 à 1000 mots maximum), en réponse à un sujet au choix parmi 3 propositions. Ces 3 sujets seront connus le jour de la finale. Le jury sera attentif aux critères d'évaluation suivants :

Qualité de l'orthographe, grammaire	De 0 à 6 points
Rigueur de l'expression et richesse du vocabulaire	De 0 à 6 points
Qualité du style et sincérité du candidat	De 0 à 4 points
Intérêt du sujet	De 0 à 2 points
Attitude (humilité, respect des règles, aide volontiers les autres)	De 0 à 2 points
Total des points sur 20	.. /20

2/un test de culture générale en répondant à 20 questions autour de l'actualité, la littérature, la gastronomie, la géographie, l'histoire, la musique ou même la politique etc.

Cette épreuve sera notée sur 20 points. Une note inférieure à 8 sur 20 sera éliminatoire.

Ces épreuves auront lieu avant l'épreuve en cuisine ou après l'entretien avec le jury, suivant l'ordre de passage qui aura été défini et qui sera disponible dès la veille de la finale.



8- Règlement du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Un règlement a été déposé auprès de l'étude d'huissier. Il est consultable pendant toute la durée du Trophée à l'adresse <http://www.depotjeux.com> et également disponible en libre téléchargement sur le site internet tropheejeunestalents.com

9- Pour toutes informations complémentaires

Votre Contact :

Elodie FABIOLE
Fondation d'entreprise Boiron Frères pour la transmission des savoir-faire
BP 21016
26958 Valence Cedex 9
Tel : +33 (0)4 75 47 87 23
E-mail : contact@tropheejeunestalents.com

Vous disposez d'un droit de modification et de retrait des données contenues dans ce dossier en écrivant à contact@tropheejeunestalents.com

BONNE CHANCE À TOUTES ET À TOUS !!!



DOSSIER TECHNIQUE

CONTRAINTES TECHNIQUES :

Choix d'un thème parmi 2 proposés : **Trompe l'œil** ou **100% végétarien**.

Type de recette : salée

L'ensemble doit pouvoir être produit en 2 heures maximum nettoyage du poste compris.

Les finalistes utiliseront obligatoirement un à deux référence(s) maximum parmi la gamme de produits Les vergers Boiron. Le prix de revient du plat proposé ne devra pas excéder 10,50 € HT à l'unité.

Si vous êtes finaliste :

- vous devrez apporter le jour de la Finale votre petit matériel et tenue (tabliers, vestes, toques ou calots).
- vous aurez à votre disposition le matériel et les équipements de cuisine du lycée hôtelier l'Hermitage.
- vous utiliserez la vaisselle mise à disposition par la Fondation, sachant que vous aurez 5 présentations à mettre à la disposition du jury (Assiette plate, ronde, de chez Matfer - Modèle Finéo – 280mm).

ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Prénom et Nom du Chef d'établissement :

Adresse complète :

.....

Téléphone :

Prénom et Nom du Chef des Travaux:

E-mail du Chef des Travaux :

Téléphone :

Prénom et Nom de l'Enseignant-tuteur:

E-mail de l'Enseignant-tuteur :

Téléphone :

CANDIDATS

Prénom et Nom du Candidat:

Adresse complète :

Date de Naissance :

E-mail du Candidat :

Téléphone :

Photo du candidat, en bonne définition 300DPI, en Noir et Blanc, à joindre séparément par mail.

RECETTE

Nom de la recette en Français :

Nom de la recette en Anglais :

Produit(s) Les vergers Boiron utilisé(s) :

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

Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires.
 Evaluation du coût et écrire clairement vos choix matières et progression de mises en œuvre.
 A saisir informatiquement sur Word sous cette forme.

ETAPE 1

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 2

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 3

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 4

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 5

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

Etape supplémentaire à ajouter si nécessaire...

<u>MON PANIER SE COMPOSE...</u> Lister tous les ingrédients employés pour réaliser les 5 assiettes, préciser la marque si nécessaire	Quantité totale	Prix HT
<u>PRIX DE REVIENT TOTAL</u>		

ANNEXES : La gamme des produits Les vergers Boiron

		Purées		Coulis
		 1kg	 10kg	 500g
les fruits rouges 	Cassis	●	●	●
	Cerise noire 100%	●	●	
	Cranberry Griotte	●		
	Fraise	●	●	●
	Fraise 100%	●	●	
	Fraise des bois	●		
	Fraise Mara des bois	●		
	Framboise	●	●	●
	Framboise 100%	●	●	
	Fruits rouges (fraise, myrtille, cassis, mûre)	●		
	Fruits rouges (fraise, mûre, griotte, groseille)			●
	Griotte	●	●	
	Groseille	●		
	Mûre	●		
	Myrtille	●	●	
les fruits du verger 	Abricot	●	●	●
	Figue 100%	●	●	
	Marron-Vanille	●		
	Melon	●	●	
	Mirabelle 100%	●		
	Pastèque 100%	●		
	Pêche blanche	●		
	Pêche sanguine	●		
	Poire	●	●	
	Pomme verte	●	●	
	Quetsche 100%	●		
	Rhubarbe 100%	●	●	
les fruits tropicaux 	Ananas 100%	●	●	
	Banane 100%	●	●	
	Citronnelle (Spécialité) sans sucres ajoutés	●		
	Cocktail Caraïbes au Rhum (ananas, coco, citron vert)	●		
	Coco	●	●	
	Fruit de la passion 100%	●	●	
	Fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion, mangue, citron vert)	●	●	
	Gingembre (Spécialité)	●		
	Goyave	●		
	Grenade 100%	●		
	Kiwi 100%	●	●	
	Litchi	●	●	

● Contient les sucres naturellement présents dans le fruit. ● Sucré.

			Purées		Coulis	Préparations concentrées		Semi-confit	
									
			1kg	10kg	500g	500g	10kg	500g	3kg
les fruits tropicaux 	Mangue 100%		●	●					
	Mangue épicée (mangue, citron vert, extraits naturels de gingembre et de coriandre)		●						
	Mangue & Passion				●				
	Papaye		●						
les agrumes 	Bergamote 100%		●						
	Citron jaune 100%		●	●					
	Citron jaune sans sucres ajoutés					●	●		
	Citron vert 100%		●	●					
	Cocktail agrumes Cointreau® (mandarine, zestes d'orange, extrait naturel de bergamote)		●						
	Fruits du soleil (orange, pamplemousse rose, orange sanguine, kalamansi)		●						
	Kalamansi 100%		●						
	Mandarine 100%		●	●					
	Mandarine sans sucres ajoutés					●			
	Orange sans sucres ajoutés					●	●		
	Orange & Orange amère sans sucres ajoutés		●						
	Orange sanguine 100%		●	●					
	Orange sanguine sans sucres ajoutés					●	●		
	Pamplemousse rose 100%		●						
Yuzu 100%		●							
les semi-confits 	Orange 							●	●
	Citron 							●	●

			Purées				Purées
							
			1kg				1kg
les légumes 	Asperge verte 100%		●	Poivron jaune 100%			 ●
	Betterave rouge 100%		●	Poivron rouge 100%			 ●
	Butternut 100%		●	Potiron 100%			 ●
	Concombre 100%		●	Tomate 100%			 ●

● Contient les sucres naturellement présents dans le fruit. ● Sucré.



Autorisation de droit d'images

Principe : une personne a participé à une séance de photos ou au tournage d'une vidéo organisés par une agence pour la promotion du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et nous cède les droits d'exploitation des photos / images. Il peut également s'agir d'images (photos ou vidéos) prises à l'occasion d'un événement spécifique (soirée, test produits, salons...). Le même document peut être utilisé, quel soit l'attribut de la personnalité concerné : image, voix

Monsieur/Madame/Mademoiselle :

Date et lieu de naissance :

Nationalité Adresse :

Monsieur/Madame/Mademoiselle

- ✓ Vous reconnaissez avoir participé librement aux prises de photographies/séances vidéo organisées par la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES dans le cadre du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères dans les conditions suivantes :
Date et lieu des prises de photographies/vidéos lors de la finale du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères 2017, lors de la présentation des Lauréats à divers événements nationaux et internationaux.
- ✓ Vous reconnaissez à ce titre avoir participé librement et sans contrainte aux entretiens/discussions organisés dans le cadre de ces prises de photographies/séances vidéo.
- ✓ Vous déclarez expressément autoriser, à titre irrévocable, la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES, ses partenaires et ses clients à exploiter les droits d'utilisation qu'elle détiendrait sur votre image résultant de votre participation aux photographies/vidéos réalisées, sans possibilité de vous rétracter à la vue des clichés/images ainsi réalisés.

Par image, il est entendu l'ensemble des attributs de la personnalité, comprenant notamment l'image, la voix et le nom, utilisés ensemble ou séparément.

La présente autorisation est accordée dans les conditions suivantes :

Elle est concédée à titre gracieux et permet une exploitation des photographies/vidéos sur les supports suivants :

- De(s) Poster(s)
- Les Pages de communication au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères parues dans la presse professionnelle
- Les Pages des sites internet et réseaux sociaux dédiés au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Elle est consentie pour le monde entier et pour une durée de 2 ans à compter de la date de signature de la présente. Elle porte sur des droits de reproduction, de représentation, d'adaptation et d'exploitation par reproduction et représentation et d'adaptation de manière intégrale ou partielle, de votre image telle qu'elle résulte de votre participation à la prise de photographies/vidéos telles que visée par les présentes.

Elle emporte la possibilité pour la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES d'apporter à la fixation initiale de votre image toute transformation, modification, adjonction, suppression librement choisie, par RMP Advertising et/ou par la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES en fonction de l'esprit de la communication, dès lors qu'elle n'entraîne aucune altération de la personnalité.

- ✓ Vous déclarez avoir pris connaissance dans le fond comme dans la forme de l'utilisation qui sera faite de votre image et acceptez librement et sans contrainte cette utilisation et les conditions de cette utilisation.

Fait à Le

Faire précéder votre signature de la mention manuscrite « Lu et approuvé »