

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

RÈGLEMENT 2019

La 45^e édition du Championnat de France du Dessert est organisée par le CEDUS. Cette compétition nationale du dessert à l'assiette s'adresse à deux catégories de candidats :

Une catégorie JUNIORS, pour les élèves et les apprentis de lycées et de CFA, âgés de 25 ans maximum au 3 avril 2019, et préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ».

Une catégorie PROFESSIONNELS, pour les pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et les pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'Étranger, âgés de 18 ans minimum au 3 avril 2019.

Le Championnat de France du Dessert a pour but de valoriser la pratique du dessert à l'assiette en restauration. Les concurrents doivent réaliser :

- pour la finale régionale, **un dessert à l'assiette pour 10 personnes en 3 heures** ;
- pour la finale nationale, **deux desserts à l'assiette pour 10 personnes en 4 heures 50**.

Le dessert de sélection doit être une création personnelle et inédite. Il ne doit pas être la reproduction d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant et ne doit pas avoir fait l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours...) sous peine de disqualification.

CRITÈRES DE SÉLECTION JUNIORS & PROFESSIONNELS

INGRÉDIENTS AUTORISÉS :

- Le thème est libre ;
- Les recettes doivent contenir du sucre (saccharose) ;
- Les candidats ne peuvent, en aucun cas, utiliser des produits concurrents à ceux des partenaires officiels et du fournisseur produit, sous peine d'élimination. Le nom commercial doit être indiqué sur la liste des ingrédients ;
- Les produits régionaux ou marque produit (biscuit rose de Reims, pain d'épices, bêtise de Cambrai, Carambar™, Fraise Tagada™...) sont autorisés sous réserve de l'accord des organisateurs ;
- Aucun ingrédient transformé (sauf les fruits ou légumes uniquement sous forme de purée ou de jus), aucune préparation faite à l'avance (macérations, mix pour glace ou sorbet, fruits taillés, zestés ou épluchés **sauf la masse gélatine...**) ne sont acceptés.

PRÉSENTATION DU DESSERT

- Le dessert doit être présenté sur une seule assiette ;
- Aucun accord mets vins n'est accepté ;
- Les desserts doivent être réalisables en restauration de façon habituelle.

CONTACT ORGANISATION

Jean-Patrick BLIN - Agence AB3C

Tél. : 01 53 30 74 01 - Email : jeanpatrick@ab3c.com

www.championnatdefrancedudessert.fr

Partenaires
officiels



Fournisseurs



Concours organisé en partenariat avec l'Éducation Nationale

① SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

CANDIDATS JUNIORS

LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis des lycées et CFA, **âgés de 25 ans maximum au 3 avril 2019**, préparant la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ».

Les candidats souhaitant participer doivent impérativement **avant le jeudi 06 décembre 2018 minuit, s'inscrire en ligne, valider leur dossier, télécharger et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique) :**

LE DOSSIER DU CANDIDAT

- 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 du candidat en mention complémentaire «Cuisinier en desserts de restaurant » ;
- Les coordonnées du professeur de pâtisserie en charge du candidat (Nom, prénom, téléphone portable, email personnel).

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

(à remplir **obligatoirement** sur www.championnatdefrancedudessert.fr)

- **L'attestation sur l'honneur certifiant que le dessert de sélection est une création personnelle et inédite ;**
- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- La photo couleur présentant une vue générale du dessert **avec l'assiette en entier** et en format paysage ;
- Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert et conseiller le jury pour la dégustation ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités **par recette** (bons de commande des partenaires officiels et fournisseurs disponibles sur le site du Championnat) ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 150 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes.

LA SÉLECTION

- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par courrier et/ou par email de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus.

CANDIDATS PROFESSIONNELS

LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et aux pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'étranger, **âgés de 18 ans minimum au 3 avril 2019**. Les candidats souhaitant participer doivent impérativement **avant le jeudi 29 novembre 2018 minuit, s'inscrire en ligne, valider leur dossier, télécharger et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique) :**

LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV (Nom, prénom, photo couleur, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, coordonnées complètes de l'employeur, téléphone portable, email personnel, parcours scolaire et expériences professionnelles).

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

(à remplir **obligatoirement** sur www.championnatdefrancedudessert.fr)

- **L'attestation sur l'honneur certifiant que le dessert de sélection est une création personnelle et inédite ;**
- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- La photo couleur présentant une vue générale du dessert **avec l'assiette en entier** et en format paysage ;
- Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert et conseiller le jury pour la dégustation ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités **par recette** (bons de commande des partenaires officiels et fournisseurs disponibles sur le site du Championnat) ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 150 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes.

LA SÉLECTION

- Un préjury sélectionne les candidats sur dossier ;
- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par courrier de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus.

JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec l'établissement accueillant la finale régionale.

Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. Il est composé d'un jury TRAVAIL et d'un jury DÉGUSTATION.

Un membre du jury ne peut noter à la fois le TRAVAIL et la DÉGUSTATION d'une même catégorie. Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury. Les décisions du jury sont sans appel.

ÉPREUVES

- Les candidats sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures, 10 assiettes du dessert de leur dossier de candidature.
- Les finales régionales se déroulent entre janvier et mars 2019.
- Les assiettes non siglées et tous les ingrédients y compris ceux des partenaires (s'ils sont utilisés) sont à prévoir par le candidat le jour de l'épreuve.
- Le jour de la finale régionale, le jury contrôle que toutes les préparations sont faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, pesés individuellement et non mélangés.
- Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'établissement d'accueil, les candidats doivent apporter leur petit matériel **dans la limite d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) par candidat (ou équivalent)**. Les candidats sont autorisés à visiter ou à contacter l'établissement avant la finale régionale pour connaître le matériel disponible.
- Les candidats JUNIORS viennent présenter leur dessert au jury DÉGUSTATION.
- Le lauréat de chaque catégorie est le candidat qui totalise le maximum de points. Il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale.
- Dans le cas où le lauréat d'une finale régionale serait dans l'incapacité de participer à la finale nationale, il serait remplacé par le candidat arrivé deuxième.

NOTATION

CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 40 POINTS :

- | | |
|---|-----------|
| • Organisation générale | 10 points |
| • Hygiène et propreté | 10 points |
| • Gestion des matières premières | 10 points |
| • Technicité (maîtrise des techniques et respect de la fiche technique) | 10 points |

CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 60 POINTS :

- | | |
|------------------------------|-----------|
| • Esthétique et présentation | 10 points |
| • Originalité et gourmandise | 10 points |
| • Goûts et textures | 40 points |

LE PRÉSIDENT DES JURYS DISPOSE DE BONUS/MALUS :

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

2019 Bonus Prise de risque : 20 points maximum sont accordés au candidat qui prend le plus de risque dans le choix et dans la réalisation de son dessert.

Malus Temps : Des points sont enlevés au candidat qui dépasse le temps imparti de 3 h.

- Entre H et H + 1 mn : 10 points.
- Au-delà de H + 1 mn : 40 points, et le candidat passe son tour à l'envoi.

Malus Assiette : de 5 à 10 points par assiette sont enlevés au candidat s'il ne réussit pas à finir de façon identique ses 10 assiettes.

Malus Conformité : de 5 à 30 points sont enlevés au candidat pour non-respect de la photo du dessert envoyée avec le dossier de candidature.

Malus Poids : 20 points sont enlevés au candidat si le poids net de son dessert dépasse 150 g.

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2019, se déroulera au Lycée des métiers gastronomie hôtellerie tourisme Georges Frêche de Montpellier, le mardi 2 avril 2019 pour la catégorie JUNIORS et le mercredi 3 avril 2019 pour la catégorie PROFESSIONNELS.

JURY

Le jury est désigné par le CEDUS, en collaboration avec le président des jurys et l'établissement accueillant la finale nationale. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. Un membre du jury ne peut noter à la fois le TRAVAIL et la DÉGUSTATION d'une même catégorie. Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury.

ÉPREUVES

PRÉPARATION

- Le candidat a la possibilité de modifier une partie de la recette de son dessert de sélection sans en changer l'aspect – la photo doit rester identique. Le candidat doit modifier sa fiche technique sur son dossier en ligne dans un délai de 15 jours maximum après la date de sa finale régionale.
- Les assiettes non siglées et tous les ingrédients y compris ceux des partenaires sont à prévoir par le candidat le jour de l'épreuve.
- Le jour de la finale nationale, l'organisation contrôle que toutes les préparations vont être faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, pesés individuellement et non mélangés.
- Un dossier de présentation des laboratoires est fourni par l'établissement d'accueil. Les candidats doivent apporter leur petit matériel **dans la limite d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) par candidat (ou équivalent)**. Les candidats sont autorisés à contacter l'établissement avant la finale nationale pour visiter les locaux.

OBJECTIFS

- Chaque candidat finaliste doit réaliser deux desserts :
 - **Le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de la finale régionale.**
 - **Un dessert à l'assiette pour 10 personnes à réaliser à partir d'un thème et d'un panier** contenant une assiette imposée et un certain nombre de matières premières. Le choix du thème et du panier est connu au début de l'épreuve. Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette du dessert de sélection ne peut être utilisée pour la réalisation ou le décor du dessert panier et réciproquement. Aucune note, recette ou livre de recettes ne peut être apporté le jour de l'épreuve (en dehors de la recette du dessert de sélection). Le dessert doit être une création personnelle.

DÉROULÉ

- Chaque candidat finaliste dispose de **4 h 50** pour réaliser deux desserts :
 - **16 mn** en salle pour prendre connaissance du contenu du panier et réfléchir à la création d'un dessert ;
 - **4 h 34** en laboratoire de pâtisserie. À l'issue de **3 h 26** d'épreuve, chaque candidat doit avoir rédigé l'intitulé de son dessert panier et dressé les 10 assiettes pour le jury DÉGUSTATION. **Les 1 h 08** restantes sont utilisées pour la finalisation et le dressage des 10 assiettes du dessert de sélection.

FINALE JUNIORS

- Un élève de salle de l'établissement accueillant la finale nationale est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort à l'issue des finales régionales pour une mise en contact.
- L'élève de salle de chaque candidat JUNIOR vient présenter le dessert panier et le dessert de sélection au jury DÉGUSTATION. Le candidat accompagne l'élève de salle lors de la présentation du dessert de sélection.
- Les membres du jury DÉGUSTATION notent la dégustation des deux desserts et évaluent également le meilleur élève de salle qui se verra attribuer le prix de la salle et ce, indépendamment du classement du candidat JUNIOR correspondant.
- Un commis est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie.

FINALE PROFESSIONNELS

- Un commis est attribué à chaque candidat PROFESSIONNEL par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie. Ils évaluent également le meilleur commis qui se verra attribuer le prix du commis et ce, indépendamment du classement du candidat PROFESSIONNEL correspondant.
- Le candidat PROFESSIONNEL vient présenter son dessert de sélection au jury DÉGUSTATION qui note la dégustation des deux desserts.

NOTATION

CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 50 POINTS :

- Organisation générale 10 points
- Hygiène et propreté 10 points
- Technicité 10 points
- Gestion des matières premières 10 points
- Gestion du commis 10 points

CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 120 POINTS :

Le dessert panier sur 60 points :

- Esthétique et présentation 10 points
- Respect du thème 10 points
- Goûts et textures 40 points

Le dessert de sélection sur 60 points :

- Esthétique et présentation 10 points
- Originalité et gourmandise 10 points
- Goûts et textures 40 points

LE PRÉSIDENT DES JURYS DISPOSE DE BONUS/MALUS :

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

Bonus Panier : 30 points maximum sont accordés au candidat si son dessert panier est en accord avec le thème choisi.

2019 Bonus Prise de risque : 20 points maximum sont accordés au candidat qui prend le plus de risque dans le choix et dans la réalisation de ses desserts.

Malus Temps : Des points sont enlevés au candidat qui dépasse le temps imparti pour l'envoi de ses deux desserts.

- Envoi entre H et H + 1 mn : 0 point.
- Envoi entre H + 1 mn et H + 2 mn : 10 points.
- Envoi entre H + 2 mn et H + 3 mn : 40 points et l'obligation d'envoyer son dessert dans l'état.

Malus Assiette : de 5 à 10 points par assiette sont enlevés au candidat s'il ne réussit pas à finir de façon identique ses deux fois 10 assiettes (dessert panier et dessert de sélection).

Malus Conformité : de 5 à 30 points sont enlevés au candidat pour non-respect de la photo du dessert de sélection envoyée avec le dossier de candidature.

Malus Poids : 20 points sont enlevés au candidat si le poids net de son dessert de sélection dépasse 150g.

PRIX

PRIX JUNIORS

Le Champion de France du Dessert, est le candidat qui termine premier au classement des points.

Il reçoit le Trophée **SUCRE D'OR**, une médaille, un diplôme et un chèque de **3 000 €** offert par le CEDUS.

Le Dessert d'argent, est le candidat qui termine le deuxième au classement des points.

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

Le Dessert de bronze, est le candidat qui termine troisième au classement des points.

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

Le Trophée du dessert à l'assiette est décerné à l'établissement de formation du Champion de France du Dessert JUNIOR.

PRIX PROFESSIONNELS

Le Champion de France du Dessert, est le candidat qui termine premier au classement des points.

Il reçoit le Trophée **SUCRE D'OR**, une médaille, un diplôme et un chèque de **5 000 €** offert par le CEDUS.

Le Dessert d'argent, est le candidat qui termine le deuxième au classement des points.

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

Le Dessert de bronze, est le candidat qui termine troisième au classement des points.

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

③ FINALE NATIONALE

PRIX DE LA SALLE

Le Prix de la Salle récompense le meilleur élève de salle parmi les 8 élèves choisis par l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Un tirage au sort est effectué entre les 8 finalistes JUNIORS et les 8 élèves ;
- Le jury DÉGUSTATION note les élèves de salle qui présentent les deux desserts des candidats JUNIORS selon les deux critères suivants : attitude générale – aisance à l'oral – valorisation du dessert panier – valorisation des desserts à l'oral.

• **Le Prix de la Salle** est remis à l'élève de salle qui termine premier au classement des points donnés par le jury DÉGUSTATION JUNIORS. Il recevra un trophée et un diplôme.

PRIX DU COMMIS

Le Prix du Commis récompense le meilleur commis parmi les 8 élèves choisis par l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Un tirage au sort est effectué entre les 8 finalistes PROFESSIONNELS et les 8 commis ;
- Le jury TRAVAIL note les commis en laboratoire de pâtisserie selon les critères suivants : organisation générale – hygiène – maîtrise des techniques – esprit d'initiative.

• **Le Prix du Commis** est remis à l'élève qui termine premier au classement des points donnés par le jury TRAVAIL PROFESSIONNELS. Il recevra un trophée et un diplôme.

IMPORTANT

OBLIGATIONS :

- La participation au Championnat 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 finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2018 n'ont pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2019.
- Un Champion de France du Dessert catégorie PROFESSIONNELS ne peut pas se représenter.
- Le lycée ou le CFA qui organise la finale nationale ne peut pas présenter de candidats JUNIORS.
- Les candidats JUNIORS doivent obligatoirement être accompagnés d'un représentant de leur établissement et apporter une autorisation parentale s'ils sont mineurs lors des finales régionales et de la finale nationale.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

- Lors de leur inscription, les candidats consentent expressément à recevoir de l'information sur le Championnat de France du Dessert, sur le sucre et les produits sucrés. Leurs coordonnées pourront également être transmises aux partenaires. Les candidats peuvent à tout moment se désinscrire lors de la réception des newsletters ou demander la suppression de leurs coordonnées via le site www.lesucre.com

RESPONSABILITÉ ET DROITS DU CEDUS :

- 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.
- La reproduction par un candidat, même partielle, d'une recette déjà publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, 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 ainsi que toutes les photos des candidats et des jurys prises pendant les finales régionales et la finale nationale.

FRAIS

FINALES RÉGIONALES :

Les frais des candidats se déplaçant pour les finales régionales sont pris en charge par le CEDUS, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux et accompagnés du bordereau officiel disponible sur www.championnatdefrancedudessert.fr** et ce, dans les limites définies par le CEDUS :

- JUNIORS (candidat et le professeur accompagnateur) : hébergement éventuel la nuit précédant l'épreuve, les frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.
- PROFESSIONNELS : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.

Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.

FINALE NATIONALE :

Les frais de déplacement des candidats PROFESSIONNELS et JUNIORS (accompagnés d'un seul professeur) se déplaçant pour la finale nationale sont pris en charge par le CEDUS, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux et accompagnés du bordereau officiel disponible sur www.championnatdefrancedudessert.fr** et ce, et dans les limites définies par le CEDUS : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.

Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.