



# REGLEMENT

## CONCOURS CULINAIRE 2024

### « Le Kalou d'Or »

Financé par



## I. Préambule

Ce concours est organisé par la Mairie de La Possession. Il a pour but :

- de valoriser le savoir-faire de cuisiniers amateurs ou professionnels du territoire en mettant à l'honneur les fruits et légumes locaux
- et d'accompagner l'évolution de la carte des menus de la restauration scolaire.

**La finale du concours aura lieu le dimanche 28 Avril 2024.**

Dans le cadre de ce concours, les candidats seront amenés à concourir en binôme avec un agent de la restauration scolaire de la Ville de la Possession.

## II. Les inscriptions des participants

**Du 18 Mars au 14 Avril 2024** à minuit, les cuisiniers amateurs et cuisiniers professionnels seront invités à s'inscrire au concours sur l'adresse e-mail : [concoursculinaire@lapossession.re](mailto:concoursculinaire@lapossession.re)

Pour s'inscrire, les candidats devront indiquer : leur Nom, Prénom, date de naissance, adresse, n° de téléphone, adresse e-mail, et préciser leur motivation pour participer à ce concours. Si possible les candidats pourront transmettre des photos de plats qu'ils ont créé afin d'appuyer leur candidature. Le concours est ouvert à partir de 16 ans (avec autorisation parentale).

**RGPD :** Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de vos données ou encore de limitation du traitement. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Vous pouvez, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer vos droits en contactant le responsable de traitement à l'adresse suivante : **DGA Education Cellule dispositifs** : [dgaeducation@lapossession.re](mailto:dgaeducation@lapossession.re) ; Vous pouvez contacter notre DPO : [dpo@lapossession.re](mailto:dpo@lapossession.re) et/ou adresser une réclamation à la CNIL ([cnil.fr](http://cnil.fr)).

*Destinataires : DGA éducation, le jury (voir composition plus bas)*

*Durée de conservation : la durée du concours*

## III. La sélection des participants

6 participants maximum seront sélectionnés en fonction de leur motivation, selon une grille d'évaluation établie par la Mairie de la Possession. La sélection des candidats se tiendra le 15 Avril 2024.

En ce qui concerne les participants représentant la restauration scolaire, 6 agents maximum seront sélectionnés par le service restauration de la Ville de la Possession.

La Ville de la Possession organisera le tirage au sort des binômes (amateur ou professionnel + agent de restauration scolaire) qui seront amenés à concourir le 28 Avril 2024 lors de la phase préliminaire.

## IV. La phase préliminaire

Le 28 Avril 2024 se tiendra la phase préliminaire du concours. Le concours se tiendra dans l'école Simone Veil à La Possession.

Les 6 équipes s'affronteront pendant 1h30 et devront proposer **une entrée** à base de légumes. Un panier de produits sera mis à la disposition de chacune des équipes. Ils devront confectionner un plat pour 5 convives (membres du jury) et prévoir **20 portions** destinées à la dégustation par le public présent.

### Le Jury « dégustation »

Le jury sera composé de :

- 1 élu de la Mairie de la Possession ;
- 1 diététicien ;
- 1 conseil municipal des jeunes ;
- 1 parent de la commission des menus ;
- 1 représentant institutionnel (DAAF ou autre).

### L'épreuve

Chacune des équipes aura à sa disposition un espace de cuisson composé de :

Divers ustensiles de cuisine, 1 planche à découper, 2 casseroles, 1 sauteuse, 2 culs de poule, un économe

2 plaques à induction

2 bacs gastro

Gants en latex

Papier sulfurisé

Papier film

Les équipes pourront si elles le souhaitent ramener leur propre matériel en complément des éléments mis à disposition par les organisateurs du concours.

Les équipes auront 1h30 heures pour préparer **une entrée** pour 5 personnes qui sera présenté à l'assiette. Les éléments principaux seront des fruits et légumes (conservation au choix). L'interprétation technique et la cuisson sont libres.

### Déroulement

Considérant les 6 équipes qui se sont positionnée, la phase préliminaire sera étalée sur la matinée du 28 Avril 2024 selon le phasage suivant :

- 9h00 à 10h30 = 3 équipes
- 11h30 à 12h30 = 3 équipes

Les « mini brigades » seront notées sur quatre critères :

- L'Esthétisme de l'assiette 30 points ;
- La Dégustation 30 points ;
- Le produit dans l'assiette 20 points ;

- La technicité dans la bonne humeur 20 points.

12h30 délibération du jury et sélection des 3 équipes qui participeront à la finale.

A l'issue de cette première étape du concours, les 3 équipes qui auront obtenu le maximum de point seront sélectionnées afin de participer à la finale qui se tiendra le 28 Avril 2024 à partir de 14h00.

## V. La Finale

Trois « mini-brigades » concourent lors de la finale, le 28 Avril 2024 à partir de 14h00.

Elles sont formées chacune d'un cuisinier amateur ou d'un professionnel et d'un agent de la restauration scolaire sélectionnés lors de la phase préliminaire. Ils réaliseront des plats à partir de produits locaux, fournis par la Mairie de la Possession.

Le commissaire du concours est un élu de la Mairie de la Possession. Il est chargé du respect du bon déroulement de l'épreuve.

### Le Jury « dégustation » de la Finale

Le jury sera composé de :

- 1 élu de la Mairie de la Possession ;
- 1 diététicien ;
- 1 conseil municipal des jeunes ;
- 1 parent de la commission des menus
- 1 représentant de la DAAF.

### Les épreuves de la finale

Chaque « mini-brigade » devra présenter deux plats : **un plat principal et un dessert.**

- Plat principal et dessert (2h30)

Les candidats devront réaliser un plat principal **pour 5 personnes** qui sera présenté à l'assiette et **prévoir 20 portions destinées à la dégustation** par le public présent. Les éléments principaux seront des fruits et légumes (conservation au choix). L'interprétation technique et la cuisson sont libres.

## VI. Déroulement de la finale

Les « mini-brigades » auront 2h30 pour réaliser leurs deux plats.

Chacune des équipes aura à sa disposition un espace de cuisson composé de :

Divers ustensiles de cuisine, 1 planche à découper, 2 casseroles, 1 sauteuse, 2 culs de poule, un économe

2 plaques à induction

2 bacs gastro

Gants en latex

Papier sulfurisé

Papier film

Les équipes pourront si elles le souhaitent ramener leur propre matériel en complément des éléments mis à disposition par les organisateurs du concours.

#### **Planning de la finale :**

- 14h00 : Lancement de la finale ;
- 14h00 à 16h30 : réalisation des plats et des desserts.
- 16h30 : présentation des plats au jury et notation

### **VII. Barème**

Les « mini brigades » seront notées sur quatre critères :

- L'Esthétisme de l'assiette 30 points ;
- La Dégustation 30 points ;
- Le produit dans l'assiette 20 points ;
- La technicité dans la bonne humeur 20 points.

### **VIII. Récompenses**

La remise des prix aux lauréats aura lieu le dimanche 28 Avril 2024 à 17h30.

Divers lots seront remis aux équipes, en fonction de leur classement :

PRIX N°1 : Massage et croisière en catamaran pour deux personnes

PRIX N°2 : Croisière sunset et baptême de plongée pour deux personnes.

PRIX N°3 : Balade en paddle sur le lagon et balade en bateau.

Pour toutes informations complémentaires :

---

[concoursculinaire@lapossession.re](mailto:concoursculinaire@lapossession.re)

Tél. : 0262229305