



[www.a-n-c.fr](http://www.a-n-c.fr)

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901



# CONCOURS NATIONAL DE "LA CARPE À LA CHAMBORD"

Au 17 Avril 2020

## RÈGLEMENT OFFICIEL

**Art 1 : ORGANISATEURS :** Dans le cadre de la 43<sup>e</sup> édition des Journées gastronomiques de Sologne, l'Académie Nationale de Cuisine organise un concours national ayant pour thème « La carpe à la Chambord » pour des cuisiniers professionnels.

**Art 2 : PERIODE DE CONCOURS :** Le Concours de cuisine se déroule pendant les journées gastronomiques de Sologne le dimanche 25 octobre 2020 de 11H00 à 14H00 (soit 10 minutes d'installation, 2H00 d'épreuve et 20 minutes de remise en état du plateau technique). Les candidats devront se présenter à 9H30 sur le stand de l'ANC.

**Art 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS :** Ce concours est ouvert aux professionnels de cuisine ayant une expérience minimale de trois ans. Ne peuvent participer au concours toute personne rattachée par un lien de parenté aux membres du jury.

Les candidats sélectionnés pour participer aux épreuves devront obligatoirement avoir une tenue professionnelle conforme aux attentes de l'ANC : c'est-à-dire pantalon de cuisine, veste blanche sans signe distinctif, tablier blanc et toque blanche. Les candidats ne respectant pas le code vestimentaire se verront refuser l'accès aux plateaux techniques.

**Art 4 : OBJET DU CONCOURS :** Les candidats devront réaliser une recette pour quatre personnes ayant pour thème la carpe à la Chambord et trois garnitures de leur choix avec des produits et des techniques imposées (présentation à l'assiette) :

### Chaque candidat aura comme ingrédients imposés et fournis :

- 1 grosse carpe de la région Centre Val de Loire
- 2 bouteilles de vin rouge AOP Cheverny du Château de Chambord
- 30 g de truffe

### Chaque candidat devra réaliser trois garnitures (marchandises non fournies) en respectant les éléments et techniques imposés :

- Une garniture à base de butternut
- Une garniture à base de champignon de Paris
- Une garniture libre dans l'esprit de la région Centre Val de Loire
- Des écrevisses
- **4 assiettes de présentation** sans signe distinctif

**ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**  
CENTRE - VAL DE LOIRE

Siège "Chez M.O.Fontenille" 10 impasse de la Noue - 45130 Le Bardon

Contact : [anc.vdl@gmail.com](mailto:anc.vdl@gmail.com) - Tél. 07.50.31.41.45 - Facebook : @anc.centrevaldeloire.france / @anc.cdvl

Déclarée le 17 mars 2020 à Orléans - Siret : 88286692400013 - APE : 9499Z - RNA : W452017827



www.a-n-c.fr

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901



**Art 5 : DEROULEMENT DU CONCOURS :** Le concours se déroule en plusieurs étapes :

- Les inscriptions : les candidats peuvent s'inscrire gratuitement : par mail à l'adresse suivante : « [carpealachambord@a-n-c.fr](mailto:carpealachambord@a-n-c.fr) » La date limite des inscriptions est fixée à «40 jours » avant la date de l'épreuve, soit le mardi 15 septembre 2020 à minuit.
- L'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.
- Les sélections : les sélections se feront sur dossier pour sélectionner 6 candidats.  
- Le dossier de sélection devra contenir : le cv complet du candidat, **la fiche technique de son plat ainsi que trois garnitures**, une photo de la **présentation à l'assiette** et le présent règlement avec la mention lu et approuvé et la signature du candidat.
- Les candidats devront apporter les assiettes de présentation (sans signe distinctif).
- Un seul membre d'une même entreprise peut y participer. Les candidats sélectionnés seront avertis par mail ou par téléphone avant le « **vendredi 25 septembre 2020 minuit** ».
- Les épreuves : Les candidats devront arriver une heure avant le début de l'épreuve pour le tirage au sort de leur poste ainsi que l'attribution d'un commis issu des stagiaires de l'ANC VDL.
- Notation : Les candidats sont évaluées, par deux jurys, un de 3 personnes pour l'épreuve pratique et l'autre de 8 personnes pour l'épreuve de dégustation, selon une grille d'évaluation.  
- **La notation de la pratique 100points** : Hygiène 10 points /Organisation 20 points /Respect des techniques 40 points / Respect des horaires 10 points /Comportement avec les autres candidats et son commis 20 points.  
- **la notation de la dégustation 100 points** : Présentation générale 20 points / Cuisson 20 points / Qualité gustative 20 points / La sauce 10 points / Les garnitures 30 points.
- Les résultats - La délibération du jury a lieu après la dégustation de tous les plats. Les résultats de ces épreuves seront annoncés le jour même. Le jury est souverain et rend sa décision en premier et dernier recours. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.
- Remise des prix : La « Remise des Prix » aura lieu après l'annonce des résultats. Tous les participants seront conviés à cette cérémonie. Un prix sera remis aux participants ayant été classés de la 1<sup>ère</sup> à la 3<sup>ème</sup> place. Le vainqueur sera intronisé officiellement dans l'Académie Nationale de Cuisine à cette occasion.

**Art 6 : AUTORISATION :** Les participants reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les participants autorisent les organisateurs, à diffuser les vidéos/photos gagnantes lors des rencontres avec les partenaires. Les participants autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos dans le cadre de la communication faite autour du concours sur les sites des partenaires ou tout autre support pendant la durée du concours sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution du lot. Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges sur le site Internet de chaque partenaire et dans les publications de ces derniers, ainsi qu'à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au présent concours. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée. Conformément à la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, tout participant(e) dispose d'un droit d'accès et de rectification des données nominatives le concernant, et peut s'opposer au traitement informatique de ces informations en écrivant à l'adresse suivante : « [contact@a-n-c.fr](mailto:contact@a-n-c.fr) ».

**ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**  
CENTRE - VAL DE LOIRE

Siège "Chez M.O.Fontenille" 10 impasse de la Noue - 45130 Le Bardon

Contact : [anc.vdl@gmail.com](mailto:anc.vdl@gmail.com) - Tél. 07.50.31.41.45 - Facebook : [@anc.cdv1](https://www.facebook.com/anc.centrevaldeloire.france)

Déclarée le 17 mars 2020 à Orléans - Siret : 88286692400013 - APE : 9499Z - RNA : W452017827



www.a-n-c.fr

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901



**Art 7 : DEPOT :** Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat. Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...). Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages 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. L'Académie Nationale de Cuisine ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'il soit obligé de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du concours.

**Art 8 : MODIFICATION DU CONCOURS :** L'Académie Nationale de Cuisine se réserve le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Il est précisé que dans une telle hypothèse les dotations et leurs valeurs pourront être ramenées au prorata de la nouvelle durée du jeu-concours concerné. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants(e)s. Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par L'Académie Nationale de Cuisine. De ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement. L'Académie Nationale de Cuisine pourra annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit. Elle se réserve dans cette hypothèse le droit de ne pas attribuer la(les) dotation(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

**Art 9 : LITIGES :** Le présent règlement est soumis à la loi française et aux tribunaux français. L'ensemble des dispositions du présent règlement forme la loi entre les parties. Le simple fait de participer au « **Concours national de la carpe à la Chambord** » entraîne l'acceptation pure et simple des clauses du présent règlement et de l'arbitrage des organisateurs pour les cas prévus et non prévus. En cas de réclamation, pour quelle que raison que ce soit, les demandes devront être transmises à L'Académie Nationale de Cuisine dans un délai de 1 mois à compter de la date de fin de la session du concours. Les Parties s'efforceront de résoudre préalablement à l'amiable tout litige qui surviendrait à l'occasion de l'exécution du présent règlement.

Fait à :

Le :

Signature :

*Faire précéder la signature de la mention « lu et approuvé »*

**ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**  
CENTRE - VAL DE LOIRE

Siège "Chez M.O.Fontenille" 10 impasse de la Noue - 45130 Le Bardon

Contact : anc.vdl@gmail.com - Tél. 07.50.31.41.45 - Facebook : @anc.centrevaldeloire.france / @ anc.cdv1

Déclarée le 17 mars 2020 à Orléans - Siret : 88286692400013 - APE : 9499Z - RNA : W452017827



www.a-n-c.fr

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901



# CONCOURS NATIONAL DE "LA CARPE À LA CHAMBORD"

Fiche de candidature

*À remplir lisiblement et en majuscule  
À renvoyer avant le 15 septembre 2020  
Avec CV et 2 photos en tenue de cuisinier « en buste »*

Nom : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse personnelle : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone fixe : .....

Portable : .....

Courriel : .....

Adresse professionnelle : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Fonction : ..... Établissement : .....

Téléphone fixe : .....

Portable : .....

Courriel : .....

Après avoir pris connaissance du présent règlement :

\* J'accepte celui-ci et je confirme mon souhait de participation à la finale de " la Carpe à la Chambord "

\* J'ai informé mon employeur.

Fait à : .....

Date et signature :

**Les dossiers complets arrivés hors délai (15 septembre 2020 minuit)  
ne seront pas pris en considération.**

**ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**

CENTRE - VAL DE LOIRE

Siège "Chez M.O.Fontenille" 10 impasse de la Noue - 45130 Le Bardon

Contact : anc.vdl@gmail.com - Tél. 07.50.31.41.45 - Facebook : @anc.centrevallde Loire.france / @ anc.cdvl

Déclarée le 17 mars 2020 à Orléans - Siret : 88286692400013 - APE : 9499Z - RNA : W452017827