

TROPHEE EGAST 2010 DU CONCOURS "FEMMES... ET CHEFS !" TROPHEE BERNARD JACOB

REGLEMENT DU CONCOURS

ORGANISE PAR

**LE GROUPEMENT DES HOTELIERS RESTAURATEURS ET DEBITANTS DU BAS-
RHIN
ET ENEREST - GAZ DE STRASBOURG**

ARTICLE 1 - CONDITIONS DE PARTICIPATION -

Le Trophée EGAST « Femmes... et Chefs ! » **Trophée Bernard JACOB** est ouvert à toute femme, sans distinction d'âge, exerçant la fonction de chef de cuisine, chef de partie, cuisinière ou commis de cuisine dans un établissement de restauration commerciale.

La présélection des candidates se fera par un jury de sélection des recettes sur la base des recettes envoyées.

Neuf candidates seront retenues pour les éliminatoires qui se dérouleront sur l'espace démonstration à EGAST. Le nombre de postes de travail est limité à 3 par épreuve. 3 candidates seront déclarées finalistes.

Ce concours est parrainé par énerest - Gaz de Strasbourg.

ARTICLE 2 – ENGAGEMENT DE LA CANDIDATE-

La candidate s'engage à réaliser la recette qui a donné lieu à sa sélection pour les éliminatoires du concours. Aucun support ou livre de restauration ne sont autorisés.

L'utilisation des téléphones portables est interdite. La candidate accepte le présent règlement, tout manquement à ce dernier pourra être cause d'élimination du concours par le jury.

ARTICLE 3 - THEME DU CONCOURS –

Thème des éliminatoires:

VARIATION AUTOUR DE LA TRUITE BLANCHE ET DE LA TRUITE SAUMONEE

Thème de la finale :

LE PANIER SURPRISE

ARTICLE 4 - INGRÉDIENTS -

L'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette des éliminatoires est à fournir par le candidat (pour 8 personnes). Les ingrédients sont à apporter à **l'état brut**. Aucune préparation réalisée hors de l'espace du concours ne sera acceptée. Les produits pour les épreuves éliminatoires sont **à fournir par les candidates**.

Le panier surprise pour la finale sera fourni par les organisateurs.

ARTICLE 5 - MATÉRIEL-

L'ensemble du gros matériel sera mis à disposition par les organisateurs, le petit matériel, hormis les casseroles, sera à apporter par les candidates. La liste du matériel sera envoyée aux candidates sélectionnées à concourir.

ARTICLE 6 - QUANTITÉ - PRÉSENTATION

La recette est à réaliser pour 8 personnes pour les éliminatoires et 8 personnes pour la finale, la présentation de la recette est à faire sur assiettes individuelles (Ø 30 cm) fournies par les organisateurs.

ARTICLE 7 – DATE ET HORAIRES DES EPREUVES -

Les éliminatoires ont lieu le dimanche 14 mars, lundi 15 mars et mardi 16 mars 2010.

Les horaires du concours sont fixés comme suit:

- 12h00 → installation des candidats
- 12h30 → début des épreuves
- 14h30 → jury
- 15h30 → résultat de l'épreuve éliminatoire

La finale aura lieu le mercredi 17 mars 2010 selon les horaires suivants :

- 14h00 → installation des candidats
- 14h30 → début des épreuves
- 16h30 → jury
- 17h30 → proclamation des résultats de la finale

La durée des épreuves est fixée à 2 h, tout dépassement pourra donner lieu à des pénalités.

ARTICLE 8 – JURY DES EPREUVES -

Le jury est composé de représentants de la restauration traditionnelle, ainsi que d'un partenaire du Trophée. Il sera composé de 7 personnes à savoir:

- La Présidente du Jury : Mme Hélène DARROZE
- La gagnante 2008 : LAYEN Stella - Restaurant Amuses Bouches
- 1 représentant du partenaire Enerest - Gaz de Strasbourg
- 3 professionnelles de la restauration traditionnelle :
 - Anne ERNWEIN
 - Sylvie GRUCKER
 - Babeth LEFEBVRE
- 1 professionnel de la restauration traditionnelle :
 - Emile JUNG

Les décisions du jury sont souveraines, aucune contestation ne sera acceptée.

ARTICLE 9 – SELECTION DES CANDIDATES

L'appel à candidatures sera fait par voie de presse et / ou courrier personnalisé. **La date butoir pour la clôture des inscriptions est fixée au 15 février 2010.**

Le dossier de candidature devra comporter :

-une fiche d'identité de la candidate, mentionnant nom, prénom, adresse, établissement exploité ou employeur actuel, un bref aperçu du parcours professionnel (pour le dossier de presse).

-une photo en tenue professionnelle, dont la candidate autorise l'utilisation à des fins de communication, sur le podium du Trophée et le dossier de presse.

-la recette sur le thème du concours, présentée sur papier libre, sans aucune mention des nom et adresse de la candidate. Il sera fait mention des ingrédients (dénomination et quantités) entrant dans la recette et de son déroulement, étape par étape.

-une photo couleur de la recette réalisée sera jointe au dossier. Le support vaisselle est constitué obligatoirement par une assiette blanche d'un diamètre de 30 cm.

Le jury statuera sur la base de ce dossier de candidature pour sélectionner les 9 candidates qui pourront participer aux éliminatoires. La notation portera sur l'originalité de la recette, la cohérence de sa composition et la présentation du dossier.

Chaque candidate retenue pour la finale se verra attribuer un n° de participante qui lui sera communiqué en même temps que l'information de sa sélection.

ARTICLE 10 – DEROULEMENT DES EPREUVES

3 épreuves éliminatoires de 3 candidats auront lieu le dimanche 14 mars, lundi 15 mars et mardi 16 mars 2010, de 12h à 15h30. Une candidate de chaque série sera déclarée gagnante de l'épreuve éliminatoire et participera à la finale du mercredi 17 mars.

ARTICLE 11 – DEROULEMENT DE LA FINALE

Les 3 gagnantes des éliminatoires disputeront la finale du mercredi 17 mars, de 14h à 17h30.

ARTICLE 12 - DOTATION – PRIX

1. La gagnante se verra remettre le Trophée Egast « Femmes... et Chefs » **trophée Bernard JACOB** ainsi qu'un chèque de 1 500 € et des lots des partenaires.

2. La seconde se verra remettre un chèque de 1000 € et des lots des partenaires.

3. La troisième se verra remettre un chèque de 800 € et des lots des partenaires.

4. Les candidates non sélectionnées pour la finale se verront remettre un chèque de 200 € et des lots des partenaires.

ARTICLE 13 - PUBLICATION -

La candidate autorise les organisateurs à publier et à diffuser la recette et sa photo et à la citer, le cas échéant.

ARTICLE 14 –LIEU D'INSCRIPTION –

Les dossiers d'inscriptions devront être adressés au : **Groupement des Hôteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du BAS-RHIN 6, Place de Bordeaux 67000 STRASBOURG** E-mail : info@g-h-r-d.com