



Présentation

TECNOCHEF 2017

« Faire connaître votre entreprise par le biais d'un concours culinaire »

Contacts :

Bertrand TABELLION / Stéphane RANIERI

Association TECHNOPAR 15, rue Jean Claret 63000 La Pardieu Clermont Ferrand

contact@technoparc.fr 06 13 93 19 31

PRESENTATION GENERALE DU CONCOURS

TECHNOCHEF 2017, qu'est-ce que c'est ?

Le **TECHNOCHEF 2017** est un concours de cuisine amateur organisé par l'Association TECHNOPAR situé 15, rue Jean Claret 63000 La Pardieu Clermont Ferrand. Cette compétition fait appel à la fois à la créativité culinaire, la capacité d'improvisation et la rapidité d'exécution aux fourneaux sur des thèmes et des produits imposés.

Il permet aux entreprises de La Pardieu représentées par deux de leur salarié, de défendre les couleurs de leur société dans une compétition unique et conjuguer les valeurs de l'entreprise et celle de la gastronomie.

Le respect des délais, l'esprit et le travail d'équipe, l'implication, le dépassement de soi seront les maître-mots pour favoriser la collaboration et le challenge au travers d'une expérience constructive, enrichissante et conviviale.

Idéal pour développer la culture d'entreprise en vous amusant !

Par équipe de deux personnes, les candidats s'affronteront lors d'une compétition en deux temps. Les équipes doivent réaliser leur meilleure recette dans un temps imparti pour atteindre la finale. Un panier mystère les attend sur chaque épreuve avec un ingrédient imposé !

Un appel est lancé à l'ensemble des entreprises de la zone de La Pardieu et les inscriptions, auprès du TECHNOPAR, débutent le 4 septembre 2017.

Attention le concours est limité à 14 équipes, ne perdez pas de temps pour vous inscrire...

Les entreprises participantes se présenteront pour l'ensemble des épreuves qui seront organisées « Chez Epicure » 6, boulevard Schuman à La Pardieu.

REGLEMENT DU CONCOURS

ARTICLE 1 : CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure. Vous devez être salarié d'une entreprise présente sur la zone de La Pardieu au moment de l'inscription au concours. Se rendre disponible aux dates citées ci-dessous en cas de sélection aux phases finales.

Ne peuvent participer au concours en tant que candidat, en tant que cuisinier amateur, toute personne issue d'une formation professionnelle en cuisine, hôtellerie ou toute discipline s'y rapportant.

Les organisateurs se réservent le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit de la compétition. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

ARTICLE 2 : DEROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroule en plusieurs étapes :

- Les inscriptions :

Les candidats s'inscrivent sur le site du Technopar : <http://technopar.fr/inscription-en-ligne-2/>
Une participation de 100€/équipe sera alors sollicitée à l'entreprise qui inscrira ses 2 salariés.
L'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.

- Les demi-finales :

Les demi-finales verront s'affronter 14 équipes réparties en 2 soirées. Les 6 meilleures recettes se verront sélectionnées pour la finale.

- **Le lundi 6 novembre 2017** de 18h à 20H30 (*thème imposé – Dorade royale entière pour deux personnes*)
- **Le Lundi 13 novembre 2017** de 18h à 20H30 (*thème imposé – Dorade royale entière pour deux personnes*)
 - Durée de l'épreuve : 1H.
 - Réalisation de 2 assiettes.

- La finale :

Les 6 équipes retenues s'affronteront dans une ultime épreuve pour déterminer les 3 premières places du Technochef.

- **Le lundi 27 novembre 2017** de 18h à 20H30 (*thème imposé – Pâtisserie autour de la poire caramel et/ou chocolat*)
 - Durée de l'épreuve : 1H15.
 - Réalisation de 2 assiettes.
 - Fiches recettes autorisées

Pour toutes les épreuves, l'ensemble du matériel sera fourni aux candidats. Ils n'ont pas l'autorisation d'apporter du matériel personnel (ustensiles de cuisine, textiles liés à la cuisine, livres, fiches, ou

recettes de cuisine, supports et outils électroniques...), excepté pour la finale avec l'épreuve pâtissière où des fiches recettes seront permises (pas de supports et outils électroniques)
Le placement des équipes sur les postes de travail sera tiré au sort avant l'épreuve.

Le jury est composé de personnalités locales et élira le vainqueur par soirées de sélections suivant une grille de notation prédéfinie. Le candidat ayant obtenu le plus de points lors de la sélection sera qualifié pour les épreuves suivantes. La notation est détaillée au point suivant (cf. Article 4.4)

- **Le jury :**

- Philippe Juilhard, *pâtisserie « Juilhard » de Saint-Amand-Tallende et Champeix*
- Quentin Brunet, *chef du restaurant « Spoon Home and Food » à Clermont Ferrand*
- Charles Moncouyoux, *chef du « Le bus 26 »*
- Mathieu Arthaud, *pâtisserie « Zeste de gourmandise » à Ceyrat*
- Rodolphe Regnaud, *« L'auberge du pont » à Pont du Château, membre des Toques d'Auvergne*
- Patrick Munch, *professeur de pâtisserie au lycée hôtelier de Chamalières, pâtissier de l'année en 1993, consultant et auteur de livres en cuisine*
- Sylvain Crepet, *maître-restaurateur, chef du caffè Mazzo à Clermont Ferrand*
- Fabrice Rabatel, *chef de « Chez Epicure » à Clermont Ferrand*
- Johanna Presneau, *blogueuse « fourchette et mascara », chroniqueuse France Bleu Pays d'Auvergne, chargée de communication pour l'association des fromages AOP d'Auvergne*

- **Notation :**

Les équipes seront notées sur **5 critères de 10 points** chacun :

- Présentation du plat
- Impression gustative (goût, équilibre)
- Technicité
- Utilisation du panier, perte, gaspillage
- Créativité

Si le candidat ne sert pas les assiettes à l'heure prévue, il se verra attribuer une pénalité de :

- 1 point : pour un service entre 0 et 2 minutes de retard
- 2 points : pour un service entre 2 et 4 minutes de retard
- 3 points : pour un service entre 4 minutes et plus de retard

La délibération du jury a lieu après les épreuves, les résultats de ces épreuves étant annoncés suite à cette délibération. Il est souverain et rend sa décision en premier et dernier recours. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.

En cas de panne momentanée du matériel de cuisson (plaque à induction, four), le jury intégrera ce temps d'interruption dans sa notation finale.

- **Dotation :**

- **1^{er} prix :**
Deux repas à l'Ostal
- **2^{ème} prix :**
Bouteilles prestigieuses de vin
- **3^{ème} prix :**
Coffret accessoires de vins

Tous les autres participants recevront un lot de consolation.

Au terme du concours, les finalistes sélectionnés et les prix seront remis lors de la finale du 27 novembre.

Ces lots ne sont pas interchangeable ou échangeables contre une quelconque valeur monétaire et ne pourront donner lieu à un remboursement partiel ou total.

Les gagnants s'engagent à accepter les lots tels que proposés sans possibilité d'échange ni de contre-valeur pécuniaire de quelque sorte que ce soit. Les organisateurs se réservent le droit de modifier les dotations.

Les organisateurs se réservent la possibilité de remplacer les lots par des produits d'une valeur égale ou supérieure en cas d'indisponibilité desdits lots, sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard. Toutefois, si les prix annoncés ne pouvaient être livrés pour des raisons indépendantes de leur volonté aucune contrepartie financière et/ou équivalence financière ne pourra être réclamée. Les partenaires ne sauraient être tenus responsables de toute avarie, vol et perte intervenus lors de la livraison des lots.

Les partenaires déclinent toute responsabilité en cas d'incident qui pourrait survenir à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance des lots.

ARTICLE 3 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 : [Association TECHNOPAR 15, rue Jean Claret 63000 La Pardieu Clermont Ferrand](#). Les participants consentent expressément à ce que leurs données personnelles soient exploitées par les partenaires et ses partenaires à des fins d'étude de marché, marketing, publicitaires, promotionnelles.

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.

Il est disponible sur le site www.technopar.fr.

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE

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.

Les partenaires ne sauraient engager leur responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de leur volonté, qu'ils soient obligés de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du Concours.

ARTICLE 10 : MODIFICATION DU CONCOURS

Les organisateurs se réservent 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 participant(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 les organisateurs, de ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement. Les organisateurs pourront annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit et notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au jeu-concours ou de la détermination du (des) gagnant(s). 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.