



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
D E S S E R T

Règlement 2010

La 36^e édition du Championnat de France du Dessert de restauration et d'hôtellerie est organisée par le Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS). Cette compétition nationale du dessert s'adresse à 2 catégories distinctes de concurrents :

Une catégorie « JUNIORS », constituée d'élèves d'établissements hôteliers français (lycées et CFA), préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant ».

Une catégorie « PROFESSIONNELS », constituée de cuisiniers et de pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie française, sélectionnés dans toute la France.

Le Championnat de France du Dessert a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration et hôtellerie. Le dessert doit être obligatoirement un dessert à l'assiette pour 10 personnes. Il doit être réalisable de façon courante en restauration.

Les chefs-d'œuvre de pâtisserie - aux présentations et décorations trop recherchées - n'étant pas réalisables en restauration et en hôtellerie de façon habituelle, seront déclassés.

La recette doit être une création personnelle.

La reproduction, même partielle, d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, 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.

Le CEDUS se réserve le droit de diffuser les coordonnées des candidats aux partenaires du Championnat.

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, catégories « JUNIORS » et « PROFESSIONNELS », se déroulera en trois temps :

- 1.** Sélection des candidats
- 2.** Epreuves éliminatoires régionales
- 3.** Finale nationale

www.lesucre.com

LA MEILLEURE SOURCE D'INFORMATION SUR LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRES



1. SELECTION DES CANDIDATS

⊖ CANDIDATS JUNIORS

Le CEDUS, organisateur du Championnat de France du Dessert et l'agence AB3C sont seuls habilités à informer chaque établissement (ayant déposé sa candidature pour concourir) du nombre de participants à présenter à l'épreuve éliminatoire régionale. Le regroupement géographique de plusieurs établissements (par rapport à leur localisation régionale) et le choix de l'établissement qui accueillera l'épreuve sont laissés à l'initiative du CEDUS et de l'agence AB3C. Chaque établissement concourant devra adresser à l'agence AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS, impérativement avant le **vendredi 4 décembre 2009 minuit (cachet de la poste faisant foi)** :

- Les noms et prénoms des candidats sélectionnés pour l'épreuve éliminatoire régionale (après sélection interne), leur âge, leurs coordonnées complètes et leur CV (avec photo)
- Une attestation signée du Proviseur / Directeur de l'établissement, certifiant la scolarité des élèves en mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant »
- Les coordonnées du professeur de pâtisserie en charge des élèves

Le dossier de candidature par courrier (au format Word) comprenant :

- Le nom de la recette
- La liste des ingrédients et leurs quantités. **Dans le cas où la recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme des produits de nos partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser.** L'utilisation d'autres produits sera éliminatoire. Les partenaires fourniront gratuitement et à la demande du candidat les produits souhaités pour l'épreuve éliminatoire régionale et la finale
- La progression de la recette
- Le dressage du dessert détaillé
- Une explication en quelques lignes pour justifier du choix du dessert : ingrédients, assemblages, textures ...
- **Lors de l'épreuve éliminatoire régionale, chaque candidat viendra présenter son dessert et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et le plaisir gustatif**
- Le prix de revient du dessert
- La photo couleur du dessert

Pour éviter tout désagrément lié au courrier, il est conseillé d'envoyer le dossier en recommandé.

Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.

> Le nombre de candidats est en général de 8 par épreuve éliminatoire régionale. La sélection de ces derniers se fait en fonction de la recette proposée, conformément à l'esprit du championnat "Juniors".

> Les candidats sélectionnés seront informés par un courrier adressé au Proviseur/ Directeur et au chef de travaux de l'établissement, de la date et du lieu de l'épreuve éliminatoire régionale.

> **Aucun changement dans le contenu, la présentation ou la progression de la recette ne devra être effectué pour les épreuves éliminatoires régionales et la finale. La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.**

⊕ CANDIDATS PROFESSIONNELS

Les cuisiniers et pâtisseries professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, en exercice, âgés de 20 ans et plus, désirant participer au Championnat de France du Dessert 2010, catégorie «PROFESSIONNELS», devront adresser à l'agence AB3C - 34, rue de l'Arcade - 75008 PARIS, impérativement **avant le vendredi 4 décembre 2009 minuit (cachet de la poste faisant foi)** :

- Leur CV (avec photo), coordonnées personnelles et coordonnées de l'employeur actuel

Le dossier de candidature par courrier (au format Word) comprenant :

- Le nom de la recette
- La liste des ingrédients et leurs quantités. **Dans le cas où la recette mentionne des ingrédients faisant partie de la gamme des produits de nos partenaires, vous devez obligatoirement les utiliser.** L'utilisation d'autres produits sera éliminatoire. Les partenaires fourniront gratuitement et à la demande du candidat les produits souhaités pour l'épreuve éliminatoire régionale et la finale
- La progression de la recette
- Le dressage du dessert détaillé
- **Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert (ingrédients, assemblages, textures...) et conseiller le jury pour la dégustation afin d'optimiser la mise en bouche, l'alliance des saveurs, des textures et le plaisir gustatif**
- Le prix de revient du dessert
- La photo couleur du dessert

Pour éviter tout désagrément lié au courrier, il est conseillé d'envoyer le dossier en recommandé.

Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.

> Le nombre de candidats est en général de 8 par épreuve éliminatoire régionale. La sélection de ces derniers se fait en fonction de la recette proposée, conformément à l'esprit du Championnat «Professionnels».

> Les candidats sélectionnés seront informés par courrier, par l'agence AB3C, de leur admission au concours ainsi que de la date et du lieu où ils devront se rendre pour l'épreuve éliminatoire régionale.

> **Aucun changement dans le contenu, la présentation ou la progression de la recette ne devra être effectué pour les épreuves éliminatoires régionales et la finale. La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.**

2. EPREUVES ELIMINATOIRES REGIONALES

⊖ DEROULE

Les épreuves éliminatoires régionales se dérouleront entre janvier et mars 2010.

> Les candidats sélectionnés pour chaque épreuve éliminatoire régionale devront exécuter, en 3 heures, la recette du dessert envoyée en même temps que leur candidature. Cette recette devra être réalisée pour 10 personnes, et présentée à l'assiette.

> Les assiettes **non siglées** et les ingrédients sont à prévoir par le candidat.

> Le jour de l'épreuve éliminatoire régionale, **toutes les préparations doivent être faites sur place ; les ingrédients doivent être apportés individuellement, pesés mais non mélangés ; les matières premières doivent être apportées brutes non travaillées. Remarque : les fruits transformés doivent être apportés sous forme de purée ou de coulis uniquement.**

Nous vous rappelons que le gros matériel est fourni par l'établissement d'accueil, les candidats devront apporter le petit matériel.

⊕ JURY

> Le jury, sera désigné par le CEDUS, en collaboration avec l'établissement hôtelier accueillant l'épreuve. Ce jury comprendra des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des représentants des consommateurs. Les restaurateurs et les hôteliers dont un employé sera candidat ne pourront faire partie du jury, de même **le personnel du lycée dont un élève est candidat ne pourra prendre part au jury.** Les membres du jury de TRAVAIL surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie. Ils seront les seuls à noter **le travail** des candidats et la **technique** des desserts. Les membres du jury de DEGUSTATION noteront la **présentation**, la **dégustation** et l'**originalité** des desserts dès la fin de l'épreuve. Un membre du jury ne pourra noter à la fois le TRAVAIL et la DEGUSTATION.

Le jury de TRAVAIL notera sur 45 points :

- L'organisation générale / 10 points
- L'hygiène et la propreté / 10 points
- Le respect de la fiche technique (dont la gestion dans l'utilisation des matières premières) / 10 points
- La technicité (maîtrise des techniques et créativité dans le travail) / 10 points
- Bonus temps (accordé au candidat finissant à l'heure) : 5 points

Le jury de DEGUSTATION notera sur 60 points :

- La présentation et l'esthétique du dessert (l'accord entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points
- La créativité et l'originalité / 10 points
- La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 20 points
 - équilibre des textures / 20 points

Les membres du jury prendront connaissance des dossiers de candidature et des motivations exprimées par chaque candidat avant de déguster et de noter.

Pour les «JUNIORS», chaque candidat viendra présenter son dessert au jury DEGUSTATION.

➔ **RESULTATS**

- > Les décisions du jury seront sans appel.
- > Le lauréat de chaque épreuve éliminatoire régionale sera le candidat qui totalisera le maximum de points. Il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale.
- > Des prix viendront récompenser les participants.

3. FINALE NATIONALE

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2010, catégorie «JUNIORS» se déroulera le mercredi 31 mars 2010 au Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas de Strasbourg.

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2010, catégorie «PROFESSIONNELS» se déroulera le jeudi 1^{er} avril 2010 au Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas de Strasbourg.

➔ **DEROULE**

> Chaque candidat finaliste disposera de **4h30** pour réaliser deux desserts :

- 1. Le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de l'épreuve éliminatoire régionale ;**
- 2. Le dessert à l'assiette pour 8 personnes à réaliser à partir d'un panier surprise contenant un certain nombre de matières premières. Le choix du panier surprise est laissé à l'initiative du CEDUS et du Président des jurys et sera connu au début de l'épreuve. Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette de l'épreuve éliminatoire régionale ne pourra être utilisée pour la réalisation ou le décor de la recette panier surprise. Aucune recette ou livre de recettes ne pourra être apporté le jour de l'épreuve :**

> **Pour le dessert du panier surprise, les assiettes seront fournies par les organisateurs.**

> Le temps de l'épreuve finale se déroule de la façon suivante :

- **15 minutes** pour que les candidats prennent connaissance du contenu du panier et réfléchissent à la création d'un dessert ;
- **4h15** en laboratoire de pâtisserie : à l'issue de **3h35** d'épreuve finale, chaque candidat devra avoir dressé, pour le jury de DEGUSTATION, les 8 assiettes du dessert surprise. Les **40 minutes** restantes seront utilisées pour la finalisation et le dressage des 10 assiettes du dessert régional.

> **Toutes les préparations doivent être faites sur place** conformément à la recette proposée lors de la sélection régionale ; **les ingrédients doivent être apportés individuellement, pesés mais non mélangés ; les matières premières doivent être apportées brutes non travaillées. Remarque : les fruits transformés doivent être apportés sous forme de purée ou de coulis uniquement.**

➔ **JURY**

> Le jury, réuni à l'initiative du CEDUS et du Président des Jurys, sera composé de personnalités de la restauration, des métiers de bouche et de représentants des consommateurs.

> Les membres du jury de TRAVAIL surveilleront le déroulement de l'épreuve en laboratoire de pâtisserie ; ils noteront le travail des candidats et la technique des desserts.

> Les membres du jury de DEGUSTATION se réuniront dès la fin de l'épreuve pratique pour noter la présentation des desserts et pour les goûter afin de mettre une note de dégustation.

Un membre du jury ne pourra noter à la fois le TRAVAIL et la DEGUSTATION.

> Les concurrents seront départagés en fonction de la notation :

- 1. Du dessert régional (dessert primé lors de l'épreuve éliminatoire régionale) sur 100 points :**

Le jury de TRAVAIL notera sur 40 points :

- L'organisation générale / 10 points
- L'hygiène et la propreté / 10 points
- Le respect de la fiche technique (dont la gestion dans l'utilisation des matières premières) / 10 points
- La technicité (maîtrise des techniques et créativité dans le travail) / 10 points

Le jury de DEGUSTATION notera sur 60 points :

- La présentation et l'esthétique du dessert (l'accord entre le dessert et l'assiette sera pris en compte par le jury) / 10 points
- La créativité et l'originalité / 10 points
- La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 20 points
 - équilibre des textures / 20 points

- 2. Du dessert surprise (dessert créé à partir du panier surprise) sur 60 points:**

Le jury de TRAVAIL notera sur 20 points :

- La créativité du dessert réalisé / 10 points
- La technicité (maîtrise des techniques et originalité dans le travail) / 10 points

Le jury de DEGUSTATION notera sur 40 points :

- La présentation et l'esthétique du dessert / 10 points
- La créativité et l'originalité (l'accord entre le dessert et l'assiette imposée sera pris en compte par le jury) / 10 points
- La dégustation du dessert :
 - harmonie des saveurs / 10 points
 - équilibre des textures / 10 points

➔ **PRIX**

PRIX « JUNIORS »

> **Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'OR, catégorie «JUNIORS»**, sera le candidat qui sera le premier au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Le Trophée « SUCRE » lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de **2 500 €** offert par le CEDUS.

Un stage Premium à la Chocolate Academy de Meulan (78) d'une valeur de 1000 € offert par Cacao Barry.

Un batteur offert par Elle & Vire Professionnel.

Une « COUPE CHALLENGE » sera décernée à l'établissement du gagnant de la Finale «JUNIORS». Cette coupe sera remise en compétition à chaque Championnat mais deviendra la propriété définitive de l'établissement qui l'aura remportée 2 années consécutives.

> **Le VICE-CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'ARGENT, catégorie « JUNIORS»**, sera le candidat qui sera le deuxième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra une médaille, un diplôme et un chèque de **1 500 €** offert par le CEDUS.

Un colis composé de : 6 kg de chocolat de couverture de Plantations, 4 kg de chocolat de couverture Origine, 5 kg de Praliné Héritage, 1 boîte de Beurre Mycryo, 1 sachet de Crispearls noires, 1 sachet de Crispearls blanches offert par Cacao Barry.

Un siphon avec cartouches de gaz offert par Elle & Vire Professionnel.

> **Le DESSERT DE BRONZE, catégorie « JUNIORS»**, sera le candidat qui sera le troisième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra une médaille, un diplôme et un chèque de **1 000 €** offert par le CEDUS.

Un colis composé de : 6 kg de chocolat de couverture de Plantations, 4 kg de chocolat de couverture Origine, 5 kg de Praliné Héritage, 1 boîte de Beurre Mycryo, 1 sachet de Crispearls noires, 1 sachet de Crispearls blanches offert par Cacao Barry.

Un mixeur plongeur offert par Elle & Vire Professionnel.

> Tous les autres finalistes seront récompensés.

PRIX « PROFESSIONNELS »

> **Le CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'OR, catégorie «PROFESSIONNELS»**, sera le candidat qui sera le premier au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Le Trophée « SUCRE » lui sera attribué ainsi qu'une médaille, un diplôme et un chèque de **4 000 €** offert par le CEDUS.

Un stage Premium à la Chocolate Academy de Meulan (78) d'une valeur de 1000 € offert par Cacao Barry.

Un batteur offert par Elle & Vire Professionnel.

> **Le VICE-CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT ou DESSERT D'ARGENT, catégorie « PROFESSIONNELS»**, sera le candidat qui sera le deuxième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra une médaille, un diplôme et un chèque de **2 500 €** offert par le CEDUS.

Un colis composé de : 6 kg de chocolat de couverture de Plantations, 4 kg de chocolat de couverture Origine, 5 kg de Praliné Héritage, 1 boîte de Beurre Mycryo, 1 sachet de Crispearls noires, 1 sachet de Crispearls blanches offert par Cacao Barry.

Un siphon avec cartouches de gaz offert par Elle & Vire Professionnel.

> **Le DESSERT DE BRONZE, catégorie «PROFESSIONNELS»**, sera le candidat qui sera le troisième au classement des points pour l'ensemble des 2 recettes.

Il recevra une médaille, un diplôme et un chèque de **1 500 €** offert par le CEDUS.

Un colis composé de : 6 kg de chocolat de couverture de Plantations, 4 kg de chocolat de couverture Origine, 5 kg de Praliné Héritage, 1 boîte de Beurre Mycryo, 1 sachet de Crispearls noires, 1 sachet de Crispearls blanches offert par Cacao Barry.

Un mixeur plongeur offert par Elle & Vire Professionnel.

> Tous les autres finalistes seront récompensés.

IMPORTANT

Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2010 n'auront pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2011.

Les frais de transport des candidats et des professeurs accompagnateurs se déplaçant pour les épreuves éliminatoires régionales et la finale nationale seront pris en charge par le CEDUS, sur présentation des justificatifs originaux et dans les limites définies par le CEDUS.

Les candidats ayant moins de 18 ans devront obligatoirement être accompagnés d'un professeur de leur établissement.

Le CEDUS décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant le Championnat de France du Dessert, catégorie «JUNIORS» et «PROFESSIONNELS».

La participation au Championnat de France du Dessert implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement.



Partenaires Officiels
du Championnat de France du dessert 2010