

CUIZIN'TOUR 2022

Concours sucré-pâtissier

Saison IX : un fruit dans toutes ses déclinaisons

Règlement du concours

1 TYPE DE CONCOURS

Le concours sucré-pâtissier de la Fondation OVE a pour but de proposer une dynamique de challenge inter structures à des groupes d'enfants, d'adolescents, et jeunes adultes (6-20 ans) à partir de la confection d'un dessert le jour du concours.

Ce même concours pourra s'organiser parallèlement pour toutes personnes accueillies de 20 ans et plus.

2 STRUCTURES CONCERNES PAR LE CONCOURS

Tous les établissements et services accueillant ou accompagnant des personnes de la Fondation OVE ou d'autres structures hors Fondation OVE.

Chaque équipe participante au concours est sollicitée et invitée à parrainer une équipe d'une autre structure extérieure dans le champ du médico-social ou non.

3 DESCRIPTION ET DEROULEMENT DU CONCOURS

3.1 Finalités

Il s'agit le jour du concours de réaliser sur place toutes les étapes relatives à la préparation du dessert qui sera présenté à un jury.

Par la préparation du concours en amont dans les structures, les jeunes accompagnés auront acquis de l'autonomie dans la réalisation du dessert et de ses différentes étapes.

[Le thème de cette année est : un fruit en plusieurs déclinaisons](#)

[Vous devez traiter un seul fruit](#)

[Vous pouvez le décliner sous toutes les textures possibles \(mousse, jus, purée, gelée, crème, etc\), et minimum deux textures](#)

[Vous pouvez associer d'autres ingrédients \(amande, chocolat, noix, etc\)](#)

3.2 Principe du concours

Les équipes engagées se prépareront durant l'année scolaire à la réalisation d'un dessert : gâteau, pâtisserie, mousses, crèmes, recherche de recettes, choix d'ingrédients, tests de préparations, décors, dans le but le jour du concours de préparer sur place et de présenter un dessert à partir du thème imposé cette année. Il s'agira d'un dessert pour 4 personnes minimum soit en parts individuelles soit en gâteau complet...

L'ensemble des préparations sont réalisées sur place dans un temps imparti, à partir des ingrédients apportés par chaque équipe.

Parallèlement, une épreuve de type quizz sera à passer en équipe pour tester les connaissances autour de la pâtisserie.

Les professionnels accompagnants ne participent pas aux réalisations. Ils ont un rôle de « coach » auprès de leur équipe engagée.

3.3 Composition des équipes

Les équipes sont composées **de 2 à 4 participants**, accompagnées le jour du concours par **deux professionnels**, responsables de l'équipe.

Selon les besoins des personnes engagées dans le concours (degré d'autonomie par exemple, besoins spécifiques au cours de l'après-midi de concours), un accompagnant supplémentaire peut être présent comme « relai éducatif ».

Selon l'organisation de la structure, **un aidant** peut être présent en lieu et place d'un professionnel.

3.4 Déroulement du concours

Le concours se déroule **sur une demi-journée de 11h30 à 17h30 (repas sur place fourni)** dans un espace professionnel équipé d'une cuisine, dont le lieu vous sera communiqué avec la date du concours.

Il aura lieu entre fin avril et mi-juin pour les quarts de finales ; et au mois de juin pour la finale.

L'organisation du concours vous sera communiquée suite aux inscriptions et varie selon le nombre d'équipes engagées.

Il se déroule en plusieurs temps :

- 11h30 : accueil des équipes
- 12h / 13h15 : repas offert pour les équipes participantes et leurs coachs
- 13 heures 15 / 13 heures 45 : installation des équipes participantes,
- 13 heures 45 / 14 heures : mot d'accueil, présentation du Jury et rappel des modalités du concours et des consignes de sécurité. Lancement du concours

- 14 heures / 16 heures : déroulement des épreuves : réalisation du dessert, participation parallèle à une épreuve mettant en valeur les connaissances des candidats, présentation de la recette
- 16 heures : dégustation du Jury et délibérations
- 17 heures : annonce des résultats et discours de clôture.

3.5 Description des épreuves

Le concours se déroulera en 3 épreuves. Chaque épreuve sera soumise à l'avis et à la notation d'un jury selon une grille de critères pré-définis.

- *Épreuve 1 : Confection du dessert à partir du thème de cette année : un fruit en plusieurs déclinaisons*
- *Épreuve 2 : Présentation de la recette à partir d'un support libre*
- *Épreuve 3 : Participation à une épreuve de type quizz permettant de tester les connaissances autour de la pâtisserie.*

3.6 Engagement et coût de la participation

L'inscription vaut engagement au concours.

Pour participer au concours, la somme de 25 euros sera demandée à la structure.

Par soucis d'organisation, toute annulation dans le mois précédant le jour du concours entrainera le paiement de cette somme.

3.7 Notation

Chaque épreuve est soumise à l'avis et à la notation du jury, composé de membres de la direction générale de la Fondation OVE, de responsables d'ESSMS, et des professionnels.

Epreuve 1 : Confection du dessert à partir du thème cette année

Notation sur 40 : :

- 20 pour la qualité du dessert (goût, textures, lien avec le thème de l'année, cohérence du dessert) ; et la diététique
- 10 pour la présentation du dessert (esthétique, vaisselle, contenants utilisés) ;
- 5 sur l'hygiène, l'organisation lors de la confection, l'ambiance et l'esprit d'équipe.

L'équipe qui parraine une autre structure obtiendra de fait 5 points supplémentaires.

Durée : environ 1 heures 30.

Epreuve 2 : Présentation de la recette à partir d'un support libre :

Notation sur 10.

Il s'agit de présenter la recette (ingrédients, matériels utilisés, réalisation...) à partir d'un support libre et créatif, original, ludique.

Durée : environ 15 minutes.

Epreuve 3 : Participation à une épreuve de type quizz permettant de tester vos connaissances autour de la pâtisserie.

Notation sur 10.

Durée : environ 15 minutes.

3.8 Lieu du concours

De nouveaux lieux de concours sont actuellement recherchés. Ils vous seront communiqués au plus tôt.

3.9 Résultats et récompenses

A l'issue des épreuves, le jury prononcera le classement après délibération.

Les deux premières équipes participeront à la finale.

3.10 Indications matérielles

Sont à la charge des équipes participantes :

- Les produits et matériels nécessaires à l'entraînement de l'équipe tout au long de l'année,
- Les produits et matériels nécessaires à la fabrication et à la présentation du dessert,
- Les ustensiles spécifiques à la fabrication, à la cuisson ou à la décoration,
- Les éléments de présentation ou de décoration (assiettes spécifiques, produits alimentaires additionnels, etc),
- Une tenue adaptée.

Sur place, vous aurez à votre disposition :

- Un emplacement dédié à l'équipe qui vous permettra de travailler sereinement,
- Four, plaques de cuisson, réfrigérateur et une cellule de refroidissement.

3.11 Organisation du concours

Ce concours est organisé par l'ensemble du Staff du Cuizin'Tour sous la responsabilité de Jean Claude JABOULAY, directeur de Territoire.

Agnès PERIN est responsable de ce concours Sucré-pâtissier et sera votre interlocutrice tout au long de l'année.

Agnes.perin@fondation-ove.fr – 06.16.06.35.66