

Tournoi TOP CHEF des sportifs

RÈGLEMENT

OBJECTIF DU CONCOURS

- Permettre une cohésion sociale
- Renforcement et création de liens intergénérationnels,
- Echanges et partage convivial
- Création d'un temps ludiques
- Partage des savoirs

DÉROULÉ DU CONCOURS

Inscription des équipes
avant le **SAMEDI 29 JUIN 2024**
uniquement au Centre Municipal
Arthur Rimbaud

Composition des équipes pour le
concours :

- **MAXIMUM 9 PERSONNES**
avec un **sénior obligatoire**.

Celui-ci aura pour mission de
donner conseil et de diriger
son équipe.

- L'équipe devra représenter
un pays.

- **La compétition est gratuite**
et ouverte à tous.

PRÉSÉLECTION DES ÉQUIPES

JOURNÉE DU 11 JUILLET 2024

- Chaque équipe réalisera une recette chez elle pour 2 personnes.
- Les participants peuvent se filmer ou être filmé en cours d'exécution. Ce film pourra être diffusé totalement ou en partie. Il pourra être transmis le jour de passage sur clé USB personnelle qui sera rendue au participant.
- L'équipe s'engage par son inscription à respecter les règles élémentaires d'hygiène pour cuisiner, à utiliser des produits non périmés et à respecter la chaîne du froid.

JOURNÉE DU 12 JUILLET 2024

*Pour les équipes de la Résidence
Saint-Exupéry et des centres de loisirs
Anim'Ados et Pierre Perret.*

- Les équipes réaliseront une recette dans les locaux du centre de loisirs Pierre Perret.

6 équipes seront sélectionnées au Centre Municipal Arthur Rimbaud et 3 équipes au centre de Loisirs (Centre de Loisirs et Résidence Saint-Exupéry)

SÉLECTION ET FINALE

La compétition se déroulera
du **22 AU 24 JUILLET**
de 13h30 à 17h30 au **CMAR**
avec une finale au **PARC HÉBERT***.

Selon le jour de passage, chaque équipe aura **TROIS HEURES** pour un défi de cuisine en deux parties :

- Préparation d'une entrée-un plat / un plat-dessert
- Dressage des plats et de la table
Les équipes devront adapter le plat aux ingrédients proposés, et effectuer plusieurs tâches à la fois dans le temps imparti !
- Les équipes seront filmées et photographiées tout au long de la compétition, si elles l'autorisent.
- Les membres du jury viendront regarder, puis déguster les assiettes.

Chaque membre du jury attribuera une note qu'il gardera pour lui.

- Le jury se réunira pour un temps de concertation d'une durée maximum de 20 minutes. Pendant ce temps, les candidats pourront récupérer les restes de leurs recettes et faire la vaisselle avec le matériel mis à disposition.

- Enfin, le jury attribuera une note par œuvre présentée devant les candidats réunis en expliquant les points forts et faibles de leurs travaux.

- **Une équipe sera sélectionnée pour disputer la finale qui se déroulera le VENDREDI 26 JUILLET AU PARC HÉBERT*.**

Toutes les équipes sélectionnées pour la compétition doivent être présente le jour de la finale afin de recevoir leurs lots de participation.

** En cas d'intempéries, la finale se déroulera au Marché Couvert*

CRITÈRES DE NOTATIONS

Il sera tenu compte de :

L'esthétique

(couleur, propreté, disposition)

L'originalité

(textures, associations, ingrédients)

Le goût

(odeur, saveur, satiété)

La difficulté de réalisation

(durée notamment)

LE JURY ET LES ÉPREUVES

Lors de la compétition,
le jury sera constitué :

- d'un chef de cuisine
- d'une diététicienne
- d'élus
- d'agents de la ville
- d'habitants nogentais

CONTACT : 03 75 19 00 70

CMAR - 9 RUE DE LA FÉLICITÉ - 60180 NOGENT-SUR-OISE