



Private Catering Cup

Y A C H T C H E F C H A L L E N G E

RÈGLEMENT DU CONCOURS



www.private-catering.com



REGLEMENT

PRIVATE CATERING CUP

YACHT CHEFS CHALLENGE
Concours international de cuisine de yacht

1.1. OBJET

La PRIVATE CATERING CUP est une compétition internationale pour les chefs de cuisine de yachts de plus de 30 mètres, organisée par la société Private Catering.

Chaque année, la PRIVATE CATERING CUP désigne le prétendant au titre de « meilleur chef de yacht », qui se confrontera au tenant du titre dans le cadre du concours YACHT CHEF CHALLENGE.
Pour la première édition, la PRIVATE CATERING CUP désignera deux gagnants (un premier et un second).

La PRIVATE CATERING CUP se déroule en deux étapes distinctes :

- 1^{ère} étape : la sélection sur dossier des 6 finalistes.
- 2^{ème} étape : la réalisation de recettes en public, dans un temps défini, lors de l'Antibes Yacht Show.

1.2. CANDIDATS

Les candidats sont obligatoirement des cuisiniers professionnels âgés de plus de 22 ans, qui défendent en cuisine le Pavillon d'un **Yacht de plus de 30 mètres**.

Ils sont **membres de l'équipage du Yacht** qu'ils représentent pour au moins la durée des épreuves. Pour en attester, ils doivent fournir une lettre d'engagement du Yacht, au plus tard à la date de clôture des candidatures.

Un Chef ne peut représenter qu'un seul Yacht. Un Yacht ne peut être représenté que par un seul Chef. Ce concours à vocation internationale est ouvert à toute nationalité. Le concours se déroulera néanmoins **en langue française**.



1.3. RETRAIT DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Le droit d'inscription est fixé à la somme de 50 € TTC. Le paiement peut être effectué par chèque (banque française ou monégasque, à l'ordre de PRIVATE CATERING), en espèces ou par Carte Bancaire. Une facture acquittée sera remise au candidat.

**LES DOSSIERS DE CANDIDATURE SONT À RETIRER A PARTIR DU :
15 DECEMBRE 2008 :**

Sur simple demande auprès de la société Private Catering :

- Par téléchargement sur le site internet : www.private-catering.com
- Par téléphone au +33 (0)4 92 91 51 91

1.4. DEPÔT DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

LES DOSSIERS DE CANDIDATURE DEVRONT ETRE COMPLETES ET RENVOYES EXCLUSIVEMENT PAR COURRIER POSTAL, A L'ADRESSE SUIVANTE :

**PRIVATE CATERING
CONCOURS PRIVATE CATERING CUP
170, CHEMIN DE FONT DE CINE
IMMEUBLE LE QUARTZ
06220 VALLAURIS**

**DATE LIMITE DE DÉPÔT DES DOSSIERS :
LE 28 FEVRIER 2009, A 17 H (cachet de la poste faisant foi)**

AVEC LES PIECES SUIVANTES :

- La fiche de candidature dûment complétée et signée
- La lettre d'engagement du Yacht.
- Le CV complet du candidat avec une photo d'identité.
- La copie d'une pièce d'identité en cours de validité avec photo.
- La copie du « Certificate of registry » du Yacht
- L'acquittement des frais d'inscription
- La fiche technique détaillée de chaque plat.
- Le bon d'économat dûment rempli.
- La photo en couleur de chaque plat servi sur une assiette blanche ronde.

Un courrier de confirmation avec le numéro d'inscription sera adressé au candidat, dès réception de sa candidature complète.



1.5. 1^{ère} ETAPE : SELECTION DES DOSSIERS DES SIX FINALISTES

Les dossiers de candidature sont évalués par un Comité de sélection composé de cuisiniers professionnels choisis par Private Catering.

Les candidats doivent imaginer trois recettes (une entrée + un plat principal + un dessert) pour 8 personnes. **Il est interdit d'utiliser truffe, foie gras, homard, langouste et caviar.**

Les trois recettes sont présentées au comité de sélection de manière anonyme, en français, sur support papier. Les candidats devront veiller à n'y inscrire aucune indication permettant de les reconnaître.

Le Comité retient neuf Chefs parmi tous les candidats qu'il classe dans l'ordre décroissant de un à neuf. Les six premiers sont qualifiés pour la deuxième étape de la PRIVATE CATERING CUP, qui se déroulera pendant l'Antibes Yacht Show.

Les candidats classés N°7, 8 et 9 sont retenus en qualité de suppléants pour remplacer éventuellement le(s) finaliste(s) défaillant(s).

Le Comité est souverain. Ses décisions sont sans appel.

La liste des 6 finalistes et des 3 suppléants sera proclamée par le Comité de sélection, au plus tard 15 jours avant la finale du concours.

Les finalistes et les suppléants seront avertis personnellement par courriel, courrier ou téléphone. Ils recevront alors le « panier » de produits imposés pour le déroulement de la deuxième étape du concours, ainsi que le dossier technique du déroulement de la journée (les recettes, le détail des postes de travail, celui des assiettes de présentation...).

1.6. 2^{ème} ETAPE : REALISATION DES RECETTES EN PUBLIC

Les candidats retenus doivent réaliser, le jour de la finale de la PRIVATE CATERING CUP, la recette d'un plat principal et d'un dessert pour 8 personnes, à partir du panier de produits imposés.

1.6-1 - LE JURY DU CONCOURS

Le jour du concours lors du salon ANTIBES YACHT SHOW d'Antibes, les candidats sont évalués par un Jury composé de cuisiniers professionnels et de personnalités du yachting et des médias.

Le Jury est souverain. Ses décisions sont sans appel.



1.6-2 - DEROULEMENT DU CONCOURS

PRIVATE CATERING met à disposition des candidats :

- Un poste de travail entièrement équipé.
- Les produits du panier.
- Les assiettes de dressage

Le petit matériel personnel, la petite batterie et la tenue professionnelle doivent être apportés par les candidats.

Le candidat devra fournir les fiches techniques, recettes et appellations des plats, qui seront dactylographiées sur les feuilles officielles fournies aux candidats en 3 exemplaires, réparties ainsi :

- Un exemplaire pour le jury (pratique)
- Un exemplaire pour le jury (dégustation)
- Un exemplaire pour le candidat

Durant l'épreuve, les candidats ne peuvent sortir ni entrer aucun matériel ou denrée alimentaire. Tout artifice non comestible est interdit.

Un briefing est organisé avant l'épreuve. A cette occasion, il est procédé aux tirages des postes de travail (box), et de l'ordre d'envoi des candidats.

La PRIVATE CATERING CUP se déroule suivant le programme suivant :

- Préparation des plats
- Présentation des assiettes
- Délibération du Jury
- Remise des prix lors de la soirée des capitaines.

Les candidats ont 4h30 pour réaliser leurs deux recettes. Ils entrent en lice à l'heure convenue, en tenue professionnelle, avec leur petit matériel. Ils commencent à quinze minutes d'intervalle.

Le premier candidat envoie son 1^{er} plat 4 heures 00mn après le début du concours et son dessert trente minutes plus tard. Un minutage précis est communiqué à chaque candidat avant la compétition. Ils sont libres de la présentation de leurs assiettes.



1.7. NOTATION

Le Jury note chaque plat sur la base de 120 points maximum d'après la grille de notation fournie.

Il sera appliqué des pénalités pour gaspillage et retard à l'envoi. Un retard de plus de trois minutes pénalise le candidat de 5 points. Pour tout retard supérieur à 5 minutes, le candidat est rétrogradé et envoie sa préparation à la fin des envois réglementaires.

Des commissaires de surveillance contrôlent le bon déroulement de la réalisation des plats et sont habilités à disqualifier tout candidat ayant contrevenu au règlement.

Notations retenues (pour chaque plat):

Présentation :

Beauté originalité : 15 points maximum

Appellation des plats : 5 points maximum

Dégustation :

Qualité des saveurs : 45 points maximum

Originalité : 20 points maximum

Techniques :

Gestuelles : 20 points maximums

Propreté : 15 points maximum

Pénalités :

Suivant accord du Jury avant l'épreuve.

Les candidats sont classés par le Jury dans l'ordre décroissant en fonction du score obtenu par chacun. En cas d'ex æquo, les notes de dégustation priment sur celles de présentation.

Le candidat classé n°1 gagne la PRIVATE CATERING CUP.

1.8. DOTATION

La dotation de la PRIVATE CATERING CUP est la suivante :

1^{er} prix :

- Trophée PRIVATE CATERING CUP
- Un chèque de 2 000 euros
- Une sélection de cadeaux
- Qualification pour le Défi YACHT CHEF CHALLENGE



2ème prix :

- Un trophée
- Un chèque de 1 000 euros
- Une sélection de cadeaux

1.9. CEREMONIE DE REMISE DES PRIX

La remise de la PRIVATE CATERING CUP se déroulera lors de la soirée des capitaines, organisée pendant l'Antibes Yacht Show.

1.10. DROITS À L'IMAGE

Les candidats autorisent, sans contrepartie, les organisateurs à prendre toute photo, toute vidéo, à rédiger tout texte, à réaliser tout dossier, à faire tout reportage les concernant, à les diffuser gracieusement, et à diffuser toute information relative à la PRIVATE CATERING CUP, en particulier nom, prénom, âge du Chef, recettes, nom du yacht, port d'attache, etc.

1.11. ANNULATION-MODIFICATION-ACCEPTATION

Les organisateurs se réservent le droit de différer, modifier ou annuler totalement ou partiellement la PRIVATE CATERING CUP, sans dédommagement ni indemnité, quelle que soit la raison du différend, de la modification ou de l'annulation. Dans tous les cas, les participants seront avertis le plus rapidement possible par simple courriel. En cas de nécessité, le règlement pourra être modifié sans préavis.

L'acceptation formelle du présent Règlement est obligatoire pour les Candidats, les sponsors, les partenaires et les fournisseurs sauf accord dérogatoire particulier.

Toute inscription à la PRIVATE CATERING CUP implique l'acceptation du présent règlement.



Contacts

RENSEIGNEMENTS ET
INSCRIPTION CANDIDATS

+33 (0)492 915 191

www.private-catering.com

RESPONSABLE ORGANISATION

Franck Cicognola

franck@private-catering.com

CONTACT PRESSE

Emmanuelle Delpech

emmanuelle@private-catering.com

+33 (0)489 610 914