

## **RÈGLEMENT DU CROUS D'OR 2025 - CONCOURS ÉTUDIANT DE CUISINE AMATEUR CROUS DE REIMS**

### **I. Présentation du concours**

Le Crous de Reims, situé au 14B allée des Landais - 51100 Reims, met à l'honneur la cuisine étudiante par l'organisation d'un concours de cuisine amateur, par et pour les étudiants de l'académie de Reims incluant les départements de l'Aube, des Ardennes, de la Haute-Marne et de la Marne.

Ce concours se déroulera en deux temps :

- Inscriptions et qualifications sur dossier.
- Finale.

Si faute de candidat, ou si dossier unanime et évident, le Crous se réserve le droit de sélectionner les finalistes du concours uniquement sur le dossier renseigné sur la plateforme d'inscription. A contrario, des épreuves de qualifications départementales peuvent être engagées au besoin, afin de permettre des qualifications justes et équitables entre les candidats et candidates.

### **II. Objectifs du concours**

Ce concours est initié par le service de la vie étudiante dans le but d'offrir aux étudiants et étudiantes la possibilité de valoriser leur talent, leurs conceptions culinaires et d'exprimer leur personnalité à travers le médium alimentaire.

Ce concours permettra également d'encourager la cuisine-maison et de sensibiliser les participants et participantes autant que les spectateurs, à l'alimentation responsable et durable.

De plus, ce temps de rencontre et de convivialité offrira une rencontre du territoire et de ses spécificités.

### **III. Conditions de participation au concours**

Pour concourir vous devrez constituer au préalable un dossier en ligne, accessible sur la plateforme des démarches en ligne du Crous de Reims :

**<https://crous-reims.wiin.io/fr/applications/crousdor2025>** dans la rubrique dédiée au concours et répondre aux critères suivants :

- Avoir plus de 18 ans à la date du 4 février 2025
- Étudier dans un établissement d'enseignement supérieur ou être inscrit dans un cursus post-bac.
- Les étudiants en cursus professionnels aux métiers de bouches ( restauration, hôtellerie, CAP Cuisine et Pâtisserie ) ne sont pas autorisés à candidater.

- Étudier dans le territoire de l'Académie de Reims ( soit dans l'un des départements suivants : 08-Ardenne, 10-Aube, 51-Marne, 52-Haute-Marne ).
- Être titulaire d'une responsabilité civile en cours.
- Concourir de manière individuelle.
- Céder des droits individuels à l'image.
- Consentir à l'utilisation de vos données personnelles de contact par les organisateurs du concours et uniquement par eux.

#### IV. Les modalités d'évaluations

Les membres des commissions et des jurys évalueront vos propositions selon les critères suivants :

- Respect des contraintes et du thème.
- Quantités/proportions adaptées.
- Dressage de l'assiette.
- Qualité des photos de la préparation.
- Déroulé et rédactions des étapes de la recette.
- Saveurs et textures de la préparation.
- Association des couleurs.
- Originalité de la recette.
- Respect des produits.
- Équilibre nutritionnel .

#### V. Thèmes et contraintes

##### A. Thème imposé

Pour la première partie du concours, réalisée à domicile et en ligne, un thème vous sera imposé :

*Le produit en entier*

Vous devrez ainsi réaliser une recette salée, mettant à l'honneur un produit dans son intégralité. Aucun gâchi n'est permis ! Peau, feuilles, chaire, vous devrez tout utiliser. Vous devrez également respecter les contraintes d'un étudiant au Crous. Il s'agira donc de proposer une recette salée pour 6 personnes dont le coût de revient ne devra pas excéder 5€ TTC/personne, réalisée au micro-ondes, avec une seule poêle, une seule casserole, et une seule plaque chauffante, et dont le temps de préparation devra être inférieur ou égal à 45 min.

##### B. Produits imposés

Si vous êtes qualifié pour l'épreuve finale, vous réaliserez en plus de votre préparation initiale, une seconde recette basée sur un panier de produits qui vous sera imposé le jour de l'épreuve. Vous devrez composer cette préparation pour 6 personnes également, avec uniquement les denrées et leurs quantités fournies le jour de l'épreuve, et dans le temps imparti de l'épreuve.

Les détails des articles imposés vous seront transmis ultérieurement.

##### C. Ustensiles imposés

Au fil des épreuves, certains ustensiles vous seront autorisés, d'autres refusés pour la conception de vos recettes. La liste exhaustive du matériel de chaque épreuve vous sera fourni en annexe de ce règlement. Veillez à la lire scrupuleusement. Tout usage d'un ustensile non autorisé sera éliminatoire.

#### VI. Inscription au concours

Pour concourir vous devez constituer un dossier de candidature contenant les éléments principaux suivants :

- La fiche de renseignement du candidat, dûment complétée.
- La photocopie de votre carte étudiant ou votre certificat de scolarité.
- Une photo d'identité pour la communication des personnes qualifiées.
- L'autorisation d'utilisation de vos données personnelles par les organisateurs de l'événement, et uniquement par eux.
- Une cession de droits à l'image.
- La fiche recette de votre recette et ses photos associées.

Tous les documents à remplir sont accessibles et à déposer sur la plateforme des démarches en ligne du Crous de Reims :

<https://crous-reims.wiin.io/fr/applications/crousdor2025>, sur le site officiel du Crous de Reims.

Le dossier est à compléter et à nous retourner par voie numérique via la plateforme des démarches en ligne du Crous de Reims :

<https://crous-reims.wiin.io/fr/applications/crousdor2025> dans la rubrique dédiée au concours avant le 21 février 2025, 23h59.

**ATTENTION : TOUT DOSSIER INCOMPLET SERA IMMÉDIATEMENT ET SYSTÉMATIQUEMENT REJETÉ**

*Aucun remboursement des frais éventuels engendrés pour votre inscription ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement.*

#### VIII. Épreuve de qualifications

L'étude des dossiers de candidature servent de support de sélection pour les épreuves finales qui se dérouleront le samedi 5 avril 2025.

Néanmoins, comme stipulé dans l'article n°1 du règlement, en cas d'un trop grand nombre de candidats ou de délibérations infructueuses, des épreuves de qualifications départementales peuvent être engagées au besoin.

#### IX. La finale

Les personnes qualifiées auront 2h30 d'épreuve pour réaliser un « menu plat-dessert » pour 6 personnes. Les épreuves se dérouleront en deux temps :

1. Le plat, qui consistera en la réalisation en conditions réelles des recettes proposées dans les dossiers de candidature. Le matériel et les ingrédients vous seront fournis en fonction des dossiers déposés, et vous aurez donc 45min pour votre préparation et 15min de présentation aux jurys.

2. Le dessert sera quant à lui une proposition libre à partir des ingrédients disponibles et imposés le jour J. Vous aurez 1h30 pour réaliser votre recette puis 15min de présentation aux jurys pour dégustation.

L'annonce des candidats qualifiés se fera à **partir du vendredi 7 mars 2025**, par voie numérique.

Si votre dossier a été retenu, vous serez alors convoqué pour une séance de coaching qui se déroulera pendant la semaine du 17 mars 2025, pour préparer l'épreuve finale. Vous serez ensuite de nouveau convoqué pour la finale. Celle-ci se déroulera toute la journée du samedi 5 avril 2025 au Salon de la Gastronomie et de la bière au parc des Expositions

de la ville de Reims situé allée Thierry Sabine.  
Veillez à bien être disponible pour cette journée. Pour toutes les convocations liées au concours, des documents justificatifs pourront vous être fournis si vous le demandez, afin d'expliquer et d'excuser une absence à un cours, un devoir etc.

## X. Se rendre à la finale

Pour s'y rendre depuis Reims - Départ Cathédrale :

Bus n°6 Direction CROIX BLANDIN :  
Arrêt de Départ ROCKFELLER ( vers 43 rue de Chanzy ).  
Arrêt de Descente SANTOS DUMONT ( arrêt précédent ZI FARMAN ).

Pour s'y rendre depuis le territoire champenois-ardennais :

Ville de départ - Gare centre de Reims en TER ou TGV

Bus n°6 Direction CROIX BLANDIN :  
Arrêt de Départ Gare Centre ( place de la gare - Boulevard JOFFRE ).  
Arrêt de Descente SANTOS DUMONT ( arrêt précédent ZI FARMAN ).

Les frais de transports des finalistes non rémois jusqu'au lieu du concours seront pris en charge par le Crous de Reims à hauteur maximale de 20€. Les finalistes sont invités à arriver sur les lieux entre 10h45 et 11h15 pour prendre leurs marques et s'installer dans de bonnes conditions.  
Toute arrivée APRÈS 11H15 sera considérée comme une déclaration de forfait.

## XI. Les Jurys

### A. Jury Qualifications

Le jury sera composé de 5 personnes : Monsieur Bruno CAGNIART et Madame Vanessa CORNUET, chef et cheffe du Crous, Monsieur Noam ZERROUKI et Madame Imen BESSIOUD étudiant et étudiante élues et Estelle SAGE, chargée de mission CVEC.

Le jury sera identique à toutes les épreuves de sélection afin de favoriser l'équité.

### B. Jury Finale

Le jury sera composé de 7 personnes et d'une majorité extérieure au Crous, dont les membres du personnels de cuisine du Crous de Reims : Monsieur Bruno CAGNIART et Madame Vanessa CORNUET, d'étudiants élus : Monsieur Noam ZERROUKI et Madame Imen BESSIOUD, de Madame Marie ADANT, gagnante de l'édition précédente du concours et de son homologue au concours du Crous de Besançon, de membres des partenaires officiels : Monsieur Valery GISSAT et Monsieur Eric GEOFFROY, ainsi qu'un membre officiel de l'association marraine « BONDIRE ».

## XII. Remise des prix

La remise des Prix aura lieu à l'issue du concours, le samedi 5 avril 2025. Ils seront remis par nos membres du jury et par les représentants et représentantes de nos partenaires.

Les lots à gagner dépendent de nos partenaires et sponsors, mais auront les valeurs suivantes :

- 1ère place : un ensemble de lots d'une valeur de 1000€.
- 2e place : un ensemble de lots d'une valeur de 800€.
- 3e place : un ensemble de lots d'une valeur de 600€.
- 4e place : un ensemble de lots d'une valeur de 300€.
- Le coup de cœur de la marraine ou du parrain : 300€.

## XIII. Traitements des données personnelles

Les participants sont informés, que dans le cadre de leur participation au concours de cuisine, ils consentent à ce que le service Vie de Campus du Crous de Reims recueille leurs données personnelles pour l'organisation du concours, la communication des éléments liés à l'événement et pour l'attribution des lots.

Les participants donnent également leur consentement à l'utilisation de leur image dans le cadre de séances photos et/ou d'une prise vidéo réalisées par le Crous de Reims. Conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi informatique et Libertés »), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'effacement et de portabilité de vos données personnelles, ainsi que du droit de retirer votre consentement.

Vous disposez en outre du droit d'introduire une réclamation, auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL).

Les participants peuvent exercer leurs droits sur leurs données sur simple demande auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Reims, à l'adresse suivante :

**dpo@crous-reims.fr**

Pour plus d'informations, veuillez consulter la politiques de protection des données du Crous de Reims.

## XIV. Contacts importants

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter Madame SAGE Estelle à l'adresse : **estelle.sage@crous-reims.fr** en indiquant dans l'objet de votre e-mail : question concours de cuisine.

## XV. Responsabilités

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine : brûlures, coupures etc.

Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile individuelle auprès d'une compagnie d'assurance couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés de son fait.

## XVI. Dépôt du règlement

Règlement complet déposé en la S.E.L.A.R.L. TEMPLIER ET ASSOCIES, Huissiers de Justice associés à REIMS, 4 Rue Condorcet ; et disponible gratuitement en écrivant à **cvec@crous-reims.fr**, sur le site du Crous de Reims dans la rubrique dédiée au concours et sur la plateforme des démarches en ligne du Crous de Reims : **<https://crous-reims.wiin.io/fr/applications/crousdor2025>** dans la rubrique dédiée au concours.

## ANNEXE 1. Matériel autorisé pour l'épreuve n°1

- Un micro-ondes
- Une plaque chauffante
- Une casserole
- Une poêle
- Cuillères à soupe
- Cuillères à café
- Fourchettes
- Couteaux
- Économe
- Planche à découper
- Mixeur
- Passoire
- Balance
- Verre doseur
- Entonnoir
- Râpe
- Saladier
- Plat à gratin
- Assiettes
- Verres
- Bols

## ANNEXE 2. Matériel autorisé pour les épreuves n°2

- Un micro-ondes
- Plaques chauffante
- Casseroles
- Poêles
- Cocotte
- Four
- Cuillères à soupe
- Cuillères à café
- Fourchettes
- Couteaux
- Économe
- Planche à découper
- Mixeur
- Passoire
- Chinois
- Balance
- Verre doseur
- Entonnoir
- Râpe / mandoline
- Saladier
- Plat à gratin
- Plat à tarte
- Fouet
- Maryse
- Spatule
- Pinceaux
- Thermomètre
- Lot d'emporte-pièce
- Poches et douilles à pâtisserie
- Assiettes du Crous
- Bols du Crous
- Verres du Crous