

---

## REGLEMENT du Défi Culinaire France IRON COOK 2024

---

Le CIFA de l'Yonne, 3 rue Jean Bertin – CS 20189 - 89003 AUXERRE CEDEX, association loi 1901 – Centre Interprofessionnel de Formation d'Apprentis de l'Yonne – immatriculé sous le numéro 268900050589, organise avec l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne et l'UMIH de l'Yonne, le Défi Culinaire France IRON COOK 2024.

L'IRON'COOK 2024, défi culinaire a pour vocation de promouvoir le CIFA de l'Yonne et ainsi l'apprentissage dans un cadre éducatif donné pour les apprentis dans un but de promotion sociale.

Le Défi Culinaire France IRON COOK 2024 consiste à réaliser un menu pour 36 personnes.

- Article 1 : Les Conditions de participation :

Ce défi est ouvert à tous les talents professionnels cuisiniers (exerçant le métier de cuisinier en activité ou non), âgés de 23 ans minimum (à la date d'anniversaire) le jour du défi le 28 novembre 2024.

- Article 2 : Le Dossier d'inscription et de candidature :

- Il est composé d'une fiche d'inscription, CV (nom, prénom, photo en tenue professionnelle : veste de cuisine et toque) date de naissance, nationalité, adresse personnelle, téléphone portable, e-mail, parcours de formation, expériences professionnelles).

- Le dossier de candidature est disponible sur simple demande au CIFA par mail :

[maxime.lauzet@ciayonne.com](mailto:maxime.lauzet@ciayonne.com).

Il est composé de :

- 3 bons d'économat informatisés détaillant avec exactitude toutes les matières d'œuvres nécessaires pour les confections des recettes (ingrédients et poids), soit 18 entrées (1 assiette pour 2 personnes), 18 plats (1 assiette pour 2 personnes), 18 desserts (1 assiette pour 2 personnes).

Les bons d'économat sont chiffrés en indiquant le prix de revient total des 54 assiettes. Le modèle de bon d'économat ainsi que l'ensemble des documents sont téléchargeables sur le site du CIFA ([www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com)).

Réaliser la progression de travail recette par recette avec les documents officiels.

Définir une appellation et développer une argumentation commerciale pour chaque plat (4 lignes au maximum par recette).

Réaliser une feuille de marché regroupant par famille de produits toutes les matières nécessaires pour réaliser les recettes.

- 3 photographies en couleur de haute définition (15X10) présentant une vue générale du hors d'œuvre, du plat et du dessert sur assiette blanche plate ou creuse non siglée.

Les dossiers d'inscription et de candidature doivent être adressés en courrier recommandé **au plus tard le mardi 11 juin 2024 à minuit** (cachet de la poste faisant foi), à l'adresse suivante :

**CIFA de l'Yonne**

**A l'attention de Maxime LAUZET**

Défi Culinaire France IRON COOK 2024

3, rue Jean Bertin

CS 20189 - 89003 AUXERRE CEDEX

Chaque candidat ayant retourné son dossier de candidature recevra une confirmation d'inscription par mail.

Les vainqueurs des précédentes éditions ne peuvent se représenter une nouvelle fois.

- Article 3 : Les Thématiques des recettes :

Le candidat doit proposer trois recettes originales et créatives avec certaines matières d'œuvres imposées.

Entrées chaudes ou froides avec une garniture :

***Produits imposés : Truites Bio (calibre libre) et Supions***

***Sauce imposée: sauce émulsionnée,***

***Réalisation d'une farce mousseline de poisson***

***Garniture libre***

Plats chauds avec deux garnitures imposées :

***Produits imposés : Caille royale - mode de cuisson libre***

***Réalisation de jus ou sauces.***

***Garnitures :***

***1<sup>er</sup> à base de pomme de terre***

***2<sup>ème</sup> garniture végétale dont la figue fraîche***

Desserts froids ou chauds :

***Thème : La courge, la mandarine et les noix***

***Technique imposée : Fonçage individuel soit 18 pièces***

- Le système du panier personnel est instauré dans le cadre de l'approvisionnement des denrées et ingrédients. Tous les produits sont apportés bruts, non travaillés, pesés individuellement, non mélangés.
- Les matières d'œuvres sont achetées par le candidat et seront remboursées sur facture par le CIFA pour une somme inférieure ou égale à 750€ TTC.
- Le panier sera vérifié en grammage et en coût le mercredi 27 novembre à partir de 10h par les coordinateurs techniques et le commissaire.

- Les matières suivantes ne sont pas autorisées : homard, foie gras, truffes et caviar.

- Article 4 : L'Epreuve :

- Elle se déroulera le **jeudi 28 novembre 2024** au sein de la cuisine du CIFA et de son restaurant le Com' des CHEFS.

- Déroulé :

- Exécution des préparations en 6 heures, de 12h30 à 18h30.
- Envoi des produits cuisinés sur assiettes blanches plates ou creuses non siglées (fournies par le centre) à partir de 19h30 pour 6 tables de 6 couverts.
- L'organisation de l'envoi sera réalisée de la façon suivante :

18 assiettes de hors d'œuvres réparties par 3 assiettes par table de 6 personnes,  
 18 assiettes de plats réparties par 3 assiettes par table de 6 personnes,  
 18 assiettes de desserts réparties par 3 assiettes par table de 6 personnes.

- Assistance technique et matériels :

Deux commis seront attribués par tirage au sort aux candidats pour les exécutions, les envois, le nettoyage et la remise en place des postes individuels.

Il est possible que le candidat propose un commis de sa brigade en justifiant l'identité de celui-ci (âgé de moins de 21 ans) dans ce cas le deuxième commis sera attribué par le CIFA.

Les candidats doivent apporter leur petit matériel.

Chaque candidat dispose de deux postes individuels dotés de 2 fourneaux avec fours convotherm de 4 niveaux intégrés, 4 foyers induction, 2 planchas, 2 étuves, 4 portes réfrigérées aux postes, 2 plans de travail réfrigérés, 2 points d'eau, matériels batterie de base. La cuisine est également dotée d'un surgélateur, de cellules de refroidissement mixte.

- Article 5 : Le Jury

Composition :

Le jury est désigné par une commission de l'Amicale des cuisiniers de l'Yonne, avec la collaboration du CIFA, établissement qui organise, finance et accueille cette épreuve. Ce jury comprend un Président d'honneur, un Président, un commissaire général, un directeur technique, 18 jurys professionnels, 2 coordinateurs techniques, des personnalités des métiers de bouche, des épiqueuriens.

### Fonctionnement du jury :

Avant le début du défi, le commissaire général organise l'épreuve. Un tirage au sort des postes et des commis est réalisé par les candidats. Le commissaire donne ensuite clairement les consignes de séance aux candidats, aux commis, aux jurys. Aucun membre du jury ne doit être lié à un titre quelconque avec un candidat sous peine de disqualification de celui-ci.

Le jury des épreuves pratiques est sous la responsabilité d'un directeur technique. Il est composé de 6 professionnels. Il a pour fonction de noter les déroulements techniques du défi en cuisine.

Le jury de dégustation est composé de 36 personnes réparties par table de 6. Chaque table comporte au moins un jury professionnel. Il a pour fonction d'apprécier le visuel et le goût des produits présentés en assiettes blanches non siglées.

### Délibération et proclamation des résultats :

La délibération des résultats est sous la responsabilité du Président, coordonnée par le commissaire général et le directeur technique. Les décisions des jurys sont sans appel.

Le Président du jury proclame les résultats en indiquant le nombre de points acquis par chaque candidat.

- Article 6 : La Notation :

Les notations sont basées sur une proportionnelle de 40 % pour la production et 60 % pour la dégustation.

Chaque jury de production note :

- L'organisation générale,
- L'hygiène et les tenues des postes,
- La gestion des matières premières,
- La gestion des commis,
- La technicité et maîtrise technique.

Chaque jury de dégustation note :

- L'aspect visuel des produits cuisinés,
- La netteté des contenus et mise en valeur des produits imposés,
- La cohérence entre les associations des goûts, originalité et proportions,
- Les assaisonnements, justesse des cuissons et textures,
- Les températures des produits traités à froid ou à chaud.

- Article 7 : Les Prix :

- 1<sup>er</sup> prix : 5 000 euros,
- 2<sup>ème</sup> prix : 3 000 euros,
- 3<sup>ème</sup> prix : 1 500 euros,
- 4<sup>ème</sup> prix : 1 000 euros.

Le vainqueur recevra également le trophée IRON COOK 2024, ce dernier sera remis en jeu à chaque édition. Chaque participant se verra remettre une médaille IRON COOK 2024 ainsi qu'un diplôme suite à sa participation.

- Article 8 : Les autorisations liées aux droits intellectuels :

Les participants autorisent expressément l'organisateur à publier et / ou exploiter les recettes des finalistes en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce défi et sur tout support. La diffusion du nom, des références et / ou de la photographie des candidats n'ouvre droit à aucune contrepartie financière à leur profit.

- Article 9 : La loi « informatique et libertés » :

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent défi sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce défi sont nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Par ailleurs, les participants sont en outre informés que l'ensemble des données nominatives collectées à l'occasion du présent défi sont exclusivement communiquées au CIFA qui gère et assume la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ». Les participants à ce défi bénéficient donc auprès du CIFA, seul destinataire de ces données nominatives collectées dans le cadre des présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation des informations recueillies sur le formulaire du défi les concernant.

- Article 10 : Les responsabilités :

L'organisateur se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité. Il ne saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'évènement indépendant de sa volonté, il devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du défi.

L'organisateur dans le cas où le jury de sélection des dossiers estime que la qualité n'est pas à la hauteur du défi, se réserve le droit d'annuler le défi culinaire France IRON COOK 2024.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler le défi IRON COOK si le jour de la finale seulement deux candidats se présentaient.

L'organisateur ne saurait encourir aucune responsabilité en cas d'incident technique empêchant la connexion des participants ou entraînant la perte, le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse ou un enregistrement incomplet des données du courrier des participants, que ce soit par voie postale ou électronique.

L'organisateur se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeurs équivalentes à celles des lots mis en jeu. Les prix offerts aux gagnants sont nominatifs et ne peuvent être attribués à une autre personne. Les gagnants devront justifier de leur identité afin de recevoir leur lot. La société organisatrice ne remplacera pas tout prix perdu ou volé. Chaque candidat est responsable de son matériel. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

- Article 11 : Caution de participation

Un chèque de caution d'une somme de 500€ sera demandé à chaque candidat participant suite à la nomination réalisée par la commission de sélection. En cas de désistement du candidat, cette somme sera encaissée par le CIFA, sauf pour cas de force majeur justifiée.

Je soussigné(e) .....  
Participant au Défi Culinaire France IRON COOK 2024

Reconnais avoir pris connaissance du règlement intérieur du défi culinaire

Fait à ....., le .....

Signature :