La FACULTE DES METIERS-ECOLE HOTELIERE DE CANNES

L'INTERNATIONAL CLUB DES TOQUES BLANCHES,

SECTION COTE D'AZUR.

Co-organisent sur invitation de M. Sangline Directeur de la Faculté des Métiers de Cannes, le 7ème challenge « Jeunes Talents ».

Le mardi 3 Février 2026 à AGECOTEL (Acropolis, 06000 Nice)

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 :

Conditions de participation

Le concours « Trophée International Club Toques Blanches » est ouvert à tous les apprentis de CAP, de Bac pro, de Brevet Professionnel ou en reconversion cuisine, étudiant dans tous les CFA et Lycées hôteliers de toute la France.

Ce concours gratuit, organisé par **l'International Club Toques Blanches Côte d'Azur**, avec l'aimable support de la **société Nestlé Professional, Président Professionnel, BALICCO N CO,** ainsi que d'autres établissements soutenant notre challenge.

Dans le cas où un membre du jury possède dans sa brigade un candidat sélectionné, ce Chef ne pourra en aucun cas participer à la notation de l'ensemble du Challenge.

Article 2 :

Présélection

Chaque candidat doit proposer deux recettes originales et créatives

- Entrée : La coquille ST Jacques froide ou chaude sur assiette
- Plat : La pintade non éviscérer avec deux garnitures, une libre et une chartreuse imposé et travailler les abats. Possibilité d'une liaison au sang. Dressage au plat obligatoire

Les recettes seront élaborées avec des produits de saison, si possible régionaux.

Documents obligatoires à fournir :

- Le bulletin de participation dûment rempli
- Les bons précis pour les 2 plats à produire
- Les fiches techniques des 2 plats
- Les recettes détaillées
- Les photos nettes en couleur des 2 plats
- Règlement du concours signé et approuvé

Article 3

Evaluation des dossiers de candidature

Les principaux critères d'évaluation seront :

- Le respect des thèmes imposés
- La présentation du dossier
- La qualité des fiches techniques
- L'innovation
- L'originalité
- Le coût matière qui ne doit pas dépasser 17 € par personne

Article 4

Les organisateurs fournissent toutes les denrées nécessaires à la réalisation des recettes.

Seront exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que :

- **Epluchage, taillage**
- **Habillage**
- **Tranchage, filetage**
- **Cuisson**

Toute infraction au dit règlement et/ou tricherie, sera éliminatoire.

Article 5

Utilisation des produits.

Pour la réalisation des recettes, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur son bon d'économat.

La réalisation de l'entrée sera présentée sur 4 assiettes qui seront fournies par les organisateurs (Assiette blanche de 30x30 cm). Et torpilleur Fournie pour le plat rond 26 cm.

Article 6

Les **dossiers de candidature** devront **impérativement être envoyés avant le**

Dimanche 15 Janvier 2026

Par courrier :

Faculté des Métiers – Ecole Hôtelière de Cannes

54 – 56 rue de Cannes 06150 Cannes la bocca

Par mail :

Hascoetbzh@aol.com

Article 7

La sélection candidats retenues, sera effectuée dans la semaine par un jury de cuisiniers de renom, présidé par le **Délégué de l'International Club Toques Blanches Côte d'Azur** et composé 1 MOF et de 2 Chefs reconnus, n'ayant aucun contact direct avec les candidats.

Les candidats sélectionnés recevront une convocation par email.

Article 8

Déroulement de l'épreuve

Le concours se déroulera sur place à AGECOTEL.

Chaque candidat sera assisté lors de l'épreuve, d'un commis, élève en 1ere année CAP de l'école hôtelière de Cannes.

L'ordre de passage désignant le poste de travail ainsi que le commis seront tirés au sort le matin du concours en présence des candidats.

7 h 30 : Convocation des candidats – Vérification des marchandises avec les candidats

7 h 45 : Tirage au sort

8 h 00 : Début du concours

Les participants commenceront toutes les 10 minutes pour faciliter la notation du jury.

Une note sera attribuée pour la gestion de la matière première lors des épreuves pratiques.

Durée de l'épreuve 4heures.

Article 9

Jury

Le **jury de cette finale** sera présidé par **un Meilleur Ouvrier de France** et composé de professionnels prestigieux : **Maître Cuisinier de France, des membres de l'International Club Toques Blanches.**

Article 10

Prix

Tous les participants seront primés.

De nombreux lots offerts par nos sponsors et membres de l'International Club Toques Blanches Côte d'Azur

Article 11

Adhésion des participants

La participation du concours comporte nécessairement l'adhésion sans réserve au présent règlement.

Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation ni recours.

Article 12

Autorisation liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent expressément l'Association organisatrice, **International Club Toques blanches Côte d'Azur** à publier et/ou exploiter les recettes des dossiers en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce concours pour une durée indéterminée, sur tout support et dans le monde entier.

La diffusion du nom, des références et/ou de la photographie des gagnants n'ouvre droit à aucune contrepartie financière à leur profit autre que la remise de leurs lots.

Article 13

Responsabilité

L'Association organisatrice, **International Club Toques blanches Côte d'Azur** se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité.

Elle ne saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'évènements indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

L'association organisatrice, **International Club Toques blanches Côte d'Azur** ne saurait encourir aucune responsabilité en cas d'incident technique empêchant la connexion des participants ou entrainant 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.

Les gagnants devront justifier de leur identité afin de recevoir leur lot.

L'Association organisatrice ne remplacera pas tout prix perdu ou volé.

M. Alain Hascoët
Délégué Régional de l'International Club Toques Blanches
Côte d'Azur

M. Sangline Bruno
Directeur de la Faculté des Métiers

BULLETIN D'INCRIPTION

Concours Jeunes Talents 2026

Les Toques Blanches International Club – Section Côte d'Azur

FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

Nom et prénom du candidat : _____

Date de naissance : _____

Adresse : _____

Code postal et ville : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Taille de veste _____

Etablissement Fréquenté _____

Adresse : _____

Code postal et ville : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Professeur Responsable _____

Signature : _____

Siganture du candidat : _____

Si le candidat est un apprenti, compléter le dernier paragraphe :

Employeur : _____

Adresse : _____

Tel et Mail : _____

Signature : _____

Fruits et légumes	BOF	Viandes	Poissons / Fruits de mer	Alcool	Divers
Échalotes Ail Citron Topinambour Butternut Panais Trompette de la Mort Champignon de Paris Shiitake Kombawa Gingembre Pomme de terre (de la variété souhaitée) Poireau Endive Cresson Tomate Blette Betterave Oignon Épinard Orange Choux frisé Carotte Navet Courgette Coing (selon saison) Pomme Salsifis Châtaigne Micro pousses Herbes Aromatiques à la demande	Beurre Œufs Crème liquide Parmesan Ricotta Mascarpone	Blanc de volaille Saucisson de Lyon Lard paysan Crépine de porc Pintade (1,5 – non éviscérée) Sang (à la demande)	Coquilles St Jacques (12 pièces)	Vin blanc Champagne Vermouth Noilly Prat Porto Cidre Vin rouge	Huile d'olive Huile Tournesol Sauce soja Farine Vinaigre balsamique Vinaigre de vin Miel d'acacia Poivre blanc en grain Farine Fleur de sel de Guérande Sel fin Gros sel Épices (à la demande) Bouquet garni Pignon Herbes aromatique (à la demande)

Les Toques Blanches France INTERNATIONAL CLUB