

# Règlement du Concours « Signature Sucrée NESTLÉ Docello™ » Édition 2016

## **Article 1. SOCIÉTÉ ORGANISATRICE – DATES – ADRESSE DU CONCOURS**

La société NESTLÉ FRANCE SAS, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Meaux sous le numéro 542 014 428, ayant son siège social au 7 boulevard Pierre Carle BP 900 NOISIEL - 77446 MARNE LA VALLÉE CEDEX 2 (ci-après dénommée la « Société organisatrice »), organise à compter du 1<sup>er</sup> avril 2016 et jusqu'au 7 juillet 2016 un concours national intitulé « **Signature Sucrée NESTLÉ Docello™** » (ci-après le Concours).

## **Article 2. CONDITIONS DE PARTICIPATION**

Le Concours « **Signature Sucrée NESTLÉ Docello™** » est ouvert à tous les professionnels de la restauration collective exerçant dans un établissement en France Métropolitaine à l'exclusion des apprentis, des membres du jury, du personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, du personnel de la Société organisatrice, de toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce Concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe. La Société organisatrice se réserve le droit de demander un justificatif d'identité dans ce cadre.

Ce Concours est sans obligation d'achat.

Par la seule participation au Concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

## **Article 3. ANNONCE DU CONCOURS**

Ce concours « **Signature Sucrée NESTLÉ Docello™** » sera diffusé dans la presse professionnelle et les magazines, sur internet ainsi que sur les réseaux sociaux et par les commerciaux de Nestlé Professional.

## **Article 4. DOTATIONS MISES EN JEU**

Pour le gagnant : un chèque de 1 500 euros.

L'ensemble des finalistes se verra doté d'une veste de cuisine à leur taille et brodée à leurs noms d'une valeur commerciale indicative de 100 euros.

## **Article 5. MODALITÉS DE PARTICIPATION AU CONCOURS**

### **5.1 Présélection**

Pour participer au Concours, le participant doit :

- proposer, sur la base d'un Panier commun et imposé, une recette originale et créative de dessert à l'assiette (froid, sans glace) pour 6 personnes ainsi que sa déclinaison en version restauration collective pour 6 personnes sur le thème « **INSPIRATION AU VOYAGE** ».

- compléter très lisiblement et intégralement le dossier de candidature composé de 4 éléments obligatoires :

- le bulletin d'inscription
- le présent règlement signé
- les fiches techniques de progression des recettes (dactylographiées si possible)
- deux photos couleurs : une photo de la recette créative et une photo de sa déclinaison en version restauration collective.

- envoyer le dossier de candidature dûment complété **au plus tard le 7 juin 2016 à minuit.**

- par la poste en courrier simple (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse :

NESTLÉ PROFESSIONAL  
**Concours Signature Sucrée NESTLÉ Docello™**  
7 boulevard Pierre Carle  
BP 900 NOISIEL  
77446 MARNE LA VALLÉE CEDEX 2

- ou par courriel à l'adresse :

[concours.signaturesucree@fr.nestle.com](mailto:concours.signaturesucree@fr.nestle.com)

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande auprès des commerciaux de Nestlé Professional ou sur [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr) ou par courriel à l'adresse : [concours.signaturesucree@fr.nestle.com](mailto:concours.signaturesucree@fr.nestle.com) ou sur papier libre à l'adresse ci-dessus.

Pour réaliser la recette créative et sa déclinaison, la Société organisatrice du Concours impose l'utilisation :

- de deux produits **NESTLÉ Docello™**, avec un produit à choisir dans chaque gamme ci-dessous :

Gamme des Crèmes :

- **Crème Brûlée / Crème Renversée NESTLÉ Docello™**
- **Panna Cotta NESTLÉ Docello™**
- **Flan Pâtissier / Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™**

Gamme des Mousses :

- **Mousse au Chocolat NESTLÉ Docello™**
- **Mousse Blanche NESTLÉ Docello™**
- **Tiramisù NESTLÉ Docello™**

- des produits du Panier. Il revient à chaque candidat le choix de sélectionner tout ou partie des éléments de ce Panier.

Les candidats doivent indiquer dans les fiches techniques les quantités utilisées pour chaque produit composant la recette et sa déclinaison, y compris les quantités de produits **NESTLÉ Docello™**.

En complément du choix des deux produits **NESTLÉ Docello™** et des produits du Panier, chaque candidat a la possibilité d'intégrer dans sa recette et sa déclinaison deux produits spécifiques de son choix et/ou nécessaires à la réalisation de sa recette.

## **5.2. Évaluation des dossiers et sélection des candidats finalistes**

Les dossiers de candidature seront étudiés par un comité de sélection présidé par M. Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011.

Les principaux critères d'évaluation seront les suivants :

- Respect du thème et du règlement (5 points),
- Techniques mises en œuvre (10 points)
- Innovation et créativité (20 points)
- Qualité globale du dossier notamment le soin apporté aux photos (5 points)

Soit 40 points au global.

En semaine 24, le Jury sélectionnera 6 (six) candidats pour participer à la finale du Concours. Les réponses seront adressées par courrier, courriel ou par téléphone avant le 17 juin 2016.

Chaque candidat devra confirmer sa présence par courriel ([concours.signaturesucree@fr.nestle.com](mailto:concours.signaturesucree@fr.nestle.com)) avant le 22 juin 2016.

Par ailleurs, deux suppléants seront également désignés, et potentiellement contactés en cas de désistement d'un finaliste.

### **5.3. Finale nationale**

#### **5.3.1 Lieu de l'épreuve**

La finale du Concours se déroulera le 7 juillet 2016 au sein des cuisines de l'espace restauration Nestlé Professional à Noisiel (77), siège social de NESTLÉ FRANCE.

La Société organisatrice, accueillera les finalistes à Noisiel, la veille de l'épreuve (à partir de 15h et jusqu'à 19h30) pour réceptionner et vérifier les matériels et ingrédients spécifiques apportés par les candidats.

L'ordre de passage des finalistes sera alors tiré au sort par la Société organisatrice au fur et à mesure des arrivées. Ce même tirage au sort déterminera un poste de travail.

#### **5.3.2 Matériel**

La Société organisatrice fera son possible pour mettre à disposition des finalistes le matériel permettant la réalisation des recettes. Néanmoins, chaque finaliste pourra apporter son propre matériel de préparation et/ou de service qu'il jugera nécessaire pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques, sous réserve de sa validation par la Société organisatrice avant la finale. Elle se réserve en effet le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il:

- n'est pas adapté aux recettes à réaliser,
- est disponible et en quantité suffisante en cuisine,
- est apporté en quantité excessive,
- revêt un caractère dangereux.

Nous précisons que chaque candidat devra apporter le matériel de dressage à savoir ses assiettes et/ou contenants.

#### **5.3.3 Matière première**

Les produits **NESTLÉ Docello™** et les produits du Panier seront fournis par la Société organisatrice.

En complément du choix des deux produits **NESTLÉ Docello™** et du Panier, chaque candidat a la possibilité d'intégrer dans sa fiche technique deux produits spécifiques de son choix et/ou nécessaires à la réalisation de sa recette.

Ces ingrédients devront être apportés par chaque finaliste sélectionné, selon la quantité indiquée dans sa fiche technique. Aucun candidat ne pourra prétendre à l'ajout de ces ingrédients spécifiques le jour de la finale s'il ne les a pas prévus dans sa fiche technique lors de sa sélection.

Les ingrédients spécifiques ne devront avoir reçus aucune préparation préliminaire quelconque telle que cuisson, taillage, tranchage... Ils devront donc être bruts.

La Société organisatrice se réserve le droit de contrôler et de vérifier ces éléments avant le début de la finale. Toute infraction au règlement sera éliminatoire.

### **5.3.4 Déroulé de l'épreuve**

Les finalistes devront se présenter à l'accueil du site à 7h00 et seront accompagnés jusqu'aux cuisines de la Société organisatrice.

Ils doivent apporter leur tenue de travail complète, ainsi que leur mallette (couteaux, spatules...).

Les candidats débiteront leur épreuve de 15 minutes en 15 minutes suivant l'ordre de passage.

Candidat 1: 8h00 => 11h00 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (11h10) création et déclinaison

Candidat 2: 8h15 => 11h15 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (11h25) création et déclinaison

Candidat 3: 8h30 => 11h30 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (11h40) création et déclinaison

Candidat 4: 8h45 => 11h45 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (11h55) création et déclinaison

Candidat 5: 9h00 => 12h00 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (12h10) création et déclinaison

Candidat 6: 9h15 => 12h15 + 10 minutes pour l'envoi des 2 desserts (12h25) création et déclinaison

Les candidats devront réaliser la recette créative et sa déclinaison en 3h10 (dessert froid et sans glace) :

- Le dessert créatif à l'assiette sera réalisé pour 6 personnes (prévoir 6 assiettes non fournies par la Société organisatrice)
- La déclinaison du dessert pour la restauration collective sera réalisée pour 6 personnes (prévoir 6 contenants représentatifs de la restauration collective non fournis par la Société organisatrice).

Les candidats devront veiller à ne pas gêner le travail des autres finalistes et à laisser leur plan de travail en parfait état de propreté. Les candidats qui ont terminé leur épreuve devront impérativement quitter la cuisine après l'avoir remise en l'état.

### **5.3.5 Pénalités de retard**

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, un retard de 3 minutes est toléré. Au-delà de la 3<sup>ème</sup> minute le candidat sera pénalisé et le Jury déduira 15 points à sa note globale. A partir de 5 minutes de retard, le candidat sera disqualifié et ne pourra pas présenter ses réalisations au Jury.

### **Article 6 : JURY**

Le Jury de cette finale sera présidé par M. Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011, et composé de professionnels de la restauration.

Les points seront attribués selon les critères suivants :

#### **Note technique (25 points) :**

1. organisation du travail (5 points)
2. techniques mises en œuvre (5 points)
3. respect de la fiche technique (5 points)

#### **Note dégustation (75 points) :**

1. qualité visuelle :
  - harmonie des formes (5 points)
  - harmonie des couleurs (5 points)

- |   |  |
|---|--|
| 4. utilisation rationnelle des denrées (5 points) | - netteté de la présentation (5 points)                                  |
| 5. respect des règles d'hygiène (5 points)        | 2. goût et texture :   |
|   | - harmonie des saveurs (25 points)                                       |
|   | - harmonie des textures (10 points)                                      |
|   | 3. respect du thème (10 points)  |
|   | 4. cohérence entre le dessert à l'assiette et sa déclinaison (15 points) |

Soit au global, un score possible de **100 points**.

Le Jury est souverain pour départager une éventuelle égalité. Le classement sera communiqué aux finalistes dans la journée lors d'une cérémonie de remise des prix.

### **Article 7 : PRISE EN CHARGE**

L'hébergement de la nuit précédant le jour de la finale des 6 finalistes pourra être pris en charge par la Société organisatrice du Concours. L'hôtel sera choisi par la Société organisatrice.

Les personnes désirant être hébergées par leur propre moyen le feront sous leur entière responsabilité et ne seront pas indemnisées.

Les transports en train ou avion, de la gare ou aéroport le plus proche de chez le finaliste, jusqu'au lieu de la finale du Concours ainsi que les transferts vers les hôtels pourront être pris en charge par la Société organisatrice. Ceux-ci seront organisés par la Société organisatrice.

Pour les finalistes désirant se rendre sur le lieu de la finale par leur propre moyen (véhicule personnel), la Société organisatrice prendra en charge les frais de péage et carburant (sur présentation des justificatifs).

La restauration le jour de la finale (petit-déjeuner, déjeuner) sera prise en charge par la Société organisatrice et ce dans les conditions déterminées par cette dernière. La remise des prix aura lieu le jour même. Un cocktail déjeunatoire sera organisé à l'issue de la divulgation du palmarès et en présence du Jury.

La Société organisatrice permet à chaque finaliste d'être accompagné d'une personne de son choix (majeure) lors de la finale. Les frais de transport, d'hébergement et de restauration de cet accompagnant seront organisés et pris en charge par la Société organisatrice dans les mêmes conditions que pour les candidats.

### **Article 8 : AUTORISATIONS LIÉES AUX DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

Les finalistes autorisent expressément la Société organisatrice à utiliser (c'est-à-dire à reproduire, diffuser, représenter, modifier et adapter), à titre gracieux, leurs recettes en indiquant leurs nom et prénom ainsi que toutes les photos des recettes, les photos des finalistes prises le jour de la finale par le photographe de Nestlé Professional pour une durée de vingt-quatre mois à compter de la date de la finale et sur tous supports (presse professionnelle, sites internet et argumentaires de vente, page Facebook...), à des fins commerciales, publicitaires ou à des fins de relations publiques en lien avec les produits de la marque **NESTLÉ Docello™** ou le Concours « **Signature Sucrée NESTLÉ Docello™** » sur l'ensemble du territoire français et pour le monde s'agissant d'Internet. Chaque finaliste s'engage à signer, avant la finale, une cession de droit relative à cette utilisation par la Société organisatrice dans les conditions ci-dessus décrites et ce, sans aucune contrepartie supplémentaire que la jouissance du lot. **Cet élément est une condition essentielle à la remise du prix.**

### **Article 9. MODALITÉS D'OBTENTION DE LA DOTATION**

Le gagnant se verra remettre son chèque à l'issue de la finale.

## **Article 10. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT ET ACCÈS AU RÈGLEMENT**

### **10.1. Acceptation du règlement**

La participation au Concours « **Signature Sucrée NESTLÉ Docello™** » entraîne l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement. Toute fraude, tentative de fraude ou non-respect du présent règlement entraînera la disqualification immédiate et automatique de son auteur, la Société organisatrice se réservant, le cas échéant, le droit d'engager à son encontre des poursuites judiciaires.

### **10.2. Accès au règlement**

Le présent règlement est consultable sur le site [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr) ou sur demande par courriel à l'adresse [concours.signaturesucree@fr.nestle.com](mailto:concours.signaturesucree@fr.nestle.com) jusqu'au 8 juillet 2016.

## **Article 11. ANNULATION / MODIFICATION DU CONCOURS**

La Société organisatrice se réserve le droit d'annuler, de reporter, de prolonger, d'écourter ou de modifier partiellement ou en totalité le présent Concours en cas de force majeure ou en cas de circonstances exceptionnelles indépendantes de sa volonté.

Toute modification du règlement fera l'objet d'un avenant et d'une information auprès des participants.

## **Article 12. CONTESTATION ET RÉCLAMATION**

En cas de contestation ou de réclamation relative à l'interprétation du présent règlement, pour quelque raison que ce soit, les demandes devront être transmises dans un délai de quatre mois maximum après la clôture du Concours à l'adresse du Concours.

## **Article 13. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES**

Les données personnelles collectées sont nécessaires à l'organisation du Concours et à l'attribution des dotations aux gagnants. Elles sont exclusivement destinées à la Société organisatrice dans le cadre du Concours et ne seront pas utilisées à d'autres fins, sauf accord des participants.

Conformément à la Loi « Informatique et Libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification et de retrait des informations nominatives le concernant qu'il pourra exercer en écrivant au Service Consommateurs : Nestlé France, 7 bd Pierre Carle – BP 900 Noisiel, 77446 Marne La Vallée Cedex 2.

## **Article 14. LOI APPLICABLE**

Ce Concours et le présent règlement sont soumis à la loi française.

**Signature :**

(précédée de la mention « lu et approuvé »)