

**Concours professionnel « Meilleur(e) cuisinier(e) de collectivité Wallonie – Bruxelles**  
**Vendredi 09.11.2018**

**Règlement du concours**

**Article 1 :**

Quatre finalistes participeront au concours après avoir été sélectionnés par un jury de lecture. Il s'agit de cuisiniers/cuisinières de la restauration de collectivité ayant au minimum 5 ans de pratique en collectivité. Les candidats doivent avoir la nationalité d'un des états membres européens et travailler dans une organisation avec une cuisine de collectivité en Wallonie-Bruxelles. La langue officielle du concours est le français.

**Article 2 :**

Le concours est organisé par la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB). Les membres du comité ne peuvent y participer. Le vainqueur de l'année précédente ne peut se représenter.

**Article 3 :**

Ci-joint, vous trouverez le formulaire de demande de participation au concours, qui doit être envoyé au Président de la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB).

**Président FCCWB :** Monsieur Gérard Filot  
Rue de la Chaudronnerie 9  
4340 Awans

**Téléphone :** 0475/41.68.68

**Article 4 :**

Le formulaire d'inscription officiel doit être rempli entièrement.

**Article 5 :**

L'envoi écrit ne peut en aucun cas mentionner de noms, d'adresses, de logos, excepté sur le formulaire de participation.

Les documents doivent être remplis **entièrement, signés et envoyés par mail.**

**Article 6 :**

L'envoi écrit et les recettes doivent être rentrés **au plus tard le mardi 09 octobre 2018. Les envois tardifs seront exclus de participation.** Le cachet de la poste fera foi.

**Adresse secrétariat :** Madame Carine Knapen  
Rue de la Chaudronnerie 9  
4340 Awans

**Téléphone :** 04/277.16.04

### Article 7 :

Le concours se déroulera selon un thème imposé : « Circuits courts – Circuit de santé »

L'édition 2018 consiste en une création propre d'un repas festif quantifié pour 20 convives composé de 3 plats avec les bases suivantes :

Apéritif	Service dès 12 heures
Entrée froide composée exclusivement de légumes et fruits en circuits courts saisonniers	Service dès 12 heures 30
Plat principal à base de poisson issu de la pêche durable – Label MSC	Service dès 13 heures
Pour être certifié MSC, une pêcherie doit respecter 3 principes fondamentaux :	
1. Stocks de poisson durables :	
L'effort de pêche doit se situer à un niveau qui permet d'assurer la pérennité des populations de poissons.	
2. Impact environnemental minimisé :	
Les activités de pêche doivent être gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.	
3. Gestion efficace des pêcheries :	
La pêcherie doit respecter les lois en vigueur et doit avoir un système de gestion lui permettant de s'adapter aux différents changements.	
Gâteau artisanal à base de farine – Moulins de Statte	Service dès 13 heures 30

### Article 8 :

Les quantités des recettes doivent être calculées sur base de 20 personnes. La préparation pendant l'épreuve pratique se fera également pour 20 personnes. Avant le début de l'épreuve pratique, le jury de cuisine contrôlera les produits apportés par les candidats sur base de la liste des ingrédients indiqués dans leurs envois.

### Article 9 :

Le prix total des ingrédients de ce repas ne peut dépasser un montant de 12€ hors sauces et fonds (voir article 14) **par personne**.

Le candidat doit se baser sur le prix moyen des ingrédients. Tous les prix sont hors TVA.

### Article 10 : Voir annexe au règlement

**Le menu doit répondre aux exigences alimentaires saines et témoigner du bon savoir-faire du (de la) candidat(e).** L'équilibre nutritionnel de l'ensemble du repas sera un élément déterminant pour le jury de lecture. Dans votre dossier, il est important de notifier avec précision l'équilibre alimentaire du repas présenté.

Exemple : Protides +- 20%    Glucides +- 50%    Lipides +- 30%

Une alimentation équilibrée est une adaptation partagée entre lipides, protides, glucides. Mais c'est aussi un apport suffisant en vitamines et en oligo-éléments. C'est donc associer le plaisir et la santé.

#### Article 11 :

Les candidat(e)s seront invités à participer à l'épreuve pratique qui se déroulera le vendredi 9 novembre au Centre EPICURIS de Villers-le-Bouillet dès 8 heures. L'adresse est la suivante :

Centre de compétence des métiers de bouche  
Rue de Waremme 101  
4530 Villers-le-Bouillet  
Tél : 085/27.88.60

#### Article 12 :

Le **temps de préparation maximal** pour l'épreuve pratique est de **4 heures**, sans compter le temps de contrôle des ingrédients apportés. Seules les personnes accréditées par les organisateurs – administrateurs de la FCCWB sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

#### Article 13 :

Tous les ingrédients ainsi que le petit matériel de cuisine nécessaires doivent être apportés par les participants, excepté les plaques gastro correspondant aux fours mis à disposition.

#### Article 14 :

Des fonds de sauce et bouillons peuvent être apportés. Ils seront repris dans la liste des ingrédients. **Cependant, toutes les préparations culinaires doivent être faites sur place.**

#### Article 15 :

Pendant l'épreuve pratique, les mets doivent être servis individuellement. Seule la vaisselle suivante peut être utilisée :

Entrée	assiette
Plat principal	assiette (diamètre 27 cm)
Dessert	assiette, coupe ou verre

Pendant l'épreuve pratique, de la vaisselle en porcelaine sera mise à disposition par les organisateurs de la FCCWB.

Sur le formulaire d'inscription, les candidats peuvent préciser leur choix ou poser des questions concernant la vaisselle. Il est interdit aux candidats d'utiliser leur propre vaisselle.

#### Article 16 :

##### **EPREUVE PRATIQUE**

Président du jury : Monsieur Claude CHARLIER Directeur du Centre d'excellence des Métiers de Bouche (Ecole hôtelière de St Ghislain)

Membres du jury : Deux : un expert culinaire Monsieur Pascal Goosse et un expert en hygiène Monsieur Raphaël Legrand

**Le jury de cuisine** : le jury de cuisine tient compte des aspects suivants et donne 50 % du nombre total de points :

Respect de la liste des ingrédients	10 points	
Méthode de travail, timing imposé respecté	10 points	(déduction de points si timing non respecté)
Hygiène avant, pendant et après les préparations	10 points	
HACCP (respect des points critiques)	10 points	

**Le jury de table** : le jury de table tient compte des aspects suivants et donne 50 % du nombre total de points. Ces points donnés aux candidats ne seront pas influencés par des erreurs éventuelles des serveurs/serveuses.

Membres du jury : 8. Un membre du jury de table par table de 10 couverts.

Préparation des plats	10 points
Originalité des plats	10 points
Goût et saveurs	10 points
Esthétique	10 points

#### Article 17 :

Composition du jury :

Les jurys de cuisine et de salle seront déterminés par le comité organisateur de la FCCWB. Le comité **organisateur** de la FCCWB ne peut intervenir dans les cotations des candidats.

Pour la dégustation, on fera également appel à des invités (presse et partenaires).

Le jury de l'épreuve pratique sera composé comme suit :

#### **Jury de cuisine** :

- **deux membres de jury** à déterminer par la FCCWB. Leurs points seront donnés conformément à ce qui est stipulé dans l'article 16.

- **le Président du jury** ne donnera pas de points, mais veillera au bon déroulement du concours et contrôlera les membres du jury au niveau de l'application du règlement.

#### **Jury de table** :

A côté du jury de cuisine, il y aura un membre du jury par table. Ce jury opérera indépendamment et n'aura aucun contact avec le jury de cuisine.

#### Article 18 :

Aucun recours contre les décisions du jury n'est possible. Seul le comité organisateur sera apte à juger tout ce qui n'est pas précisé dans le règlement, et ceci sans recours possible des participants.

#### Article 19 :

Dans le classement final, on ne tiendra compte que des points des épreuves pratiques « cuisine et salle ». En cas d'ex-æquo, les points accordés par le jury de cuisine seront décisifs. Seul l'ordre dans le classement final sera communiqué aux candidats et non le nombre de points obtenus.

#### Article 20 :

Les participants ne pourront exiger aucune compensation financière pour les frais des ingrédients apportés qui seront largement compensés par le niveau des prix octroyés par les partenaires de la FCCWB.

#### Article 21 :

Les participants consentent à ce que leurs envois soient publiés sans pouvoir exiger une compensation financière.

#### Article 22 :

La FCCWB a souscrit une assurance « responsabilité civile » pour ce concours professionnel, et ceci pour les membres de l'organisation, les membres du jury et les candidats. Sur simple demande, tout le monde peut consulter les conditions de la police.

Article 23 :

Le concours total se déroulera sous la supervision d'une commission composée par le Président et les deux Vice-Présidents de la FCCWB. Ils se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 24 :

Par leur participation, les candidats acceptent le règlement du concours. Ils signent leur envoi écrit « pour accord avec le règlement ».

Article 25 :

Chaque participant(e) recevra différents prix (FCCWB, partenaires, Presse, Fondation contre le Cancer, Ligue cardiologique belge, Mithra).

Article 26 :

Le Président du jury (Claude Charlier), le Président de la FCCWB (Gérard Filot) et l'ensemble des partenaires de la FCCWB, annonceront les résultats à 15 heures. Le Conseil d'Administration de la FCCWB procédera à la remise des prix.

## **10 directives générales importantes**

1. Relisez attentivement le règlement du concours pour éviter tout malentendu.
2. Amenez uniquement les denrées et les quantités qui sont mentionnées dans votre envoi.
3. Véhiculez les denrées alimentaires selon les règles de l'AFSCA. Les températures seront contrôlées par le jury de cuisine.
4. Avant le début du concours, vous recevrez une veste de cuisine personnalisée, un tablier et une toque (ou charlotte). Offerts par notre partenaire, comme souvenir de cette épreuve ! Vous devez prévoir un pantalon et des souliers adaptés au métier.
5. Le matériel sera en parfait état de fonctionnement.
6. Soyez présents à l'heure qui vous sera communiquée.
7. Vous pouvez être accompagné d'un(e) collègue pour vous aider aux préparations mais en aucun cas, le (la) collègue ne peut effectuer quelconque cuisson. Sa tenue vestimentaire sera identique à la vôtre. La FCCWB prendra les contacts téléphoniques nécessaires pour votre tenue et celle de l'accompagnant (excepté pantalons et souliers).
8. Les candidat(e)s et leurs accompagnants seront assurés en responsabilité civile par la FCCWB.
9. Vous pouvez inviter des personnes (collègues ou famille) à la proclamation des résultats. Il suffira de nous préciser les noms et le nombre de vos invités. Un vin d'honneur leur sera offert lors de la proclamation de ces résultats.
10. Vous recevrez pour chaque candidat(e) :

- Un prix – Séjour en Champagne pour 2 personnes (2 nuits – 3 jours) – Formule demi pension hôtel \*\*\* pour le vainqueur
- Un diplôme provisoire (officiel suivra)
- Une médaille avec un ruban Wallonie-Bruxelles
- Un prix en produits alimentaires et non alimentaires (selon la place obtenue) remis par nos partenaires privilégiés.
- Un prix de la Presse

<p>En cas de problème inattendu, il vous est possible de joindre l'organisation le jour même au numéro 0475/41.68.68 (Gérard Filot)</p>
---

Au nom de la FCCWB, nous vous souhaitons bon travail et bonne chance.

Nous remercions Madame Noémie Henry, Directrice, et l'excellence de sa collaboration avec le Centre de compétence Epicuris des métiers de bouche de Villers-le-Bouillet qui nous permet d'organiser avec précision ce concours de cuisine collective rehaussé par la présence de Monsieur Jean Castadot Président d'Euro-Toques International.

Que tous les collaborateurs du Centre Epicuris en soient également remerciés.

**CONCOURS PROFESSIONNEL « MEILLEUR(E) CUISINIER(E) DE COLLECTIVITE »  
FCCWB**

**A renvoyer au Président de la FCCWB, Monsieur Gérard Filot (voir article 3 du règlement)**

Nom + Prénom : .....  
Adresse : .....  
Commune / ville : .....  
Code postal : .....  
Téléphone : .....  
E-mail : .....  
Province : .....

**Travaillant dans l'organisation suivante en cuisine de collectivité :**

Dénomination : .....  
Type d'organisation : .....  
Fonction : .....  
Adresse : .....  
Commune / ville : .....  
Code postal : .....  
Téléphone : .....  
E-mail : .....  
Province : .....

**Souhaite participer à la finale Wallonie-Bruxelles de la FCCWB au Centre d'Excellence  
EPICURIS à Villers-le-Bouillet :**

Nom + Prénom : .....  
Date : .....

Signature : .....

+ Pour accord avec le règlement

Les recommandations nutritionnelles pour la Belgique 2016 du Conseil Supérieur de la Santé.

Bruxelles : CSS ; 2016. Avis n°9285

La version intégrale de l'avis peut être téléchargée à partir de la page Web : [www.css-hgr.be](http://www.css-hgr.be)

Conseil Supérieur de la Santé

Place Victor Horta 40 bte 10

B-1060 Bruxelles Tel : 02/524.97.97

E-mail : [infohgr-css@health.belgium.be](mailto:infohgr-css@health.belgium.be)

Protéines : l'apport journalier recommandé s'élève à 0,83 g / kg / jour **voir pages 39, 40, 41**

Lipides : l'apport journalier recommandé ne devrait pas dépasser 30 à 35% de l'apport énergétique total  
**voir pages 45 à 50 (recommandations pratiques : page 52)**

Glucides et fibres alimentaires : La promotion des aliments contenant des céréales complètes est justifiée par les résultats des recherches qui démontrent un effet bénéfique sur le diabète de type 2, l'hypertension artérielle et les maladies coronariennes **voir pages 56 à 63**

200 grammes de fruits / par jour

200 grammes de légumes / par jour

Et 10% maximum de sucres ajoutés par jour, c'est-à-dire un usage limité

La FCCWB se tient à votre disposition pour tout renseignement diététique concernant le concours.

Notre diététicien référent : Nina Sparacino

[antonina.sparacino@chc.be](mailto:antonina.sparacino@chc.be)