

RÈGLEMENT 2026

La 52^{ème} édition du Championnat de France du Dessert est organisée par l'association Cultures Sucre. Cette compétition nationale a pour but de valoriser la pratique du dessert à l'assiette en restauration. Elle s'adresse à deux catégories de candidats :

- **Une catégorie "JUNIORS"**, pour les élèves et les apprentis préparant le certificat de spécialisation "Desserts de restaurant" (CSDR), le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) 1^{ère} et 2^{ème} année et le Bachelor Arts Culinaires 1^{ère} et 2^{ème} année (si visés CEFDG).
- **Une catégorie "PROFESSIONNELS"**, pour les pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et les pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger.

Pour participer, les concurrents doivent créer **un dessert à l'assiette original pour 10 personnes réalisable en 3 heures**.

Le dessert doit être une **création personnelle et inédite** réalisable en restauration. Il ne doit pas être la reproduction **totale ou partielle** d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant et ne doit pas avoir fait l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours...) sous peine de disqualification **à tout moment du concours**.

CRITÈRES DE SÉLECTION DU DESSERT

- Le dessert doit contenir du sucre blanc de betterave ;
- Le dessert doit respecter la saisonnalité des finales régionales ;
- Le dessert doit être présenté sur un contenant alimentaire. Il peut être accompagné d'un satellite complémentaire individuel ;
- Le dessert ne doit pas contenir d'ingrédients concurrents à ceux des partenaires et des fournisseurs, sous peine de malus du Président (sauf exceptions à valider avec l'organisation) ;
- Le dessert peut contenir au maximum deux recettes faites à l'avance. Une recette peut être réalisée à "l'avance" si elle nécessite plus de 3 heures de transformation (cuisson, macération, infusion ou fermentation). Les recettes sont apportées et le déroulé doit figurer dans le dossier de candidature. Elles doivent être impérativement refaites sur place puis réservées ;
- Le dessert ne doit pas contenir de produits transformés sauf :
 - Les fruits ou légumes macérés, fermentés, confits... ou sous forme de purée ou de jus ;
 - Les ovoproduits et la masse gélatine.
- Le dessert ne doit pas contenir :
 - d'arômes ou de colorants,
 - d'or ou d'argent (ou tout autre métal alimentaire) quel que soit sa forme (poudre, feuille...)
 - d'additifs sauf pectine, glucose, stabilisateur à glace (type super neutrose ou stab2000), sucre inverti, agar agar.

CONTACT ORGANISATION

Jean-Patrick BLIN
Agence ab3c - Tél. : 01 53 30 74 01
jeanpatrick@ab3c.com

CONTACT CULTURES SUCRE

Johanna REDON
Tél. : 01 44 05 39 99
j.redon@cultures-sucre.fr



Partenaires

Fournisseur



CONCOURS ORGANISÉ AVEC LE SOUTIEN L'ÉDUCATION NATIONALE

1. SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

CANDIDATS JUNIORS

LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis, **âgés de 25 ans maximum au 1^{er} janvier 2026 (soit nés après le 2 janvier 2000), préparant soit le CSDR, le BTS MHR 1^{ère} et 2^{ème} année ou le Bachelor Arts Culinaires 1^{ère} et 2^{ème} année (si visés CEFDG)**. Chaque candidat junior s'inscrit en accord avec son enseignant et représente son établissement de formation. Un établissement qui prépare plusieurs de ces diplômes peut présenter un candidat par formation.

Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur www.championnatdefrancedudessert.fr, valider leur dossier **avant le mardi 09 décembre 2025 23h59** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV du candidat avec photo en couleur (nom, prénom, date de naissance, adresse personnelle, téléphone portable, email personnel, compte réseaux sociaux (Facebook, Instagram...), parcours scolaire et expériences professionnelles) ;
- Une attestation signée du chef d'établissement, certifiant la scolarité du candidat ;
- Les coordonnées de l'enseignant référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel).

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- La photo couleur (en format horizontal) présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel satellite complémentaire individuel ;
- Une présentation du dessert avec son histoire, les associations de saveurs, le choix des ingrédients, les conseils de dégustation et les pratiques écoresponsables adoptées ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités par recette. Le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients. Les bons de commande des partenaires et des fournisseurs sont disponibles sur le site du Championnat ;
- La progression du travail : recette par recette dont les recettes faites à l'avance (indiquées avec une *) ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette et du satellite) compris entre 80 et 120 g ;
- Le prix de revient total des 10 assiettes.

NOUVEAU
2026

LA SÉLECTION

- Un préjury sélectionne les candidats sur dossier ;
- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par email de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, les contenants et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus conformité.

CANDIDATS PROFESSIONNELS

LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux pâtissiers et cuisiniers exerçant en France et aux pâtissiers et cuisiniers français exerçant à l'étranger, **âgés de 18 ans minimum au 1^{er} janvier 2026 (soit nés avant le 2 janvier 2008)**. Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur www.championnatdefrancedudessert.fr, valider leur dossier **avant le mardi 9 décembre 2025** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV du candidat **avec photo en couleur** (nom, prénom, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, coordonnées complètes de l'employeur, téléphone portable, email personnel, comptes réseaux sociaux (Facebook, Instagram...), parcours scolaire et expériences professionnelles).

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris),
- La photo couleur (en format horizontal) présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel satellite complémentaire individuel ;
- Une présentation du dessert avec son histoire, les associations des saveurs, le choix des ingrédients, les conseils de dégustation pour le jury et les pratiques écoresponsables adoptées ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités par recette, le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients. Les bons de commande des partenaires et des fournisseurs sont disponibles sur le site du Championnat ;
- La progression du travail : recette par recette dont les recettes faites à l'avance (indiquées avec une *) ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette et du satellite) compris entre 80 et 120 g ;
- Le prix de revient total des 10 assiettes.

NOUVEAU
2026

LA SÉLECTION

- Un préjury sélectionne les candidats sur dossier ;
- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par email de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, les contenants et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus conformité.

2. FINALES RÉGIONALES

ÉPREUVES

- Les candidats sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures, 10 desserts de leur dossier de candidature.
- Les finales régionales se déroulent en janvier et février 2026.
- Les contenants non siglés et tous les ingrédients notés dans le dossier de candidature (y compris ceux des partenaires) sont apportés par le candidat le jour de l'épreuve. Aucun élément ne pourra être présenté aux jurys s'il ne figure pas dans le dossier de candidature.
- Le jour de la finale régionale, le jury contrôle que toutes les préparations sont faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, déjà pesés individuellement et non mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés à l'avance. Les doubles-pesées sont interdites.
- Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'établissement d'accueil. Le matériel apporté par les candidats doit tenir sur l'équivalent d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) maximum. Les candidats doivent tenir compte des contraintes du lieu de la finale régionale. Les candidats sont autorisés à contacter l'établissement avant la finale régionale pour connaître les lieux et le matériel disponible.
- Seuls les candidats JUNIORS viennent présenter leur dessert au jury dégustation.
- Le lauréat de chaque catégorie est le candidat qui totalise le maximum de points. Il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale. En cas d'égalité, le lauréat est le candidat qui obtient la meilleure note en dégustation.
- Dans le cas où le lauréat d'une finale régionale ne pourrait pas participer à la finale nationale (quelle qu'en soit la raison), il pourrait être remplacé par le candidat arrivé deuxième.
- L'association Cultures Sucre se réserve le droit de modifier le calendrier et le mode de sélection des finalistes régionaux en cas de force majeure.

JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec l'établissement accueillant la finale régionale.

Le jury est composé d'un président de jury, d'un jury travail et d'un jury dégustation. Il comprend des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des enseignants et des représentants des consommateurs (un seul représentant par établissement professionnel maximum).

Un membre du jury ne peut noter à la fois le travail et la dégustation d'une même catégorie. Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury. Les décisions du jury sont sans appel.

NOTATION

CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 60 POINTS :

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| • Organisation | 10 points |
| • Réalisation et techniques | 20 points |
| • Dressage et envoi | 10 points |
| • Ecoresponsabilité | 10 points |
| • Hygiène et sécurité | 10 points |

CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 60 POINTS :

- | | |
|------------------------------|-----------|
| • Esthétique et présentation | 10 points |
| • Emotion et gourmandise | 20 points |
| • Goûts et textures | 30 points |

LE PRÉSIDENT DE LA FINALE RÉGIONALE DISPOSE DE BONUS/MALUS :

Les bonus/malus sont des points accordés en plus ou en moins par le Président selon les critères suivants :

- **Bonus/Malus Président** : Le président dispose de **15 points maximum** (par tranche de 5 points) en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les candidats pour leur réalisation : prise de risque, créativité, non-respect du dossier de candidature, comportement, utilisation de produits concurrents...

- **Malus Temps** : Les candidats doivent envoyer leurs 10 desserts en 3h. Tout retard à l'envoi entraîne les pénalités suivantes :

- Entre H et H + 1 mn : **10 points**.
- Au-delà de H + 1 mn : **30 points** et le candidat passe son tour à l'envoi. Il dispose alors de deux tours additionnels pour envoyer son dessert, soit environ 15 minutes selon l'organisation prévue le jour de la finale régionale.

- **Malus Conformité Assiette** : Les candidats doivent réaliser 10 assiettes identiques :

- Si une ou plusieurs assiettes présentent des différences (dans le dressage, la disposition des éléments, les proportions, etc.), une pénalité de **10 points** par assiette non conforme est appliquée.
- Ce malus évalue l'uniformité de la présentation entre les assiettes le jour de l'épreuve.

- **Malus Conformité Dossier** : Les candidats doivent reproduire à l'identique le dessert de leur dossier de candidature :

- En cas d'écart entre le dessert réalisé et celui décrit dans le dossier (élément absent, ajouté ou modifié), **10 points** sont retirés par élément différent ou manquant, sur l'ensemble des 10 assiettes.
- Ce malus porte sur la fidélité à la proposition initiale du candidat.

- **Malus Poids** : Chaque dessert doit être compris entre 80 g et 120 g : **10 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est inférieur à 80 g ou supérieur à 120 g.

NOUVEAU
2026

NOUVEAU
2026

3. FINALE NATIONALE

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2026, se déroulera au Lycée Jean-Baptiste Chardin de Gerardmer, le mercredi 18 mars 2026 pour la catégorie "JUNIORS" et le jeudi 19 mars 2026 pour la catégorie "PROFESSIONNELS" sous la Présidence du chef Pâtissier Michaël Bartocetti .

L'association Cultures Sucre se réserve le droit de modifier la date et le déroulé de la finale en cas de force majeure.

ÉPREUVES

PRÉPARATION

- Un dossier de présentation des laboratoires est fourni par l'établissement d'accueil. Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'établissement d'accueil. Il ne sera pas possible de visiter le lieu avant la Finale Nationale.
- Les contenants non siglés et tous les ingrédients y compris ceux des partenaires doivent être apportés par le candidat.
- L'organisation contrôle que toutes les préparations vont être faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, déjà pesés individuellement et non mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés. Aucun élément ne pourra être présenté aux jurys s'il ne figure pas dans le dossier de candidature.
- L'organisation contrôle le matériel apporté par les candidats. Il doit tenir sur l'équivalent d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) maximum. Les candidats doivent tenir compte des contraintes du lieu de la finale nationale
- Les téléphones ou tout autres objets connectés sont interdits pendant l'épreuve.

DESSERT DE SÉLECTION

- Chaque candidat finaliste doit réaliser le dessert pour 10 personnes primé lors de la finale régionale.
- Chaque candidat finaliste a la possibilité de modifier certaines recettes de son dessert de sélection :
 - Suite aux remarques des jurys lors des finales régionales
 - Pour respecter la saisonnalité de la Finale Nationale

La photo peut être changée mais le dressage global doit rester semblable.

Le finaliste doit modifier sa fiche technique en ligne dans un délai de 21 jours maximum après la date de sa finale régionale et doit informer l'organisation des changements effectués.

DESSERT PANIER

- Chaque candidat finaliste doit réaliser un dessert pour 10 personnes à partir :
 - d'un thème imposé
 - d'un panier contenant un certain nombre de matières premières ou d'éléments
 - d'une technique imposée (avec ingrédients et recette) qui devra faire partie du dessert.
- Le thème, le ou les contenants, le panier et la technique imposée sont connus au début de l'épreuve.
- Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette du dessert de sélection ne peut être utilisée pour la réalisation ou le décor du dessert panier et réciproquement. Aucune note, recette ou livre de recettes ne peut être apporté le jour de l'épreuve (en dehors de la recette du dessert de sélection).
- Chaque candidat doit donner un nom à son dessert panier au moment de l'envoi.

DÉROULÉ

- Chaque candidat finaliste dispose de **4h50** pour réaliser deux desserts :
- **20 mn** en salle pour prendre connaissance du contenu du thème, du panier et de la technique et pour réfléchir à la création d'un dessert (le candidat doit arriver en salle panier sans document) ;
- **4h30** en laboratoire de pâtisserie :
 - Au bout de **3h20** : Envoi du dessert panier
 - Après les **1h10** restantes : Envoi du dessert de sélection.

FINALE JUNIORS

- Un élève de salle est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort au début de l'épreuve.
- L'élève de salle vient présenter seul le dessert panier au jury dégustation.
- Le candidat JUNIOR vient présenter son dessert de sélection devant le jury dégustation.
- Un commis est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort au début de l'épreuve.

FINALE PROFESSIONNELS

- Un élève de salle est attribué à chaque candidat PROFESSIONNEL par tirage au sort au début de l'épreuve.
- L'élève de salle vient présenter seul le dessert panier au jury dégustation.
- Le candidat PROFESSIONNEL vient présenter son dessert de sélection devant le jury dégustation.
- Le jury dégustation évalue le meilleur élève de salle qui se verra attribuer le prix de l'éloquence et ce, indépendamment du classement du candidat PROFESSIONNEL correspondant.
- Un commis est attribué à chaque candidat PROFESSIONNEL par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Le jury travail évalue le meilleur commis qui se verra attribuer le prix du commis et ce, indépendamment du classement du candidat PROFESSIONNEL correspondant.

JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec le président des jurys et l'établissement accueillant la finale nationale. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des enseignants et des représentants des consommateurs. Un membre du jury ne peut noter à la fois le travail et la dégustation d'une même catégorie.

Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury.

NOTATION

CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 70 POINTS :

- Organisation	10 points
- Réalisation et Techniques	20 points
- Dressage et envoi	10 points
- Ecoresponsabilité	10 points
- Hygiène et sécurité	10 points
- Gestion du commis	10 points

CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 140 POINTS :

• Le dessert panier sur 70 points :	
- Esthétique et présentation	10 points
- Respect du thème panier	10 points
- Recette imposée	10 points
- Goûts et textures	40 points
• Le dessert de sélection sur 70 points :	
- Esthétique et présentation	10 points
- Émotion et gourmandise	20 points
- Goûts et textures	40 points

LE PRÉSIDENT DES JURYS DISPOSE DE BONUS/MALUS :

Les bonus/malus sont des points accordés en plus ou en moins par le président des jurys selon les critères suivants :

- **Bonus/Malus Président** : Le président dispose de **15 points maximum** (par tranche de 5 points) en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les candidats pour leur réalisation : prise de risque, créativité, non-respect du dossier de candidature, comportement...
- **Bonus/Malus Panier** : Le dessert panier doit respecter le thème et intégrer la recette imposée. Le Président dispose de **15 points maximum** (par tranche de 5 points) en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les candidats pour leur réalisation.
- **Malus Temps** : Les candidats doivent envoyer leur dessert panier au bout de 3h40 et le dessert de sélection au bout de 4h50. Tout retard à l'envoi entraîne les pénalités suivantes sur les deux desserts :
Envoi entre H et H + 1'00 : **10 points**.
Envoi entre H + 1'00 et H + 3'00 : **30 points** et l'obligation d'envoyer son dessert en l'état.
- **Malus Conformité Assiette** : Les candidats doivent réaliser 10 assiettes identiques :
 - Si une ou plusieurs assiettes présentent des différences (dans le dressage, la disposition des éléments, les proportions, etc), une pénalité de **10 points** par assiette non conforme est appliquée.
 - Ce malus évalue l'uniformité de la présentation entre les assiettes le jour de l'épreuve.
- **Malus Conformité Dossier** : Les candidats doivent reproduire à l'identique le dessert de leur dossier de candidature :
 - En cas d'écart entre le dessert réalisé et celui décrit dans le dossier (élément absent, ajouté ou modifié), **10 points** sont retirés par élément différent ou manquant, sur l'ensemble des 10 assiettes.
 - Ce malus porte sur la fidélité à la proposition initiale du candidat.
- **Malus Poids** : Chaque dessert doit être compris entre 80 g et 120 g : **10 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est inférieur à 80 g ou supérieur à 120 g.

PRIX

PRIX JUNIORS

- **Le Champion de France du Dessert** est le candidat qui termine premier au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **2 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.
- **Le Dessert d'argent** est le candidat qui termine deuxième au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **1 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.
- **Le Dessert de bronze** est le candidat qui termine troisième au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **500 €** offert par l'association Cultures Sucre.
- **Le Trophée du Dessert à l'Assiette et un diplôme** sont remis à l'établissement du Champion de France du Dessert Junior. L'enseignant reçoit la somme de **500 €** offert par l'association Cultures Sucre.

PRIX PROFESSIONNELS

- **Le Champion de France du Dessert** est le candidat qui termine premier au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **4 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.
- **Le Dessert d'argent** est le candidat qui termine deuxième au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **2 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.
- **Le Dessert de bronze** est le candidat qui termine troisième au classement des points.
Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **1 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.

3. FINALE NATIONALE

PRIX DE L'ÉLOQUENCE

Le Prix de l'Éloquence récompense le meilleur élève de salle parmi les élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Le matin de la Finale PROFESSIONNEL, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste PROFESSIONNEL est attribué un élève de salle.
- Les élèves de salle présentent seuls les desserts panier des candidats PROFESSIONNELS.
- Le jury dégustation PROFESSIONNELS note les élèves de salle selon les deux critères suivants :
 - attitude générale sur **10 points**
 - valorisation du dessert panier à l'oral sur **10 points**
- **Le Prix de l'Éloquence** est remis à l'élève de salle qui termine premier au classement des points. Il reçoit un trophée et un diplôme.

PRIX DU COMMIS

Le Prix du Commis récompense le meilleur commis parmi les élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Le matin de la Finale PROFESSIONNEL, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste PROFESSIONNEL est attribué un commis.
- **Le Prix du Commis** est remis à l'élève qui a le mieux travaillé au laboratoire selon le jury travail. Il reçoit un trophée et un diplôme.

IMPORTANT

OBLIGATIONS :

- La participation au Championnat implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement. Tout manquement peut être sanctionné par un malus ou une élimination.
- Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2025 n'ont pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2026.
- Un Champion de France du Dessert catégorie "PROFESSIONNELS" ne peut pas se représenter.
- Le lycée ou le CFA qui organise la finale nationale ne peut pas présenter de candidats JUNIORS.
- Les candidats JUNIORS ne peuvent se présenter qu'une seule fois dans cette catégorie.
- Les candidats JUNIORS qui représentent l'établissement qui organise une finale régionale seront envoyés vers un autre lieu de sélection.
- Les candidats JUNIORS doivent obligatoirement venir à la Finale Régionale ou Nationale accompagnés d'un représentant de leur établissement ou à défaut d'un membre de leur famille. S'ils sont mineurs, ils doivent apporter une autorisation parentale.
- L'ensemble du personnel de l'association Cultures Sucre et d'ab3c, y compris leur famille (conjoint, parents et enfants), ne peuvent pas participer au Championnat.
- Toute personne ayant participé à l'élaboration du Concours ne peut pas participer au Championnat.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

Lors de leur inscription, les candidats consentent expressément à recevoir de l'information sur le Championnat de France du Dessert, sur le sucre et les produits sucrés. Ils peuvent à tout moment se désinscrire ou demander la rectification de leurs coordonnées à l'adresse dpd@cultures-sucre.fr. Leurs coordonnées peuvent également être transmises aux partenaires, fournisseurs et supporteurs du concours pour promouvoir l'évènement, leurs produits (liés au concours), envoyer des invitations et des produits. Les candidats peuvent à tout moment se désinscrire ou demander la rectification de leurs coordonnées sur le site du partenaire concerné.

RESPONSABILITÉ ET DROITS DE CULTURES SUCRE :

- L'association Cultures Sucre décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant les finales régionales et la finale nationale.
- La reproduction par un candidat, même partielle, d'une recette déjà publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, etc. est interdite. En cas de contestation, Cultures Sucre dégage entièrement sa responsabilité.
- L'association Cultures Sucre se réserve la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées.
- L'association Cultures Sucre se réserve la possibilité d'utiliser et de diffuser, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, l'ensemble des photos et vidéos réalisées lors des finales régionales et de la finale nationale.

FRAIS

FINALES RÉGIONALES

Les frais des candidats se déplaçant pour les finales régionales sont pris en charge par Cultures Sucre, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux et accompagnés du bordereau officiel** disponible sur www.championnatdefrancedudessert.fr et ce, dans les limites définies par Cultures Sucre :

- JUNIORS (candidat et l'enseignant accompagnateur) : hébergement éventuel la nuit précédant l'épreuve, les frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.
- PROFESSIONNELS : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule. **Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.**

FINALE NATIONALE

Les frais de déplacement des candidats PROFESSIONNELS et JUNIORS (accompagnés d'un seul professeur) se déplaçant pour la finale nationale sont pris en charge par Cultures Sucre, **uniquement sur présentation des justificatifs originaux et accompagnés du bordereau officiel** disponible sur www.championnatdefrancedudessert.fr dans les limites définies par Cultures Sucre : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule. **Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.**