

RÈGLEMENT 2027

La 53^e édition du Championnat de France du Dessert est organisée par Cultures Sucre. L'association loi 1901 représente les planteurs de betteraves et les sucriers français. Son objectif est d'informer sur le sucre et de valoriser ses usages en pâtisserie, tout en prônant une consommation sans excès ni privation.

Le 53^e Championnat de France du Dessert est présidé par Eric VERBAUWHEDE chef pâtissier exécutif du Groupe Pic. C'est une compétition nationale qui valorise les créations dans le domaine du dessert à l'assiette en restauration. Il 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 visé 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.**

CRITÈRES DE SÉLECTION DU DESSERT

1 / Contraintes

- Le dessert doit :
 - être une création personnelle et inédite réalisable en restauration.
 - contenir du sucre blanc de betterave.
 - respecter la saisonnalité des finales régionales.
 - être présenté sur un contenant compatible alimentaire.
- Le dessert peut être accompagné d'un satellite individuel.
- Le dessert 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.

2 / Respect des partenaires

- Le dessert présenté ne doit contenir aucun ingrédient entrant en concurrence directe avec ceux fournis par les partenaires et fournisseurs du Championnat.
- Par dérogation, les candidats peuvent toutefois utiliser des produits concurrents des partenaires dès lors qu'ils proviennent d'un petit producteur, défini comme indépendant, non affilié à un groupe industriel, assurant une production artisanale ou à échelle limitée et commercialisant ses produits en circuit court ou local. Toute utilisation dans ce cadre doit faire l'objet d'une validation par l'organisation.
- En cas de non-respect de ces dispositions, un malus pourra être appliqué par le président du jury régional ou national.

3 / Préparations réalisées à l'avance

- Le dessert peut comporter au maximum deux recettes réalisées à l'avance.
- Une recette est considérée comme réalisée à l'avance lorsqu'elle nécessite plus de 3 heures de transformation (cuisson, macération, infusion ou fermentation). Les mix des glaces et des sorbets sont exclus.
- Ces préparations doivent :
 - être apportées par le candidat,
 - être mentionnées et détaillées dans le dossier de candidature,
 - être impérativement refaites sur place, puis réservées.

4 / Produits transformés autorisés

- Le dessert ne doit pas contenir de produits transformés, à l'exception de :
 - fruits ou légumes macérés, fermentés, confits, ou présentés sous forme de purée ou de jus ;
 - ovoproduits ;
 - masse gélatine.

5 / Produits interdits

- Le dessert ne doit pas contenir :
 - d'arômes ou de colorants,
 - d'or, d'argent ou de tout autre métal alimentaire,
 - d'isomalt,
 - d'additifs.
- (Exceptions : pectine, stabilisateur à glace (type Super Neutrose ou Stab 2000), agar-agar)

1. SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

CANDIDATS JUNIORS

1 / Les conditions

Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis, **âgés de 25 ans maximum au 1er janvier 2027 (soit nés après le 2 janvier 2001), 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 visé CEFDG)**. Chaque candidat JUNIORS s'inscrit en accord avec son enseignant et représente son établissement de formation et non son entreprise d'accueil. Un établissement qui prépare plusieurs de ces diplômes peut présenter un candidat par formation.

Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur le site championnatdefrancedudessert.fr, valider leur dossier **avant le mardi 8 décembre 2026 23h59** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

2 / Le dossier du candidat

- Le CV du candidat avec photo en couleur (nom, prénom, date de naissance, adresse personnelle, téléphone portable, email personnel, compte Instagram, parcours scolaire et expériences professionnelles) ;
- Le certificat de scolarité du candidat signé du chef d'établissement ;
- Les coordonnées de l'enseignant référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel) ;
- Le nom de l'entreprise d'accueil dans le cas d'un apprenti.

CANDIDATS PROFESSIONNELS

1 / Les conditions

Le concours est ouvert aux pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et aux pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'étranger, **âgés de 18 ans minimum au 1er janvier 2027 (soit nés avant le 2 janvier 2009)**. Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur le site championnatdefrancedudessert.fr, valider leur dossier **avant le mardi 8 décembre 2026 23h59** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

2 / 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, compte Instagram, parcours scolaire et expériences professionnelles).

DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- La photo couleur présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel satellite individuel ;
- Une explication du choix du dessert avec son histoire, les associations de saveurs et l'origine des ingrédients ;
- Un argumentaire commercial présentant l'intitulé du dessert, sa composition et l'expérience de dégustation (saveurs textures, température, ordre de dégustation, associations éventuelles). Énoncé à l'oral devant le jury dégustation, l'argumentaire commercial doit être fluide et compréhensible afin de permettre aux membres du jury de comprendre l'intention du candidat et juger si la promesse est tenue ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités par recette. Le nom commercial des produits des partenaires 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 ;
- Les recettes faites à l'avance doivent être mentionnées ;
- Le dressage détaillé du dessert ;
- 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
2027



2. FINALES REGIONALES

SELECTION

- Un préjury sélectionne anonymement les candidats sur dossier ;
- L'organisation détermine le nombre de participants et désigne les établissements accueillant les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par courrier électronique de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier validé, aucune modification des ingrédients, de la recette, des contenants ou de la présentation ne peut être apportée avant les finales régionales. Tout manquement à cette règle pourra entraîner l'application d'un malus conformité.
- Les finales régionales se déroulent en janvier et février 2027.

DEROULEMENT DE L'EPREUVE

1 / Organisation de l'épreuve

- Les candidats sélectionnés doivent réaliser 10 desserts issus de leur dossier de candidature en 3 heures.
- Les contenants anonymes (assiettes et satellites éventuels) et l'ensemble des ingrédients mentionnés dans le dossier de candidature (y compris ceux des partenaires) doivent être apportés par le candidat le jour de l'épreuve.
- Aucun élément ne pourra être présenté au jury s'il ne figure pas dans le dossier de candidature.

2 / Contrôle des ingrédients et des préparations

- Le jour de l'épreuve, le jury vérifie que toutes les préparations sont réalisées sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature.
- Les ingrédients doivent être apportés bruts, non travaillés, pesés individuellement et non mélangés ; les doubles-pesées sont interdites. Les fruits et légumes utilisés entiers ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés à l'avance. Les exceptions et interdictions sont précisées dans les points 4 et 5 de la page 1.
- Les contraintes concernant les préparations faites à l'avance sont précisées dans le point 3 de la page 1.

3 / Matériel

- 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 × 60 cm) hors assiettes et satellites éventuels et hors ingrédients.
- Les candidats doivent tenir compte des contraintes du lieu de la finale régionale et peuvent contacter l'établissement en amont afin de connaître les équipements disponibles.

4 / Jury

- Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec l'établissement accueillant la finale régionale.
- Le jury est idéalement composé d'un président de jury, de 3 membres du jury travail et de 6 membres du jury dégustation, réunissant des professionnels de la restauration et des métiers de bouche, des enseignants et des représentants des consommateurs.
- Le président et les jurys travail disposent du dossier de candidature complet ;
- Les jurys dégustation disposent uniquement du nom du dessert et de l'argumentaire commercial ;
- Les candidats JUNIORS viennent présenter à l'oral l'argumentaire commercial de leur dossier de candidature devant le jury dégustation.
- Les décisions du jury sont sans appel.

5 / Classement et qualification

- Le lauréat de chaque catégorie est le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points ; il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale ;
- En cas d'égalité, la meilleure note en dégustation départage les candidats, à défaut le président départage les candidats ;
- Si le lauréat d'une finale régionale ne peut pas participer à la finale nationale, il pourra être remplacé par le candidat classé deuxième.

6 / Dispositions particulières

- L'association Cultures Sucre se réserve le droit de modifier le calendrier, le nombre de jurys par finale régionale ou le mode de sélection des finalistes régionaux en cas de force majeure.

2. FINALES REGIONALES

NOTATION

1 / Jury travail

Chaque membre du 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**

2 / Jury dégustation

Chaque membre du jury dégustation note sur 60 points :

- Esthétique et présentation **10 points**
- Argumentaire commercial et promesse tenue **10 points**
- Emotion et gourmandise **10 points**
- Goûts et textures **30 points**

3 / Président

Le Président de la finale régionale dispose de bonus/malus accordés en plus ou en moins 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 et leur attitude : prise de risque, créativité, comportement, non-respect du dossier de candidature, non-respect des consignes, 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 : **15 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 **15 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), **15 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 (contenu dans l'assiette et le satellite éventuel) doit être compris entre 80 g et 120 g : **15 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est inférieur à 80 g ou supérieur à 120 g.

3. FINALE NATIONALE

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2027, se déroulera au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse, le mercredi 31 mars 2027 pour la catégorie JUNIORS et le jeudi 1er avril 2027 pour la catégorie PROFESSIONNELS.

L'association Cultures Sucre se réserve le droit de modifier la date, le lieu, le nombre définitif de membres du jury et le déroulé de la finale nationale en cas de force majeure.

DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE

1 / Installation et contrôle avant l'épreuve

- Un dossier de présentation des laboratoires est transmis aux finalistes par l'établissement d'accueil. Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par cet établissement ; aucune visite préalable des lieux n'est possible.
- Contrôle du matériel
 - Les contenants anonymes (assiettes et satellites individuels) sont apportés par les candidats.
 - Le matériel doit tenir sur l'équivalent d'une échelle et demie (40 × 60 cm) hors assiettes et satellites éventuels et hors ingrédients.
- Contrôle des ingrédients
 - Les ingrédients doivent être apportés bruts, non travaillés, pesés individuellement et non mélangés ; les doubles-pesées sont interdites. Les fruits et légumes utilisés entiers ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés à l'avance. Les exceptions et interdictions sont précisées dans les points 4 et 5 de la page 1.
 - Les contraintes concernant les préparations faites à l'avance sont précisées dans le point 3 de la page 1

2 / Desserts à réaliser

Le dessert de sélection pour 10 personnes

- Le candidat réalise le dessert primé lors de sa finale régionale. Certaines recettes peuvent être ajustées suite aux remarques du jury régional ou pour respecter la saisonnalité de la finale nationale. La photo peut être modifiée, mais l'esprit du dessert doit rester similaire. La fiche technique doit être mise à jour en ligne dans un délai maximum de 20 jours après la finale régionale. L'organisation se réserve le droit d'accepter ou non toutes les modifications.

Le dessert panier pour 10 personnes

- Le candidat crée un dessert à partir d'un thème imposé, d'un ou plusieurs contenants, d'un panier de matières premières et d'une technique imposée (avec ingrédients et recette) qui devra être intégrée au dessert. Ces éléments sont révélés au début de l'épreuve.
- Les ingrédients du dessert de sélection ne peuvent pas être utilisés pour le dessert panier, et inversement. Aucune note ou livre de recettes n'est autorisé, à l'exception de la recette du dessert de sélection. Le candidat doit attribuer un nom à son dessert panier lors de l'envoi. Les candidats sont autorisés à apporter du matériel spécifique pour leur dessert panier.

3 / Déroulement de l'épreuve

Chaque candidat dispose de 4 h 50 pour réaliser les deux desserts :

- 20 minutes en salle avec le président du jury pour découvrir le thème, les contenants, les ingrédients, la technique imposée, et concevoir le dessert panier (sans document ni objet connecté).
- 4 h 30 en laboratoire :
 - après 3 h 20 : envoi du dessert panier,
 - après les 1 h 10 restantes : envoi du dessert de sélection.

4 / Organisation des candidats

- Un tirage au sort désigne l'ordre de passage du candidat le jour de l'épreuve
- Un commis est attribué à chaque candidat JUNIORS et PROFESSIONNELS par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les candidats disposent d'environ 1 heure pour s'installer au laboratoire avec leur enseignant et leur commis pour les JUNIORS et uniquement avec leur commis pour les PROFESSIONNELS
- Le candidat au Prix de l'Eloquence vient au laboratoire 20 mn avant l'envoi du dessert panier pour connaître son nom et sa composition et le présente seul devant le jury dégustation au bout de 3h20 d'épreuve au laboratoire.
- Les candidats JUNIORS et PROFESSIONNELS présentent leur dessert de sélection devant le jury dégustation à la fin de l'épreuve en mettant en avant l'argumentaire commercial de leur dossier de candidature



3. FINALE NATIONALE

5 / Jury

- Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec le président des jurys et l'établissement accueillant la finale nationale.
- Le jury est idéalement composé d'un président de jury, de 4 membres du jury travail et de 6 membres du jury dégustation, réunissant des professionnels de la restauration et des métiers de bouche, des enseignants et des représentants des consommateurs.
- Le président et les jurys travail disposent du dossier de candidature complet ;
- Les jurys dégustation disposent uniquement du nom du dessert de sélection et de l'argumentaire commercial
- Les candidats de la catégorie JUNIORS et PROFESSIONNELS viennent présenter à l'oral, l'argumentaire commercial de leur dessert de sélection devant le jury dégustation

6 / Classement et qualification

- Le lauréat de chaque catégorie est le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points
- En cas d'égalité, la meilleure note en dégustation départage les candidats, à défaut, le président départage les candidats.

NOTATION

1 / Jury travail

Chaque membre du jury travail note sur 70 points :

- Organisation, hygiène et sécurité **10 points**
- Réalisation et techniques **20 points**
- Dressage et envoi du dessert panier **10 points**
- Dressage et envoi du dessert de sélection **10 points**
- Ecoresponsabilité **10 points**
- Gestion du commis **10 points**

2 / Jury dégustation

Chaque membre du 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**
- Argumentaire commercial et promesse tenue **10 points**
- Émotion et gourmandise **10 points**
- Goûts et textures **40 points**

3 / Président

Le Président de la finale nationale dispose de bonus/malus accordés en plus ou en moins 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 :

- Entre H et H + 1 mn : **15 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 de leur dessert de sélection et de leur dessert panier :

- Si une ou plusieurs assiettes présentent des différences (dans le dressage, la disposition des éléments, les proportions, etc.), une pénalité de **15 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), **15 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 (contenu dans l'assiette et le satellite éventuel) doit être compris entre 80 g et 120 g. **15 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est inférieur à 80 g ou supérieur à 120 g.



3. FINALE NATIONALE

PRIX

1 / 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 **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 **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 **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 **500 €** offert par l'association Cultures Sucre.

2 / 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 **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 **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 **1 000 €** offert par l'association Cultures Sucre.

3 / 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 :

- En amont de la Finale, un tirage au sort est effectué. A chaque finaliste JUNIORS et PROFESSIONNELS est attribué un élève de salle.
 - Les candidats au Prix de l'Eloquence présentent seuls les desserts panier des candidats JUNIORS et des candidats PROFESSIONNELS
 - Le jury dégustation de la finale PROFESSIONNELS note les élèves de salle selon les deux critères suivants :
 - attitude générale sur **10 points**
 - valorisation du dessert panier 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.

4 / Prix du Commis

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

- Le jour de la Finale JUNIORS et de la Finale PROFESSIONNELS, un tirage au sort est effectué. A chaque finaliste JUNIORS et PROFESSIONNELS est attribué un commis.
 - Le jury travail de la finale PROFESSIONNELS évalue les commis

Le Prix du Commis est remis à l'élève qui a le mieux soutenu son candidat au laboratoire selon une décision commune du jury travail. Il reçoit un trophée et un diplôme.



4. CONDITIONS GENERALES

1 / Conditions de participation

- La participation au Championnat de France du Dessert implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement ; tout manquement peut entraîner un malus ou une élimination.
 - Toute personne ayant participé à l'élaboration du concours, ainsi que l'ensemble du personnel de l'association Cultures Sucre, d'ab3c, leurs familles (conjoint, parents et enfants) et les ambassadeurs ne peuvent pas participer au Championnat.
-

2 / Conditions d'éligibilité des candidats

- Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2026 ne sont pas autorisés à concourir à l'édition 2027.
 - Un Champion de France du Dessert dans la catégorie PROFESSIONNELS ne peut pas se représenter.
 - Les candidats JUNIORS ne peuvent participer qu'une seule fois dans cette catégorie.
-

3 / Dispositions liées aux établissements de formation

- Le lycée ou CFA organisant la finale nationale ne peut présenter aucun candidat dans la catégorie JUNIORS.
 - Les candidats JUNIORS sélectionnés issus d'un établissement organisant une finale régionale sont convoqués dans un autre lieu de sélection.
-

4 / Accompagnement des candidats Juniors

- Les candidats JUNIORS doivent être accompagnés lors des finales régionales et de la finale nationale par un représentant de leur établissement ou, à défaut, un membre de leur famille.
 - Les candidats mineurs doivent présenter une autorisation parentale.
-

5 / 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.



5. 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 supporters 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.

1 / Qui est le responsable du traitement ?

Le responsable du traitement de vos données à caractère personnel est l'Association Cultures Sucre.

2 / Quelles données personnelles sont collectées ?

Dans le cadre de la participation au Championnat, l'Association Cultures Sucre pourra être amenée à collecter les données suivantes :

- CV du candidat avec photo en couleur
 - Nom, prénom, date de naissance
 - Adresse personnelle
 - Téléphone portable
 - Email personnel
 - Relevé d'Identité Bancaire
 - Compte Instagram
 - Parcours scolaire et expériences professionnelles
 - Certificat de scolarité du candidat signé du chef d'établissement
 - Coordonnées de l'enseignant référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel, adresse postale, relevé d'identité bancaire)
 - Nom de l'entreprise d'accueil dans le cas d'un apprenti.
-

3 / Pourquoi les données personnelles sont collectées ?

- Gestion des inscriptions au Championnat
 - Répartition des candidats dans les établissements d'accueil des finales régionales
 - Détection et lutte contre la fraude : Vérification des desserts présentés qui ne doivent 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 (presse, réseaux sociaux, concours).
 - Gestion de l'attribution et de l'acheminement des lots
 - Gestion des contestations et des réclamations
 - Gestion des remboursements des frais prévus au règlement.
-

4 / Quelle est la base légale du traitement des données personnelles ?

Les données à caractère personnel collectées sont strictement nécessaires à l'exécution de l'organisation du Championnat dont le règlement tient lieu de contrat, et à la réalisation des finalités visées ci-dessus (art. 6.b du RGPD).

Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs nom, prénom, image et du numéro de son département de résidence sur tout support au choix de l'Association Cultures Sucre, à des fins d'information et promotionnelles. Ce traitement de données à caractère personnel est fondé sur l'intérêt légitime du traitement afin d'informer les autres participants des gagnants du Championnat et de démontrer la bonne exécution du Championnat (art 6 f du RGPD).



5 / Qui sont les destinataires des données personnelles ?

Les données personnelles collectées sont destinées à l'Association Cultures Sucre et pourront être transmises aux partenaires, fournisseurs et supporters du concours pour promouvoir l'évènement, leurs produits (liés au concours), envoyer des invitations et des produits, ou à ses sous-traitants en vue de la gestion de la participation, de l'envoi ou la remise des dotations et de la gestion des remboursements des frais prévus au règlement.

Ces prestataires sont tenus de respecter la confidentialité et la sécurité des données qui peuvent leur être communiquées et de ne les utiliser que dans le strict cadre de l'exécution de leur mission de sous-traitance ou de prestation de service.

6 / Quelle est la durée de conservation des données ?

Les données à caractère personnel collectées et traitées par l'Association Cultures Sucre dans le cadre du Championnat ne seront pas conservées au-delà de la durée strictement nécessaire aux finalités poursuivies telles qu'énoncées au présent règlement, et ce compris la durée de prescription légale applicable à des fins de conservation de la preuve de votre participation et de l'envoi des dotations pour la défense des droits du Responsable de Traitement, soit une durée maximale de 6 ans.

7 / Quels sont mes droits sur mes données ?

Les participants Championnat disposent à tout moment de la possibilité de refuser de recevoir des messages de prospection directe.

Conformément aux dispositions du Règlement 2016/679/UE du 27 avril 2016 relatif à la protection des données et la Loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, les participants au Championnat disposent d'un droit d'accès, de portabilité, de rectification, de suppression et d'opposition sur les données à caractère personnel les concernant. Ils disposent également du droit de définir des directives relatives au sort des données à caractère personnel après décès.

Pour exercer ces droits, les participants devront envoyer un message à l'adresse électronique **dpd@cultures-sucre.fr**. L'exercice des droits sur les données (à l'exception de l'opposition à recevoir des messages de prospection) nécessite la présentation d'une pièce d'identité par envoi d'un courrier électronique. Sans cette pièce, pour la protection de vos informations personnelles, il est impossible de les divulguer, de les modifier ou de les supprimer.

8 / Informations complémentaires, aide

Tout participant peut contacter le délégué à la protection des données de l'Association Cultures Sucre en toute confidentialité via cette l'adresse électronique **dpd@cultures-sucre.fr**

Tout participant dispose du droit de déposer une réclamation à la Commission Nationale Informatique et Libertés dans les conditions indiquées sur son site internet : **<https://www.cnil.fr/fr/agir>**



6. REMBOURSEMENT DES FRAIS

NOUVEAU
2027

Finales Régionales

Les frais des candidats se déplaçant pour les finales régionales sont pris en charge par Cultures Sucre, dans les limites suivantes :

- **JUNIORS** (candidat et l'enseignant accompagnateur) : hébergement éventuel la nuit précédant l'épreuve (80 € maximum par chambre), les frais d'essence et de péage pour un véhicule.
- **PROFESSIONNELS** : frais d'essence et de péage pour un véhicule. Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.

La demande de remboursement doit s'effectuer via un formulaire à compléter directement sur le site **championnatdefrancedudessert.fr**.

Les frais sont remboursés par virement bancaire.

Aucun remboursement ne pourra être effectué sans justificatifs.

NOUVEAU
2027

Finale Nationale

Les frais de déplacement des candidats PROFESSIONNELS et JUNIORS (accompagnés d'une seule personne) se déplaçant pour la finale nationale sont pris en charge par Cultures Sucre, dans les limites suivantes :

Frais d'essence et de péage pour un véhicule. Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.

La demande de remboursement doit s'effectuer via un formulaire à compléter directement sur le site **championnatdefrancedudessert.fr**.

Les frais sont remboursés par virement bancaire.

Aucun remboursement ne pourra être effectué sans justificatifs.

Dépôt du règlement

Le présent règlement est déposé en l'Etude de Maître Frédéric NADJAR, Commissaire de Justice, SAS ID FACTO – 27/29, rue des Poissonniers - 92200 Neuilly-sur-Seine.

Toute modification fera l'objet d'un Avenant déposé auprès de l'Etude susvisée.

CONTACT ORGANISATION

Jean-Patrick BLIN

Agence ab3c - Tél. : 06 47 48 63 96 - 01 53 30 74 01
jeanpatrick@ab3c.com

CONTACT CULTURES SUCRE

Johanna REDON

Tél. : 06 19 90 57 29
j.redon@cultures-sucre.fr

PARTENAIRES



SUPPORTERS



3D BAKERS

DAMMANN
FRÈRES



VOUS INSPIRER LE MEILLEUR DE L'ŒUF

CONCOURS ORGANISÉ AVEC LE SOUTIEN DE L'ÉDUCATION NATIONALE

WWW.CHAMPIONNATDEFRANCEDUDESSERT.FR

