

# CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

## RÈGLEMENT 2021

La 47<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Dessert est organisée par 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 :

**NOUVEAUTÉ 2021** Une catégorie "JUNIORS", pour les élèves et les apprentis de lycées et de CFA préparant la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" ou le BTS Management en hôtellerie restauration Option B, 2<sup>ème</sup> année.

Une catégorie "PROFESSIONNELS", pour les pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et les pâtisseries 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 et dont le thème est libre.

Le dessert doit être une création personnelle, inédite et 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 (saccharose) ;
- Les recettes ne doivent pas contenir des ingrédients concurrents à ceux des partenaires officiels et du fournisseur produit, sous peine d'élimination.
- Les recettes ne doivent pas contenir des préparations faites à l'avance ou des produits transformés **sauf** :
  - Les produits régionaux ou marque produit (biscuit rose de Reims, pain d'épices, Madeleine de Commercy, Carambar™, Nutella™ ...) sous réserve de l'accord des organisateurs ;
  - Les fruits ou légumes macérés ou sous forme de purée ou de jus ;
  - Les ovoproduits et la masse gélatine ;
- **Les recettes ne doivent pas contenir de colorants alimentaires commercialisés sous la dénomination E1XX (E171, E175...)** ;
- Le dessert doit être présenté sur une assiette sans contenant complémentaire à côté de l'assiette (saucière, verre...) ;
- Le dessert ne doit pas faire l'objet d'un accord mets-vins.

#### CONTACT ORGANISATION

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

Partenaires  
officiels



Fournisseurs



Concours organisé en partenariat avec l'Éducation Nationale

# 1. SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

## CANDIDATS JUNIORS

### LES CONDITIONS

**NOUVEAUTÉ 2021** Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis des lycées et CFA, âgés de 25 ans maximum au 1<sup>er</sup> janvier 2021 (soit nés après le 2 janvier 1995), préparant la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" ou le BTS Management en hôtellerie restauration Option B, 2<sup>ème</sup> année.

Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur [www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr), valider leur dossier et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique), avant le lundi 1<sup>er</sup> mars 2021 minuit.

### LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV du candidat (nom, prénom, photo couleur, date de naissance, adresse personnelle, téléphone portable, email personnel, **compte réseau social (facebook, instagram...)**, parcours scolaire et expériences professionnelles) ;
- Une attestation signée du Proviseur / Directeur de l'établissement, certifiant la scolarité du candidat en mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" ou en BTS Management en hôtellerie restauration Option B, 2<sup>ème</sup> année ;
- Les coordonnées du professeur référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel).

### LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- L'attestation sur l'honneur certifiant que le dessert de sélection est une création personnelle et inédite ;
- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- La photo couleur présentant une vue générale du dessert et de l'assiette dans son ensemble en format horizontal ;
- **NOUVEAUTÉ 2021** 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 (bons de commande des partenaires officiels et fournisseurs disponibles sur le site du Championnat ; le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients) ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- **NOUVEAUTÉ 2021** Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 120 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes.

### 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 courrier et/ou par email de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, **aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus.**

## CANDIDATS PROFESSIONNELS

### 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 1<sup>er</sup> janvier 2021 (soit nés avant le 2 janvier 2003). Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur [www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr), valider leur dossier et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique) avant le lundi 1<sup>er</sup> mars 2021 minuit.

### LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV (nom, prénom, **photo couleur**, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, coordonnées complètes de l'employeur, téléphone portable, email personnel, **compte réseau social (facebook, instagram...)**, parcours scolaire et expériences professionnelles).

### LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- L'attestation sur l'honneur certifiant que le dessert de sélection est une création personnelle et inédite ;
- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris),
- La photo couleur présentant une vue générale du dessert et de l'assiette dans son ensemble en format horizontal ;
- **NOUVEAUTÉ 2021** 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 (bons de commande des partenaires officiels et fournisseurs disponibles sur le site du Championnat ; le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients) ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- **NOUVEAUTÉ 2021** Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 120 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes.

### 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 courrier et/ou par email de leur sélection ou non au concours.
- Une fois le dossier sélectionné, **aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus.**

## 2. FINALES RÉGIONALES

### JURY

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

Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. Il est composé d'un jury TRAVAIL et d'un jury DÉGUSTATION.

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.

### ÉPREUVES

- Les candidats sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures, 10 assiettes du dessert de leur dossier de candidature.
- Les finales régionales se déroulent entre mars et mai 2021.
- **Les assiettes non siglées et tous les ingrédients y compris ceux des partenaires (s'ils sont utilisés) sont apportés par le candidat le jour de l'épreuve.**
- 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, pesés individuellement et non mélangés (s'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés) ;
- 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 sont autorisés à visiter ou à contacter l'établissement avant la finale régionale pour connaître les lieux et le matériel disponible.
- 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.
- Dans le cas où le lauréat d'une finale régionale serait dans l'incapacité de participer à la finale nationale, il pourrait être remplacé par le candidat arrivé deuxième.

### NOTATION

#### CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 40 POINTS :

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| • Organisation générale          | 10 points |
| • Hygiène et propreté            | 10 points |
| • Gestion des matières premières | 10 points |
| • Maîtrise des techniques        | 10 points |

#### CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 60 POINTS :

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| • Esthétique et présentation | 10 points |
| • Appétence et gourmandise   | 10 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 Prise de Risque : 30 points maximum** sont accordés aux candidats qui prennent le plus de risque dans le choix et dans la réalisation de leur dessert
- **Malus Temps** : Des points sont enlevés aux candidats qui dépassent le temps imparti de 3h.
  - 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.
- **Malus Assiette : 10 points par assiette** sont enlevés aux candidats s'ils ne réussissent pas à finir de façon identique leurs 10 assiettes.
- **Malus Conformité : 10 points par élément manquant** sont enlevés aux candidats si le dessert n'est pas conforme à la photo envoyée avec le dossier de candidature (maximum **30 points**)
- **Malus Poids : 30 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert **dépasse 120 g**.

## 3. FINALE NATIONALE

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2021, se déroulera au Lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu-Rouen, le mardi 5 octobre 2021 pour la catégorie "JUNIORS" et le mercredi 6 octobre 2021 pour la catégorie "PROFESSIONNELS".

### 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 professeurs 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.

### 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. Les candidats sont autorisés à contacter l'établissement avant la finale nationale pour visiter les locaux.
- Les assiettes non siglées 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, pesés individuellement et non mélangés (s'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés).
- 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**.

#### DESSERT DE SÉLECTION

- Chaque candidat finaliste doit réaliser **le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de la finale régionale**.
- Le candidat a la possibilité de modifier une partie de la recette de son dessert de sélection sans en changer l'aspect – la photo doit rester identique. Le candidat doit modifier sa fiche technique sur son dossier en ligne dans un délai de 15 jours maximum après la date de sa finale régionale.

#### DESSERT PANIER

- Chaque candidat finaliste doit réaliser **un dessert à l'assiette pour 10 personnes à partir :**
  - **d'un thème imposé**
  - **d'un panier** contenant une assiette et un certain nombre de matières premières
  - **d'une technique imposée** (nom, ingrédients et recette fournis) qui devra faire partie du dessert à l'assiette
- Le thème, le panier et la technique imposés sont connus au début de l'épreuve.
- Chaque candidat devra donner un nom à son dessert panier à l'envoi.
- 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). Le dessert doit être une création personnelle.

#### 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 réfléchir à la création d'un dessert ;
  - **4h30** en laboratoire de pâtisserie :
    - Au bout de **3h20** : Envoi des 10 assiettes du dessert panier
    - Après les **1h10** restantes : Envoi des 10 assiettes du dessert de sélection

#### FINALE JUNIORS

- Un élève de salle de l'établissement accueillant la finale nationale est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort à l'issue des finales régionales pour une mise en contact.
- Le binôme de salle de chaque candidat JUNIOR vient présenter le dessert panier et le dessert de sélection au jury DÉGUSTATION. Le candidat accompagne son binôme de salle lors de la présentation du dessert de sélection.
- Les membres du jury DÉGUSTATION notent la dégustation des deux desserts et évaluent également le meilleur élève de salle qui se verra attribuer le prix de la salle et ce, indépendamment du classement du candidat JUNIOR correspondant.
- Un commis est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie.

#### FINALE PROFESSIONNELS

- Un commis est attribué à chaque candidat PROFESSIONNEL par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie. Ils évaluent également le meilleur commis qui se verra attribuer le prix du commis et ce, indépendamment du classement du candidat PROFESSIONNEL correspondant.
- Le candidat PROFESSIONNEL vient présenter son dessert de sélection au jury DÉGUSTATION qui notent la dégustation des deux desserts.

## 3. FINALE NATIONALE

### NOTATION

#### CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 50 POINTS :

- Organisation générale 10 points
- Hygiène et propreté 10 points
- Maîtrise des techniques 10 points
- Gestion des matières premières 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 10 points
- Recette imposée 10 points
- Goûts et textures 40 points

##### Le dessert de sélection sur 70 points :

- Esthétique et présentation 10 points
- Appétence 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 Panier : 30 points** maximum sont accordés aux candidats dont le dessert panier est en accord avec le thème et dont la recette imposée est la mieux intégrée

• **NOUVEAUTÉ 2021 Bonus Écoresponsable : 30 points** maximum sont accordés aux candidats qui ont adopté des pratiques écoresponsables dans le choix et dans la réalisation de leurs desserts

• **Malus Temps** : Des points sont enlevés aux candidats qui dépassent le temps imparti pour l'envoi de leurs deux desserts.

- Envoi entre H et H + 1 mn : **0 point.**

- Envoi entre H + 1 mn et H + 2 mn : **10 points.**

- Envoi entre H + 2 mn et H + 3 mn : **30 points** et l'obligation d'envoyer leurs desserts en l'état.

• **Malus Assiette : 10 points** par assiette sont enlevés aux candidats s'ils ne réussissent pas à finir de façon identique leurs deux fois 10 assiettes (dessert panier et dessert de sélection).

• **Malus Conformité : 10 points** par élément manquant sont enlevés aux candidats si le dessert de sélection n'est pas conforme à la photo envoyée avec le dossier de candidature (**maximum 30 points**)

• **Malus Poids : 30 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert de sélection **dépasse 120g.**

### 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 **3 000 €** offert par 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 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 Cultures Sucre.

**Le Trophée du dessert à l'assiette** est décerné à l'établissement de formation du Champion de France du Dessert JUNIOR.

#### 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 **5 000 €** offert par 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 **3 000 €** offert par 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 **2 000 €** offert par Cultures Sucre.

## 3. FINALE NATIONALE

### PRIX DE LA SALLE

**Le Prix de la Salle** récompense le meilleur élève de salle parmi 8 élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Un mois avant la Finale, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste JUNIOR est attribué un élève de salle.
- Le jury DÉGUSTATION note les élèves de salle qui présentent les deux desserts des candidats JUNIORS selon les deux critères suivants : attitude générale sur 10 points – valorisation des desserts à l'oral sur 10 points.
- **Le Prix de la Salle** 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 8 élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Le matin de la Finale, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste PROFESSIONNEL est attribué un commis.
- Le jury TRAVAIL note les commis en laboratoire de pâtisserie selon les 3 critères suivants : technicité sur 10 points – hygiène et propreté sur 10 points – esprit d'initiative sur 10 points.
- **Le Prix du Commis** est remis à l'élève qui termine premier au classement des points. 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 2020 n'ont pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2021.
- 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 sélectionnés dont l'établissement organise une finale régionale seront envoyés vers un autre lieu de sélection.
- **Les candidats JUNIORS doivent obligatoirement être accompagnés d'un représentant de leur établissement. S'ils sont mineurs, ils doivent apporter une autorisation parentale.**

### 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](mailto:dpd@cultures-sucre.fr)

Leurs coordonnées peuvent également être transmises aux partenaires et fournisseurs 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 :

- 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.
- 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.
- 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](http://www.championnatdefrancedudessert.fr)** dans les limites définies par Cultures Sucre :

- JUNIORS (candidat et le professeur 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](http://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.**