

OBJECTIF CHALLENGE

« SENSIBILITE GOURMANDE »

Concours de desserts à l'assiette

Thème du concours : « **Inspiration internationale** »

JEUDI 6 NOVEMBRE 2025

SALON ALPIN
Halle Olympique d'Albertville
73200 ALBERVILLE

Concours ouvert uniquement aux apprenants DE MOINS DE 21 ANS en
CS PATISSIER et CS DESSERTS DE RESTAURANT et BTM PATISSIER
BAC PRO/BP CUISINIER ET PATISSIER

*Sous la présidence d'Aurélie Collomb-Clerc
(Passion Dessert 2023, World Best Restaurant Pastry Chef 2022 et
Pâtissière de l'année 2021)*

ORGANISATEURS DU CONCOURS

- L'association **SENSIBILITE GOURMANDE** www.sensibilite-gourmande.fr
- **SALON ALPIN** Halle olympique d'Albertville www.salonalpin.com

Et l'aide de Savoieexpo et du CFA MFR le Fontanil

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : OBJET

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la gastronomie dans la préparation des desserts à l'assiette.

Page 1 sur 5

Article 2. MODALITES DE PARTICIPATION

Candidats

Le concours est réservé exclusivement aux apprentis en CAP / CS / BTM PATISSIER et CS DESSERTS DE RESTAURANT sous contrat avec un des centres de formation de la région Auvergne Rhône Alpes.

Sont exclus, les professeurs, les formateurs de la profession, les professionnels.

Les candidats concourront pour leur centre de formation. Durant le concours, 1 seule personne peut accompagner le candidat et il ne pourra assister aux épreuves.

Inscriptions

Les candidats désirant participer à Objectif challenge sensibilité gourmande devront s'inscrire en envoyant le dossier d'inscription contenant les documents suivants :

- Le bulletin d'inscription complété, daté, signé (cf. document joint)
- Une fiche technique simplifié du dessert proposé

Chaque candidat devra envoyer sa candidature avant le **Vendredi 10 Octobre** par mail à christian.josserand@mfr.asso.fr (membre de l'association Sensibilité Gourmande et coordinateur du concours)

Les membres de la commission se réuniront le **15/10/25** pour sélectionner les 6 candidats retenus pour OBJECTIF CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE.

Un email informera chacun des candidats de la décision du jury.

Article 3. DEROULE DU CONCOURS ET ATTENDUS

Réalisation à produire

THEMES : « Inspiration internationale »

Chaque candidat devra réaliser **8 desserts de restaurant** identiques, libres, poids conseillé entre 80g et 140g.

Page 2 sur 5

Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle apportée par le candidat**.

Les concurrents amèneront leurs matières premières et le matériel nécessaire à la réalisation de la recette

Les matières premières doivent être apportés brut non travaillés, pesé individuellement et non mélanger.

Le gros matériel (four, froid positif, cellule de refroidissement, plan de travail, rangement et évier) est mis à disposition dans l'espace concours du Salon.

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : Casseroles, fouet, moule, louche, plat, plaque à induction, balance, couteau... Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

3 candidats participent le matin et 3 l'après-midi

Déroulement du concours : Tirage au sort des postes à 8h pour les candidats du matin et 12h30 pour les candidats de l'après-midi

<u>CANDIDATS MATIN</u>			
<u>Candidats</u>	<u>N°1</u>	<u>N°2</u>	<u>N°3</u>
<u>Déposes matériels et matières 1er</u>	<u>8H à 8H30</u>	<u>8H à 8H30</u>	<u>8H à 8H30</u>
<u>Epreuve matin</u>	<u>9H à 12 h</u>	<u>9H05 à 12H05</u>	<u>9H10 à 12H10</u>
<u>Envoi desserts</u>	<u>12H</u>	<u>12H05</u>	<u>12H10</u>
<u>Restitution Box propre</u>	<u>12H30</u>	<u>12H35</u>	<u>12H40</u>
<u>CANDIDATS APRES-MIDI</u>			
<u>CANDIDATS</u>	<u>N°4</u>	<u>N°5</u>	<u>N°6</u>
<u>Déposes matériels et matières 1er</u>	<u>12H30 à 13H</u>	<u>12H35 à 13H05</u>	<u>12H40 à 13H15</u>
<u>Epreuve après-midi</u>	<u>13H30 à 16H30</u>	<u>13H35 à 16H35</u>	<u>13H40 à 16h40</u>
<u>Envoi desserts</u>	<u>16H30</u>	<u>16H40</u>	<u>16H50</u>
<u>Restitution box propre</u>	<u>17H</u>	<u>17H05</u>	<u>17H10</u>
<u>Remise des prix</u>	<u>17H15</u>		

NOTE : Une seconde tenue professionnelle propre est conseillée pour la remise des prix.

Article 4 : PRIX

Les prix remis aux participants seront :

1^{er} Prix

- La possibilité de participer au « Challenge Sensibilité gourmande » en 2026 organisé par l'association Sensibilité Gourmande. www.sensibilite-gourmande.fr
- Trophée
- Diplôme
- 300 €

2^{ème} Prix

- Diplôme
- 200 €

3^{ème} Prix

- Diplôme
- 100 €

Divers lots de nos partenaires à tous les participants

Article 5 : JURY DU CONCOURS

Le Jury est composé d'un jury travail et d'un jury dégustation désigné par l'**Association Sensibilité Gourmande**.

Article 6 : NOTATION

Les candidats obtiendront une note sur 60 points pour le travail en laboratoire.

- Organisation générale : /20 points
- Hygiène et propreté /20 points
- Maîtrise des techniques et pratiques Eco responsable / 20 points

Les candidats obtiendront une note sur 200 points pour la dégustation.

- Esthétique et présentation 60/ points
- Respect du thème 60/ points
- Gout et texture / 80 points

Pénalités : (sur note finale)

- Envoi assiettes entre H +1 et H +2 minutes - 10 points
- Envoi assiettes entre H +2 minutes et + - 30 points
- Malus conformité assiette - 10 points par assiettes différentes ou manquantes

Article 7 : DROIT A L'IMAGE

L'association SENSIBILITE GOURMANDE, et ses partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes réalisées dans le cadre de cet évènement, pour la promotion des concours de l'association Sensibilité Gourmande, du CFA MFR LE FONTANIL et du Salon Alpin

Partenaires : PCB CREATION SICOLY PURATOS MARRON IMBERT
ROBOT COUPE LAFONT STUDIO SOURISDOM VNI