

CUIZIN'TOUR 2025-2026

Concours pâtissier

Saison 13 : Dessert de notre terroir

Règlement du concours

1 FINALITE DU CONCOURS

Le concours pâtissier de la Fondation OVE a pour but de proposer une dynamique de rencontre, de partage, et d'inclusion entre les personnes. La participation à ce concours peut être valorisée dans le projet des personnes accompagnées dans le secteur du médico-social.

2 STRUCTURES CONCERNEES PAR LE CONCOURS

Tous les établissements et services accompagnant des personnes de la Fondation OVE et d'autres associations, fondations, du secteur médico-social et social.

3 DESCRIPTION ET DEROULEMENT DU CONCOURS

3.1 Thématique

Il s'agit, le jour du concours, de réaliser dans une cuisine adaptée et choisie à cet effet, **toutes les étapes** relatives à la préparation d'un dessert qui sera présenté à un jury.

Par la préparation au concours tout au long de l'année, les personnes auront acquis de l'autonomie dans la réalisation du dessert et des épreuves annexes.

Le thème de l'année 2025 est :

dessert de notre terroir* (+ présentation du terroir)

**terroir d'implantation de la structure*

3.2 Principe du concours

A partir du thème prédéterminé, les équipes engagées se préparent à la réalisation d'un dessert : gâteau, pâtisserie, mousses, crèmes, recherche de recettes, choix d'ingrédients, tests de préparations, décors.... Le dessert peut être composé de plusieurs pièces dans le respect du thème.

Le jour du concours, il est attendu un dessert pour 4 personnes soit en parts individuelles soit en gâteau complet.

L'ensemble des préparations (y compris les éléments de décoration de l'assiette) sont réalisées **sur place et dans un temps imparti (2h)**.

Nous vous informons que les ingrédients sont apportés par chaque équipe, ainsi que le matériel (cf. 3.10).

Parallèlement, une épreuve annexe liée au thème, animée par le jury sera à passer en équipe. Plus d'information vous sera communiquée très rapidement sur le contenu de cette épreuve.

Les professionnels accompagnants ne participent pas aux réalisations, ni aux épreuves. Ils ont un rôle de « coach », de guidance auprès de leur équipe engagée.

3.3 Composition des équipes

Les équipes sont composées de **3 à 4 participants**, accompagnées le jour du concours par **deux professionnels**, responsables de l'équipe.

Selon les besoins des personnes engagées dans le concours (degré d'autonomie, besoins spécifiques au cours de l'après-midi de concours), un accompagnant supplémentaire peut être présent en relais.

Selon l'organisation de la structure, **un aidant** peut être présent en lieu et place d'un professionnel.

3.4 Déroulement du concours

Concours enfant

Le concours se déroule **sur une demi-journée de 11h30 à 17h30** (repas pris sur place, organisé et offert par le Cuizin'Tour de la Fondation OVE ou la structure d'accueil) dans un espace professionnel équipé d'une cuisine.

Il aura lieu entre début avril et début juin pour les « demi-finales », et au mois de juin pour la finale.

Les dates et lieux (par bassin géographique) du concours vous seront communiqués **dès que possible** et suite aux inscriptions (les dates varient selon le nombre d'équipes engagées).

Déroulé type du concours :

- 11h30 : accueil des équipes
- 12h / 13h15 : repas pour les équipes participantes et leurs coaches
- 13h15 / 13h 45 : installation des équipes participantes
- 13h45 / 14h : mot d'accueil, présentation du jury et rappel des modalités du concours et des consignes de sécurité. Lancement du concours.
- 14h / 16h : réalisation du dessert et participation parallèle à une épreuve mettant en valeur les connaissances des candidats

- 16h : présentation du dessert et de la recette / dégustation du jury et délibérations
- 17h : annonce des résultats et discours de clôture.

Concours adulte

Le concours se déroule **sur un après-midi de 13h30 à 17h30** dans un espace professionnel équipé d'une cuisine.

Il aura lieu entre début avril et début juin pour les « demi-finales », et au mois de juin pour la finale.

Les dates et lieux (par bassin géographique) du concours vous seront communiqués **dès que possible** et suite aux inscriptions (les dates varient selon le nombre d'équipes engagées).

Déroulé type du concours :

- 13h30 : accueil et installation des équipes participantes
- 13h 45 / 14h : mot d'accueil, présentation du jury et rappel des modalités du concours et des consignes de sécurité. Lancement du concours
- 14h / 16h : réalisation du dessert
- 16h : présentation du dessert et de la recette / dégustation du jury et délibérations
- 17h : annonce des résultats et discours de clôture.

3.5 Description des épreuves

Le concours se déroulera en 3 épreuves pour le concours enfant, et en 2 épreuves pour le concours adulte. Chaque épreuve sera soumise à l'avis et à la notation d'un jury selon une grille de critères prédéfinis.

- **Épreuve 1 (60% de la note)** : Confection du dessert à partir du thème de cette année : dessert de notre terroir.
- **Épreuve 2 (20% de la note)** : Présentation de la recette, ainsi que des dépenses nécessaires à sa réalisation (ingrédients, matériel...), à partir d'un support libre. Il est attendu de ce support qu'il puisse être présenté en 5 minutes environ.
- **Épreuve 3 (20% de la note)** : Participation à une épreuve annexe liée au thème (concours enfant uniquement). Plus d'information vous sera communiquée très rapidement sur le contenu de cette épreuve.

3.6 Engagement et coût de la participation

L'inscription vaut engagement au concours. En effet, la recherche des lieux qui accueillent les concours, le nombre de jurys à mobiliser, la sollicitation des partenaires pour les lots, l'engagement financier du Cuizin'Tour dépend chaque année du nombre d'équipes inscrites.

Pour participer aux frais généraux d'organisation du concours, la somme **de 100 euros forfaitaire sera demandée** dès l'inscription à chaque équipe engagée.

Par souci d'organisation, toute annulation postérieure au 15 février 2026 entraînera le paiement de cette somme.

3.7 Notation

Chaque épreuve est soumise à l'avis et à la notation (selon un barème déterminé) du jury.

Epreuve 1 : Confection du dessert à partir du thème de cette année

Notation 60% de la note :

CRITERES D'EVALUATION
Présentation : esthétisme, couleurs, finesse, décoration, netteté
Goût, cuisson, odeur, texture
Harmonie : association des produits, mélange, équilibre, dosage, équilibre nutritionnel
Originalité : excentricité, singularité du dessert, nouveauté
Hygiène : respect des règles en cuisine, se laver les mains, tenue propre
Organisation : du plan de travail, des tâches, respect des horaires
Autonomie : effectuer son travail sans attendre les consignes, participation active
Esprit d'équipe : communication dans l'équipe, écoute des autres, entraide
Valorisation des déchets : tri des déchets, anti-gaspillage
Auto-évaluation de l'équipe

Durée : environ 2h.

Epreuve 2 : Présentation de la recette à partir d'un support libre

Notation 20% de la note.

Il s'agit de présenter la recette (ingrédients, matériels utilisés, réalisation...) **à partir d'un support libre et créatif, original, ludique.**

CRITERES D'EVALUATION
Créativité, format du support
Explication du lien avec le thème de l'année
Détail des produits utilisés et des étapes
Implication de l'équipe dans le projet / le travail préparatoire
Capacité à expliciter la recette à l'oral ou sous d'autres formes

Durée : 10 minutes.

Epreuve 3 : Participation à une épreuve liée au thème, (concours enfant uniquement).

Plus d'information vous sera communiquée très rapidement sur le contenu de cette épreuve.

Notation 20% de la note.

Durée : environ 20 minutes.

3.8 Lieu du concours

Les lieux du concours (demi-finales et finales) vous seront communiqués au plus tôt en 2026.

3.9 Résultats

Les équipes gagnantes des demi-finales participeront à une finale en juin dont la date sera communiquée dès que possible.

3.10 Indications matérielles

Sont à la charge des équipes participantes :

- Les produits et matériels nécessaires à l'entraînement de l'équipe tout au long de l'année,
- Les produits et matériels nécessaires à la fabrication et à la présentation du dessert,
- Les ustensiles,
- Les éléments de présentation ou de décoration (assiettes spécifiques, produits alimentaires additionnels, etc.). La décoration ne doit pas être préparée en avance.
- Une tenue adaptée.

Sur place, vous aurez à votre disposition :

- Un emplacement dédié à l'équipe qui vous permettra de travailler sereinement.
- Four, plaques de cuisson, réfrigérateur, congélateur.

4 ORGANISATION DU CONCOURS

Ce concours est organisé par l'ensemble du Staff du Cuizin'Tour composé de professionnels de la Fondation OVE (établissements, services et direction générale) :

- | | |
|-----------------|------------|
| - Marie | - Corentin |
| - Natalie | - Mariam |
| - Pierre-Henry | - Jérémie |
| - Jean-Baptiste | |

Pour toutes questions, vous pouvez vous adresser à :

cuizin.tour@fondation-ove.fr