



Concours Jeunes Talents de la Restauration « Produit en Bretagne »

REGLEMENT

CONTEXTE

Produit en Bretagne est la première marque collective régionale en France

C'est une association d'entreprises qui a été créée en 1993. Celle-ci a pour but de faire la promotion des savoir-faire économiques et culturels bretons en Bretagne, ainsi qu'au niveau national et international. Elle vise également à favoriser l'emploi régional en soutenant les entreprises locales. Elle regroupe plus de 480 entreprises de tous les métiers : agro-alimentaire, distribution, culture, art de vivre, équipement industriel. Elle rassemble 110 000 salariés en Bretagne historique (5 départements) et 5 000 produits sont porteurs du logo. Cette association est à vocation participative : 2 500 journées sont données par les adhérents tous les ans pour faire vivre l'association. Elle forme un réseau de professionnels solidaires aux compétences complémentaires qui s'engagent pour le développement économique et durable de la Bretagne. Le Président de l'association est Loïc Hénaff.



Produit en Bretagne est à l'initiative de ce concours.

L'objet de ce concours est de valoriser les produits bretons et notamment ceux porteurs du logo Produit en Bretagne. Et par le travail en commun avec les écoles hôtelières, contribuer à préparer les futures ressources de la restauration bretonne, commerciale comme collective, en partageant les mêmes valeurs.

Tous les éléments de ce concours (modalités de participation, règlement, bon d'économat vierge) sont disponibles sur demande par mail à as.madec@produitenbretagne.bzh. Les fiches d'inscriptions sont également transmises par mail (partie administrative et partie recettes).

Les équipes qui concourent sont composées de trinômes avec :

- Un chef cuisinier : un élève bac pro ou BEP ou CAP cuisine (idéalement en terminale)
- Un commis : un élève bac pro, BEP ou CAP (idéalement en première) ou une mention complémentaire dessert
- Et un serveur : un élève CSR (Commercialisation Services en Restaurant) en bac pro, BEP ou CAP (idéalement en terminale)

Les élèves en mention complémentaire sont autorisés mais pas de niveau post-bac.

Pour rappel : Age maximum = 20 ans.

L'utilisation du téléphone portable est strictement interdit durant la durée de l'épreuve.

CALENDRIER

- **Septembre 2021** : lancement des inscriptions
- **Mardi 30 novembre 2021** : propositions d'équipes et des intitulés de recettes à Produit en Bretagne (chaque trinôme peut proposer plusieurs ensembles plat-dessert). Il est possible de présenter plusieurs équipes par établissement.
⇒ Fiche d'inscription à remplir et transmettre par mail à as.madec@produitenbretagne.bzh
- **Vendredi 14 janvier 2022** : transmission des fiches recettes définitives, des bons d'économats et de la fiche CSR, **selon les modèles transmis** ainsi qu'une photographie de bonne qualité de chaque recette.
 - **Le jury demande de recevoir des recettes avec une progression très détaillée afin de vous conseiller si besoin en amont de la finale (donner les différentes étapes, le type de cuisson, le type de chaleur utilisée...).** La fiche CSR doit aussi être détaillée dans le fichier Excel.⇒ Fiches recettes, fiche CSR et bons d'économats à **remplir** et transmettre par mail à as.madec@produitenbretagne.bzh
- **2^e quinzaine de janvier** : Le comité de sélection se réunira afin de choisir une équipe par département pour concourir lors de la finale. La sélection se fera sur dossier, avec une présentation anonyme des recettes. Pour cette deuxième édition, les 5 meilleures équipes (1 équipe maximum par établissement) participeront à la finale.
 - **Attention** : il est important de soigner le dossier et la photo afin de mettre toutes les chances de votre côté pour être sélectionné pour la finale
- **Début février 2022** : chaque équipe est prévenue si elle est sélectionnée ou non pour la finale.
- **Mardi 8 mars 2022** : finale régionale au lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard (prévoir d'arriver la veille au soir pour le dîner commun)

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert à tous les élèves en formation hôtellerie – restauration, scolarisés dans un établissement en Bretagne historique (Loire-Atlantique incluse), avec une limite d'âge fixée à 20 ans. Toutes les écoles proposant des formations hôtelières peuvent participer, avec des élèves d'un niveau minimum de 2^{ème} année.

Chaque trinôme définira un chef, un commis et un CSR.

Le comité de sélection retiendra 5 équipes (5 trinômes) pour participer à la finale sur l'ensemble des dossiers reçus, avec au maximum une équipe par établissement.

ARTICLE 1 – LES MODALITES DU CONCOURS - PARTIE CULINAIRE

A – THÈME DES RECETTES

Le chef et le commis devront élaborer 2 recettes suivant les thèmes suivants :

- **Plat : « La sole »** (ou Limande) accompagné(e) de deux garnitures (1 légume + 1 féculent). Découpe au guéridon (dressage en salle par l'élève CSR) pour 2 assiettes, dressage en cuisine pour les autres assiettes du jury).
- **Dessert : « Le Lait Ribot »**. La décoration et les accompagnements sont libres (galettes, biscuits, sorbet...). Dressage en cuisine de l'ensemble.

B - DUREE

Vous aurez **3h30** pour présenter **8 assiettes** avec votre commis et le serveur. **Il sera possible de demander de l'aide au dressage (des personnes du lycée d'accueil seront présentes pour aider aussi au service, à la plonge).**

C - RECETTES

La progression des recettes devra être complète et détaillée dans la fiche recette. Si un dossier est retenu, ces recettes ne pourront plus être modifiées le jour de la finale.

Les assiettes réalisées lors de la finale devront être identiques aux photos envoyées lors de votre inscription.

D – LES INGREDIENTS UTILISES

Au moins **5 produits Produit en Bretagne** devront obligatoirement être choisis : 2-3 produits pour le plat et 2-3 produits pour le dessert. Vous pouvez vous inspirer de la liste fournie.

Les autres produits seront libres.

Au-delà des critères classiques d'évaluation, le jury sera attentif à deux points : la saisonnalité des produits et la prise en compte du gaspillage alimentaire.

- Les entraînements (dans votre établissement avant la finale) :

Les ingrédients sont à la charge de l'école auprès de vos fournisseurs habituels. Si vous ne trouvez pas certains ingrédients spécifiques donnés en exemple dans la liste Produit en Bretagne, merci de contacter les organisateurs.

- La finale :

Le jour de la finale, les produits seront fournis. A la demande de l'organisateur, il peut vous être demandé d'apporter un ingrédient spécifique : cela vous sera précisé en amont.

Par contre, les vins / boissons pour l'accord mets / vins seront à apporter par chaque équipe.

E - BUDGET

Le budget alimentaire de la prestation par personne ne devra pas dépasser 10 € TTC au total pour les 2 recettes plat + dessert (hors vin). Libre choix des vins/autres boissons par recette.

ARTICLE 2 – LES MODALITES DU CONCOURS - SERVICE EN SALLE

A - ROLE

Le candidat de salle présentera une table (taille de la table communiquée ultérieurement), 2 couverts et verre(s).

Le candidat présentera au jury les deux recettes et l'accord mets / vins (ou cidre ou autre boisson) pour le plat et le dessert :

- Le candidat réalisera une découpe au guéridon pour le plat pour 2 membres du jury et il finalisera ainsi le dressage + accord mets et vins pour ces 2 convives. Le dressage des autres assiettes pourra être réalisé en cuisine.
- Pour le dessert, il servira l'assiette dressée en cuisine aux 2 membres du jury et présentera l'accord mets et vins.

Le candidat présentera également une composition florale en lien avec le thème de la recette, qu'il réalisera le matin même.

Avant la dégustation, un jury passera voir la table dressée par chaque équipe pour noter cette partie. Le choix du nappage est libre et sera apporté par chaque candidat.

Le jury passera voir toutes les tables dressées avec assiettes vides avant de commencer les dégustations.

Attention : cette année, il est demandé au candidat de salle de remplir aussi une fiche pour le dossier de présélection (fichier Excel transmis à remplir).

B - VAISSELLE

La vaisselle est libre pour le dressage des préparations.

Au choix :

- Soit elle vous sera mise à disposition le jour du concours (taille précisée ultérieurement). Aucun autre contenant ne sera accepté hormis la saucière complémentaire pour l'ensemble des membres du jury de dégustation. Il n'y a pas de cloches à disposition, libre à vous d'en apporter.
- Soit vous apportez votre vaisselle (8 assiettes pour le plat et 8 assiettes pour le dessert). Ce point sera à préciser à l'organisateur.

Il est préférable que chaque équipe prévoie des cloches pour couvrir les assiettes et conserver ainsi la température des mets préparés.

C – COMPOSITION FLORALE

Le candidat de salle devra présenter une composition florale en lien avec le thème de la recette, qu'il réalisera le matin même. Le choix de végétaux frais, fleurs et feuillages est donc totalement libre.

Les fleurs et feuillages seront fraîches et devront prédominer dans la composition.

Chaque candidat devra apporter son contenant, fleurs, feuillages, supports, pique-fleurs, mousse, outillage etc. Aucun matériel ne pourra être prêté.

Toutes les tiges d'éléments frais devront tremper dans de l'eau ou dans des matériaux saturés d'eau. Les articles techniques habituels (fil à tiger, pique-fleurs, grillage etc.) sont autorisés mais devront être parfaitement invisibles. Les fleurs teintées et végétaux artificiels ne sont pas autorisés.

Chaque candidat devra travailler sur place sans aide ni documentation en prenant soin de protéger le revêtement de la table et du sol.

D – BUDGET

- **Budget décoration :**

Le budget pour la décoration de la table de présentation réalisée par le jeune CSR est de 100 € TTC maximum. Les établissements refactureront Produit en Bretagne, qui leur règlera cette part sur justificatifs. Chaque recette est à concevoir et à réaliser pour **8 personnes** (4 assiettes pour le jury en salle, 2 assiettes pour la table, 1 assiette pour les photos 1 assiette en exposition).

- **Budget composition florale :**

Le budget pour la composition florale est de 35 € TTC maximum. Les établissements refactureront Produit en Bretagne, qui leur règlera cette part sur justificatifs.

- **Accord mets et vins :**

L'accord mets et vins (ou autres boissons) sera proposé par le jeune CSR pour chaque recette : un pour le plat et un pour le dessert. Les vins / boissons pour l'accord mets / vins seront apportés par chaque équipe.

ARTICLE 3 – CONFIRMATION D'INSCRIPTION

Le comité de sélection se réunira courant janvier afin de choisir les équipes qui concourront lors de la finale. La sélection se fera sur dossier, avec une présentation anonyme des recettes. Pour cette 4e édition, les 5 meilleures équipes (1 équipe maximum par établissement) participeront à la finale. Les candidats sélectionnés recevront une confirmation de participation à la finale par le Chef des Travaux ou une des professeurs qui sera contacté par Produit en Bretagne début février au plus tard. Les candidats non retenus seront également prévenus par le même moyen.

- **Attention : il est important de soigner le dossier et les photos afin de mettre toutes les chances de votre côté pour être sélectionné pour la finale. Merci de remplir les documents Excel envoyés.**

ARTICLE 4 – DÉSISTEMENT D'UNE EQUIPE CANDIDATE

En cas de désistement d'une ou plusieurs équipes candidates pour la finale, le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à une ou plusieurs équipes remplaçantes. Elles seront appelées dans l'ordre du classement après les 5 équipes sélectionnées.

ARTICLE 5 - MODALITÉS D'INSCRIPTION

A – INSCRIPTION DES EQUIPES

La date limite d'inscription est fixée au **mardi 30 novembre 2021**.

Les candidats devront transmettre pour cette date à l'organisateur, selon la trame transmise :

- La fiche d'inscription remplie
- L'intitulé des recettes (intitulé qui peut évoluer d'ici mi-janvier, date limite de la finalisation des inscriptions)

B – FINALISATION DES INSCRIPTIONS

La date limite de la finalisation des inscriptions est fixée au **vendredi 14 janvier 2022**.

Les candidats devront transmettre pour cette date à l'organisateur, selon la trame transmise :

- Les fiches recettes définitives avec le **déroulé précis des étapes** et une liste des ingrédients précise **en respectant les fichiers excel envoyés** (Les fiches recettes seront imprimées et transmises au jury à l'issue du concours). Aucune modification à la recette ne pourra être apportée.
- Le bon d'économat définitif, qui devra être précis dans la dénomination des ingrédients (*ex : noter « céleri boule » ou « céleri branche » et non pas « céleri », noter « levure de boulanger » ou « levure chimique » et non pas « levure »*). Aucune modification au bon d'économat ne pourra être apporté par la suite. Garder ce document à part, sans l'inclure dans les fiches recettes. Attention à la cohérence des quantités et à la saisonnalité des produits choisis.
- Une photo **de bonne qualité** de chaque recette : Les assiettes réalisées lors de la finale devront être identiques aux photos envoyées lors de votre inscription.
- Une fiche commercialisation des recettes / présentation de la thématique / présentation de la décoration de la table / décoration florale.

Merci de remplir les fichiers Excel transmis afin que toutes les équipes aient la même présentation pour le jury de présélection.

ARTICLE 6 - CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

A - MEMBRES DU JURY DE DÉGUSTATION

Un président d'honneur : **Nicolas Carro, Chef de « L'hôtel de Carantec - restaurant Nicolas Carro », à Carantec (29).**

Les autres membres du jury de dégustation seront nommés à l'issue du jury de sélection par le comité, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

Ils seront représentatifs des entreprises suivantes avec au minimum :

- 1 distributeur
- 1 fabricant agro-alimentaire
- 1 restaurateur ou société de restauration

Les noms des membres du jury de dégustation ne seront pas communiqués pour des raisons de confidentialité. **Un consommateur sera ajouté au jury : il sera tiré au sort parmi les salariés des entreprises de Produit en Bretagne.**

B - DISCRÉTION

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les équipes candidates, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement des épreuves

ARTICLE 7 - CONCOURS/ORGANISATION

Un cahier des charges complet sera envoyé aux candidats avant la finale : il reprendra toutes les modalités d'organisation de la finale. L'organisateur se réserve le droit d'adapter certaines modalités selon la configuration du lieu de la finale et les consignes sanitaires en vigueur.

A - ARRIVÉE DES CANDIDATS

Le jour de la finale, l'ensemble des équipes candidates sera accueilli à partir de 7h30, le 8 mars 2022. Elles seront hébergées dans un hôtel proche du lieu du concours : dîner de la veille et nuit à la charge de Produit en Bretagne pour chaque équipe venant de loin (les 3 candidats + 1 professeur accompagnant). Les candidats d'une même équipe sont susceptibles de dormir dans la même chambre (non mixtes). La veille sera organisé un dîner commun entre les équipes, les professeurs, le chef parrain. Il est préférable que chaque équipe prévoie des cloches pour couvrir les assiettes et conserver ainsi la température des mets préparés.

B - TEMPS IMPARTI POUR LA RÉALISATION DES PLATS

3h30 de préparation, comme défini ci-dessous.

L'ordre de passage des candidats sera établi par tirage au sort.

Equipes	Démarrage	Temps en cuisine	Envoi au jury	Durée en salle (argumentation, découpe)	Retour en cuisine	Temps en cuisine	Envoi au jury
1	8h30	2h15	10h45	20 mn	11h05	1h25	12h30
2	8h50	2h15	11h05	20 mn	11h25	1h25	12h50
3	9h10	2h15	11h25	20 mn	11h45	1h25	13h10
4	9h30	2h15	11h45	20 mn	12h05	1h25	13h30
5	9h50	2h15	12h05	20 mn	12h25	1h25	13h50

PLATS :

EQUIPES	HEURE DE DÉBUT EN CUISINE	DECOUPE AU GUERIDON (2 assiettes) FIN DE DRESSAGE ET ENVOI POUR DEGUSTATION (4 assiettes) + 1 ASSIETTE (Présentation, public, presse) + 1 ASSIETTE PHOTO
1ère équipe	8h30	10h45
2 ^e équipe	8h50	11h05
3 ^e équipe	9h10	11h25
4 ^e équipe	9h30	11h45

5 ^e équipe	9h50	12h05
FIN DE DÉGUSTATION PLAT JURY À 12H30		

Retour en cuisine après l'envoi du plat au jury pour finaliser le dessert

DESSERTS :

EQUIPES	FIN DE DRESSAGE ET ENVOI POUR DEGUSTATION (6 assiettes) + 1 ASSIETTE (présentation, public, presse) + 1 ASSIETTE PHOTO
1 ^{ère} équipe	12h30
2 ^e équipe	12h50
3 ^e équipe	13h10
4 ^e équipe	13h30
5 ^e équipe	13h50
FIN DE DÉGUSTATION JURY À 14h10	

Le respect des horaires pour l'envoi des assiettes au jury de dégustation devra être impérativement respecté afin de ne pas pénaliser l'équipe suivante.

- **Dès 10 mn de retard, le candidat passera son tour et perdra des points**

Aucun envoi ne sera accepté après le délai annoncé, le candidat proposera ce qui aura été dressé ou les éléments en cours d'élaboration, s'il le souhaite.

Le président de jury et son organisateur, seront les deux seules personnes habilitées à statuer sur ce point.

Une aide pour le service (jury dégustation et assiette photo et si besoin aide au dressage) sera apportée par l'école accueillante.

C - POSTE DE TRAVAIL

Les postes de travail seront aussi attribués par tirage au sort.

D - MATÉRIEL

Chaque poste sera équipé du matériel nécessaire au bon déroulement de l'épreuve. Le matériel disponible et autorisé pour la réalisation des recettes vous sera communiqué en amont (ex : sorbetière).

Les candidats devront apporter leur petit matériel de cuisine, pour la réalisation de leurs recettes.

(Thermomix INTERDIT). **Il est demandé aux candidats d'avoir une petite trousse de secours (pansements,...).**

Des assiettes seront fournies si besoin par l'établissement accueillant.

Aucun contenant complémentaire ne sera accepté sauf la saucière pour le jury de dégustation.

E - PRODUITS NÉCESSAIRES À L'ÉLABORATION DE LA RECETTE

Aucune préparation à l'avance ne sera tolérée, sous peine d'exclusion du candidat.

F - DISCRÉTION

Les membres du jury en cuisine, seront vos seuls contacts pendant cette épreuve pour les besoins éventuels.

Ces derniers vous jugeront, entre autres, sur la technicité culinaire, le respect des règles élémentaires d'hygiène, la prise en compte du gaspillage alimentaire durant la réalisation des recettes, **le respect du timing** et la mise en propreté de vos postes de travail à l'issue de l'épreuve.

G - EXCLUSION D'UNE EQUIPE CANDIDATE

Les membres du jury présents en cuisine pour annotation des process et l'organisateur du concours, se réuniront pour décider de l'exclusion d'une équipe candidate ou d'un membre du jury pour non-respect du règlement. Ils seront également habilités, à exclure automatiquement un candidat, en cas de blessure saignante importante.

H - CONTESTATION, LITIGE, IMPRÉVU

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le jury appliquera les différents articles de ce règlement. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seul le jury du concours sera compétent pour statuer.

I – TENUE, PHOTOGRAPHIE, DROIT À L'IMAGE

Les candidats à cette finale devront venir avec une « tenue professionnelle » pour les photographies destinées à la presse et aux réseaux sociaux, à l'issue de ce concours.

Les photos et vidéos (équipes, plats, décoration des tables) prises lors de ce concours, sont la propriété exclusive de Produit en Bretagne. L'association se réserve le droit d'utiliser les images et les sons, en vue de promouvoir l'ensemble de ses activités, sur tous types de supports.

J – PROTOCOLE SANITAIRE

Les élèves devront tenir compte du protocole sanitaire en vigueur au moment de la finale. Celui-ci sera réprécisé dans le cahier des charges envoyé aux candidats avant la finale.

ARTICLE 8 – SERVICE DE VOS PLATS

Le service des plats sera expliqué sur place, selon la configuration du lieu. Une aide pour le service (jury dégustation, assiette photo et si besoin dressage) sera apportée par l'école accueillante.

ARTICLE 9 – CRITERES D'EVALUATION

1 - Modèle de fiche « évaluation du dossier », remplie par le comité de sélection

OBJET	POINTS À ATTRIBUER	POINTS OBTENUS
Créativité (recettes + CSR)	0 à 30	
Impression visuelle / aspect esthétique (recettes + CSR)	0 à 30	
Respect de la progression détaillée de la recette et de l'argumentaire salle	0 à 20	
Respect du nombre de références Produit en Bretagne : 5 minimum entre le plat et le dessert	0 à 10	
Faisabilité de la recette (méthode technique culinaire)	0 à 10	
TOTAL sur 100 points		

2 - Modèle de la fiche « dégustation », remplie par le jury de dégustation

OBJET	POINTS À ATTRIBUER	POINTS OBTENUS
Impression gustative (goût)	0 à 50	
Aspect esthétique (impression d'ensemble, équilibre présentation)	0 à 20	
Créativité et originalité	0 à 20	
Respect du thème	0 à 10	
TOTAL sur 100 points pour chaque plat		

Donc total dégustation sur 200 points

3 - Modèle de la fiche « préparation », remplie par le jury de dégustation

OBJET	POINTS À ATTRIBUER	POINTS OBTENUS
Argumentaire commercial de la recette	0 à 40	
Accord met et vin	0 à 20	
Mise en valeur de la table et de la décoration	0 à 20	
Service à table	0 à 30	
Règles de préséance	0 à 10	
Découpe au guéridon	0 à 40	
Composition florale	0 à 40	
TOTAL sur 200 points		

4 - Modèle de la fiche « épreuve de cuisine », remplie par le jury en cuisine

OBJET	POINTS À ATTRIBUER	POINTS OBTENUS
Respect des techniques culinaires en cuisine	0 à 30	
Maîtrise professionnelle		
Méthodologie culinaire		
Maintien de la propreté du poste et respect des règles d'hygiène et de sécurité (prévention des coupures et des brûlures...)	0 à 20	
Travail en équipe (organisation, management...)	0 à 20	
Tenue vestimentaire	0 à 10	
Pédagogie transmise au commis de cuisine et au CSR	0 à 20	
Prise de risques	0 à 20	
Prise en compte du gaspillage alimentaire	0 à 20	
Respect du timing	0 à 10	
TOTAL sur 150 points		

5 - Epreuve de préparation de la salle, remplie par le jury salle

OBJET	POINTS À ATTRIBUER	POINTS OBTENUS
Maîtrise professionnelle	0 à 40	
Maintien de la propreté du poste et respect des règles d'hygiènes	0 à 20	
Travail en équipe (organisation, ...)	0 à 20	
Tenue vestimentaire	0 à 10	
Réalisation de la composition florale	0 à 40	
Prise de risques	0 à 20	
TOTAL sur 150 points		

ARTICLE 10 - RÉSULTATS

A - REMISE DES RÉSULTATS

L'organisateur du concours comptabilisera l'ensemble des fiches d'attribution de points des jurys, après le passage de la dernière équipe.

B - DÉSIGNATION DU VAINQUEUR

L'équipe ayant obtenu le plus grand nombre de points lors de la finale du 8 mars 2022, sera déclarée vainqueur de l'épreuve.

Les suivantes seront classées en fonction des points obtenus.

C - NOMINATION DES EQUIPES

L'organisateur du concours tiendra secret les résultats de la finale jusqu'à 14h30-15h le 8 mars 2022.

C'est pourquoi, nos cinq équipes finalistes devront impérativement être présentes, en tenue pour les chefs, en tenue pour les commis de cuisine et en tenue de salle pour les serveurs.

A l'issue des épreuves, le jury fera un retour oral sur chaque prestation à chacune des équipes.

ARTICLE 10 – LES LOTS

A - 1 trinôme gagnant et binôme professeur (Cuisine & CSR)

1 repas pour l'équipe et un professeur dans le restaurant de Nicolas Carro à Carantec

1 enceinte Bluetooth pour le trinôme étudiant (1 par élève) ou équivalent

1 trophée « Les Jeunes Talents de la Restauration », pièce unique pour l'équipe gagnante

B - Les 4 équipes suivantes recevront également un prix en fonction des critères de choix du jury, ainsi que les lots suivants :

- 1 carte cadeau d'une valeur de 50 euros TTC par élève
- 1 plaque gravée au nom du prix pour le lycée

Le prix décerné sera choisi par le jury selon le travail de chaque équipe.

C - Toutes les équipes finalistes recevront également

1 panier garni pour le lycée

1 veste par élève

1 diplôme pour chaque élève

Des fiches de leurs recettes imprimées (envoyées par courrier au lycée, après la finale)

D – Pour les équipes dont les dossiers n'ont pas été retenus pour la finale

Des fiches de leurs recettes imprimées (envoyées par courrier au lycée, après la finale)

Un lot qui sera déterminé par le jury, afin d'encourager les élèves.

Le présent règlement a été élaboré par la commission restauration de Produit en Bretagne et les Lycées participants à la première édition

**Pour toute question relative au concours, vous pouvez contacter PRODUIT EN BRETAGNE :
Anne-Sophie MADEC – 06 33 10 65 34 ou as.madec@produitenbretagne.bzh**