

# TROPHÉE BRETON DE LA RESTAURATION TERRITORIALE

## - DOSSIER DE CANDIDATURE -

Première étape dans le déroulement de ce trophée, l'objectif de ce dossier est de sélectionner les équipes participant à l'épreuve pratique par la description et la valorisation des actions menées au sein de leurs collectivités.

Ce dossier peut être réalisé avec le concours de l'équipe technique et administrative du service restauration. Il sera examiné par les membres d'un jury de professionnels qui retiendra les équipes admises à se présenter à l'épreuve pratique du mercredi 9 novembre 2016 à Quimper.

Un barème de note a été établi pour chacune des questions.

Vous pouvez également y joindre tous les documents que vous jugerez utiles de porter à l'attention du jury.

---

**Dossier à compléter et à retourner avant le 30 septembre 2016 à 16h00**

à l'adresse suivante :

**Centre de Gestion du Finistère  
Trophée Breton de la Restauration Territoriale  
7 boulevard du Finistère 29336 Quimper Cedex**

ou par mail, à l'adresse suivante :

**trophee@cdg29.bzh**

## La collectivité

Collectivité .....

Représentée par .....

Adresse .....

Nombre d'habitants .....

Nombre d'agents .....

## Le service restauration

Présentation du service .....

Organigramme à joindre au dossier

Types de convives .....

Description des prestations .....

Nombre de repas par jour .....

Nombre de repas sur 2015 .....



# - QUESTIONS THEMATIQUES -

## I. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

1 - 1 Définition du gaspillage (alimentaire et non alimentaire) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1 - 2 Identifiez les sources de gaspillage sur une unité de restauration (cuisine et office) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1 - 3 Quelles actions avez-vous mises en place pour lutter contre le gaspillage ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1 - 4 Quels sont les enjeux de cette lutte contre le gaspillage alimentaire ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## II. L'ANCRAGE TERRITORIAL ET LA MISE EN VALEUR DU PATRIMOINE

2 - 1 Définition d'une préparation culinaire de qualité :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2 - 2 Quels moyens et stratégies utilisez-vous pour travailler avec des producteurs et transformateurs locaux ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2 -3 Quels sont les avantages et limites d'un partenariat avec des producteurs et transformateurs locaux ? .....

.....  
.....  
.....  
.....

2 - 4 Expliquez au moins trois exemples de partenariats durables que vous menez actuellement :

.....  
.....  
.....  
.....

2 - 5 Comment mettez-vous en valeur le patrimoine culinaire breton ?

.....  
.....  
.....  
.....

### **III. INFORMATION - COMMUNICATION - GESTION**

3 -1 Quels outils et moyens de communication avez-vous mis en place pour informer vos convives ?

.....  
.....  
.....  
.....

3 - 2 Comment avez-vous connaissance du degré de satisfaction de vos convives ?

.....  
.....  
.....  
.....

3 - 3 Comment faire mieux avec la baisse des budgets ?

.....  
.....  
.....  
.....

3 - 4 Quels défis faudra-t-il relever pour la restauration collective de demain ?

.....  
.....  
.....  
.....

A compléter selon vos convives :

- restauration scolaire
- collèges et lycées
- seniors

Fait à .....

Le.....

Signature du participant 1	Signature du participant 2	Cachet de la collectivité
Signature du responsable du service ou le cas échéant du responsable d'établissement	Signature de l'autorité territoriale	

# TROPHÉE BRETON DE LA RESTAURATION TERRITORIALE

## - REGLEMENT-

Dans le cadre de la troisième édition du Forum des Elus et de l'Emploi Public Local le 13 décembre 2016 à Brest, les Centres de Gestion bretons, la délégation régionale du CNFPT et l'association nationale de la restauration territoriale AGORES, organisent le deuxième "Trophée Breton de la Restauration Territoriale".

Le CDG 29 est le coordinateur de cette seconde édition du Trophée, qui a pour but de mettre en valeur la restauration territoriale assurée par des cuisiniers professionnels, afin de valoriser leurs compétences. Ce concours régional met à l'épreuve des binômes mixtes issus d'une ou deux collectivités associées.

La participation au Trophée Breton de la Restauration Collective implique l'acceptation du présent règlement, dont toutes les contestations relatives à l'interprétation ou à l'application seront soumises à l'arbitrage des jurys.

Les jurys seront composés de responsables de la restauration collective membres d'AGORES, de formateurs, de cadres territoriaux et d'élus locaux. Ils seront présidés par Monsieur Yohann NEDELEC, président du CDG 29 et parrainés par deux chefs cuisiniers bretons de renom.

### **I – INSCRIPTION AU TROPHEE ET DOSSIER DE CANDIDATURE**

#### **A - Les modalités**

L'équipe qui souhaite participer au Trophée pourra s'inscrire entre le 04 juillet et le 30 septembre 2016, en téléchargeant le dossier de candidature sur le site internet [www.forum-emploi-public-local.fr](http://www.forum-emploi-public-local.fr) ou sur [www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr)

Le dossier de candidature comprend les informations suivantes :

- les coordonnées professionnelles du binôme candidat et de sa collectivité
- un questionnaire mettant en valeur les pratiques et la démarche qualité de sa collectivité en matière de restauration

La restauration collective territoriale représente l'un des principaux services à la population. Aussi, l'autorité territoriale dont relève l'équipe candidate doit donner son accord et lui permettre de préparer le dossier de candidature, et le cas échéant l'épreuve pratique. Elle doit également faire état de son implication effective pour cette mission et de son intérêt à cette participation (aide à la rédaction du dossier, validation des déplacements des agents le cas échéant...).

Le dossier de candidature pourra être complété de façon manuscrite ou directement sur le fichier numérique.

Il devra parvenir au CDG29 soit par mail, à l'adresse [trophee@cdg29.bzh](mailto:trophee@cdg29.bzh)  
soit par courrier à l'attention du

Centre de Gestion du Finistère  
Trophée Breton de la Restauration Territoriale  
7 boulevard du Finistère 29336 Quimper Cedex

Le dossier de candidature devra être retourné au CDG29 **avant le vendredi 30 septembre 2016 à 16h.**

### **B - Qui peut s'inscrire ?**

Une seule équipe par établissement est autorisée à concourir. L'équipe doit impérativement être composée d'une femme et d'un homme.

Il peut s'agir de 2 professionnels de la cuisine ou d'un professionnel de la cuisine + un professionnel du service.

### **IMPORTANT**

A noter que dans le cas de structures ne disposant que d'un seul professionnel de restauration, il est possible pour deux collectivités de s'associer et de proposer la candidature d'un binôme mixte inter-collectivités.

Dans ce cas uniquement, chaque participant doit rédiger un dossier propre, pour sa structure. Les deux dossiers du binôme seront corrigés et la note attribuée au binôme sera la moyenne des deux.

## **II – SELECTION DES PARTICIPANTS**

L'ensemble des dossiers de candidature sera étudié par le jury d'admissibilité selon une grille d'évaluation pré-établie.

Les délibérations de ce jury donneront lieu à la sélection des 12 binômes admissibles.

La liste des candidats autorisés à concourir lors de l'épreuve pratique sera diffusée sur le site [www.forum-emploipublic-local.fr](http://www.forum-emploipublic-local.fr) à compter du **lundi 17 octobre 2016**.

## **III – EPREUVE PRATIQUE REGIONALE**

### **A - Organisation**

L'épreuve pratique aura lieu le **mercredi 16 novembre 2016 de 7h à 13h**, dans les locaux du **CFA de la CMA du Finistère**, 24 route de Cuzon à Quimper. Elle comprend la réalisation d'un plat principal et de sa garniture.

Le contenu du panier d'ingrédients sera porté à la connaissance des candidats sélectionnés le jour de l'épreuve pratique.

### **B - Déroulement**

Les binômes de candidats auront à exécuter, en 3 heures, une recette libre avec des ingrédients imposés. Ils prépareront 8 portions dont 4 dressées sur assiettes qu'ils présenteront au jury pour dégustation.

L'épreuve se déroulera comme suit :

- reconnaissance des lieux, habillage, préparation de la recette - 1 heure
- préparation du plat - 3 heures
- dégustation du plat par le jury - 1 heure
- entretien de l'équipe avec le jury (*10 minutes maximum*)

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la date ou les horaires de l'épreuve en cas de nécessité indépendante de leur volonté.

### **C - Consignes**

- Toutes les denrées seront fournies.
- Les candidats devront apporter leur tenue professionnelle (une veste, une toque, un pantalon et des chaussures), ainsi que leurs couteaux.
- Un tirage au sort déterminera le poste de travail.
- Les candidats doivent rendre leur poste de travail ainsi que le matériel utilisé propre.
- Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire.
- Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury seront autorisées à pénétrer dans les locaux d'épreuve.

Les organisateurs du Trophée se réservent le droit de modifier le présent règlement.

Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

### **IV – RECOMPENSES ET REMISE DES PRIX**

Le Trophée récompensera 3 binômes. **La remise des prix aura lieu le 13 décembre 2016 à Brest, lors du Forum des Elus et de l'Emploi Public Local.** Les 6 gagnants et leurs collectivités seront informés au plus tard le 1er décembre 2016. Les décisions du jury seront sans appel.

Seront offerts aux 3 binômes gagnants:

- un tablier (offert par Agores)
- 1 atelier culinaire à la Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Finistère
- 1 diplôme

Un diplôme sera également remis aux collectivités.

### **V - DIVERS**

#### **A - Remboursement des frais**

Les remboursements de frais concernent uniquement les participants à l'épreuve pratique.

Les 12 binômes sélectionnés pour l'épreuve pratique pourront, à leur demande être hébergés la veille (mardi 08 novembre 2016) à l'internat du CFA de Cuzon.

Leurs éventuels frais de transport pourront être pris en charge par le CDG 29 sur demande expresse à ce dernier et seront remboursés sur présentation de justificatifs.

#### **B - Conséquences de la participation au Trophée**

La participation au Trophée Breton de la Restauration Collective entraîne la cession pleine et entière, par les finalistes, de la propriété des recettes cuisinées et présentées dans le cadre du concours aux organisateurs.

Les organisateurs pourront par conséquent reproduire et exploiter les recettes créées dans le cadre du Trophée, visuels compris, sur tous types de documents, qu'ils aient un caractère commercial (*site Internet, tract, livrets, recettes...*) ou non (*support de communication interne ou externe, presse...*). Toute autre utilisation devra faire l'objet d'un accord préalable et écrit de chaque finaliste concerné.

#### **C - Responsabilité**

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de casse, perte, vol ou tout accident pouvant survenir durant le Trophée Breton de la Restauration Territoriale.

#### **D – Informations complémentaires**

Pour toute question, n'hésitez pas à adresser un mail à l'adresse [trophee@cdg29.bzh](mailto:trophee@cdg29.bzh) ou à nous contacter par téléphone au standard du CDG 29 : 02 98 64 11 30.