



LE CONCOURS DE CUISINE DES ETUDIANTS LYONNAIS !



Dossier d'inscription



Le concours

Cuis'in Lyon est un concours de cuisine dédié aux étudiants amateurs de la région lyonnaise. Ce sera l'occasion de tous vous réunir autour d'un événement sympa et qui plus ai, dans l'air du temps ! Si vous aimez cuisiner et que vous voulez laisser s'exprimer votre art en publique. Si vous avez envie de vous amuser tout en montrant que vous êtes dignes des mets les plus fins. Si vous êtes étudiants et que vous avez envie de passer du bon temps. Ce concours est fait pour vous !

Par équipe de 2, vous devrez redoubler de motivation et d'ingéniosité pour éblouir le jury qui décidera si vous avez votre place pour l'étape suivante...

Cuis'in Lyon se déroule en 3 étapes :

- ✘ **Les inscriptions** : En remplissant ce dossier vous vous inscrivez officiellement à ce concours. On vous demande de l'originalité, de la personnalité et de la bonne humeur ! Le but étant de commencer le concours en s'amusant.
Attention, seuls 10 équipes seront sélectionnées pour cuisiner devant notre jury !

- ✘ **La demi-finale** : Rendez-vous le 15 Avril à 8h30 à l'Atelier Des Chefs de Lyon !
Venez découvrir votre nouveau challenge. Notre jury définira les 5 équipes qui méritent le plus leur place en finale.
Indice : Tout est dans la boîte...

- ✘ **La grande finale** : Rendez-vous le 24 Avril à 8h30 à l'Atelier Des Chefs de Lyon !
Des ingrédients de qualité, des papilles en folies... On vous attend au tournant pour cette épreuve de haute voltige !
Indice : Mettez de la couleur dans votre assiette...

Où renvoyer ce dossier :

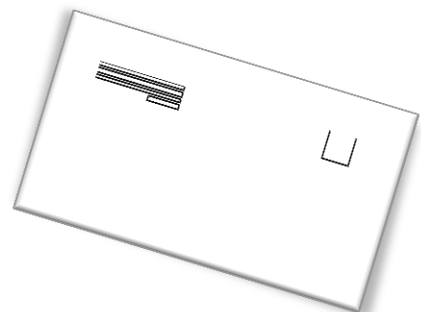
Vous devrez nous adresser ce dossier avant le 31 Mars par mail ou par courrier aux adresses suivantes :

inscriptions.cuisinlyon@gmail.com

Association Cuis'in Lyon

31 Chemin du Clos Burtin

69230 Saint Genis Laval





Vous...

Membre 1

Nom : Prénom :

Date de naissance :/...../.....

Formation actuelle :

Tél portable : Mail :



Membre 2

Nom : Prénom :

Date de naissance :/...../.....

Formation actuelle :

Tél portable : Mail :



Nom de votre équipe :



Une photo de votre équipe



La cuisine et Vous

Pour en savoir plus sur votre personnalité et votre rapport avec la cuisine, voici quelques questions (le but n'étant pas de se prendre la tête ☺)

Comment vous définiriez vous en tant que cuisiniers ?

- Cuisiniers occasionnels
- Cuisiniers réguliers
- Cuisiniers au quotidien

En quelques mots, quels sont vos motivations pour ce concours ?

.....

.....

.....

Nous sommes samedi soir, vous avez invité 4 amis pour un apéro dinatoire. Qu'est-ce que vous leur concocté ?

.....

.....

.....

.....

Ce soir au menu : Hamburger Maison. Qu'est-ce que vous mettez dedans ?

.....

.....

.....

.....



Premier défi

Vous en avez marre de manger des pâtes tous les soirs ? Vous voulez montrer que les étudiants savent cuisiner ? Cette épreuve est faite pour vous ! A vous de prouver qu'avec un budget limité, des aliments simples et un peu d'ingéniosité vous pouvez préparer un plat digne des plus belles tables lyonnaises.

Défi n°1 : Sublimer la cuisine étudiante

Votre premier défi sera de revisiter un plat à base d'aliments simples que l'on peut trouver dans tous les placards étudiants (pâtes, riz, jambon, emmental, cordon bleu...). A vous de trouver une manière originale pour faire de ce plat simple, un chef d'œuvre de la gastronomie !

- ✗ Ce plat devra être réalisable à l'aide d'ustensiles que l'on peut trouver dans une cuisine étudiante ainsi que d'un budget raisonnable.
- ✗ Nous vous demanderons de nous indiquer votre recette ainsi que d'ajouter une photo de vous avec votre plat.
- ✗ Nous vous attendons sur : L'originalité !

Attention seules 10 équipes gagneront une place en demi-finale !

A vos marques... Prêts ? ... Cuisinez !



Votre recette

A series of horizontal dotted lines for writing a recipe.



... Et pour finir

Vous êtes bientôt officiellement inscrits au concours, on vous demande juste de prendre connaissance du règlement ci-joint ainsi qu'une petite signature.

N'oubliez pas de nous joindre :

- Une photocopie des cartes d'identité des 2 participants
- Une photocopie des cartes étudiantes des 2 participants
- L'autorisation d'utilisation de votre recette par les organisateurs
- Une autorisation parentale pour les mineurs
- Et bien sur une photo de vous avec votre plat !

Date et signatures des deux participants, précédées de la mention « Règlement lu et approuvé »

Merci et à bientôt !



Cuis'in Lyon

Le concours de cuisine des étudiants lyonnais

Règlement du concours

Article 1 : Objet du concours

L'Association Cuis'in Lyon organise à l'Atelier Des Chefs de Lyon un concours de cuisine par équipe intitulé «Cuis'in Lyon, le concours culinaire des étudiants lyonnais », dénommé dans le présent règlement « le concours Cuis'in Lyon ». Les équipes sélectionnées opéreront dans les cuisines de l'Atelier Des Chefs et proposeront lors de deux étapes leurs menus à un jury, après avoir été sélectionnées sur leur dossier d'inscription.

Article 2 : Les participants

Ce concours est ouvert gratuitement à tous les étudiants de l'agglomération lyonnaise.

Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, à la conduite et aux commanditaires du concours, de même qu'aux juges de participer au concours.

Les étudiants souhaitant participer doivent se constituer en équipe de 2 personnes exactement. En cas de désistement de l'une des personnes de l'équipe le jour de l'épreuve, la personne restante pourra participer aux épreuves seule.

Les étudiants mineurs doivent présenter l'accord de leur représentant légal.

Article 3 : Le concours

Article 3-1 : Les inscriptions

Pour participer au concours Cuis'in Lyon les étudiants doivent envoyer le dossier d'inscriptions à partir du 12 mars 2014 à minuit. La date limite d'inscriptions étant fixée au 31 mars 2014 à minuit (cachet de la poste ou date du mail faisant foi)

- Par courrier postal à l'adresse suivante : Cuis'in Lyon, 31 Chemin du Clos Burtin, 69230 SAINT GENIS LAVAL.
- Ou par voie électronique à l'adresse suivante : inscriptions.cuisinlyon@gmail.com

Ce dossier est à télécharger sur le site www.cuisinlyon.wordpress.com ou sur la page Facebook : <https://www.facebook.com/cuisinlyon>

Ce dossier devra comporter :

- Le dossier signé et dûment complété (avec une recette personnelle dont les participants se déclarent uniques propriétaires)
- Les photocopies des cartes d'étudiants et des attestations d'autorisation des représentants légaux pour les mineurs.
- Une version Word ou équivalent logiciel libre de la recette. Cette version sera laissée à la propriété des organisateurs à l'issue du concours, que la recette ait été sélectionnée ou non.
- L'autorisation d'utilisation de la recette par les utilisateurs du concours

L'envoi des dossiers en courrier recommandé avec accusé de réception n'est pas exigé, cependant les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de vols, pertes ou dommages causés au document donné. Les organisateurs ne sauront être rendus responsables des retards et des pertes d'envois du fait des services postaux, des sociétés de livraison ou de leur disparition résultant d'un cas fortuit ou de force majeure ou du fait d'un tiers.

Tout dossier incomplet, illisible ou hors délai ne sera pas pris en compte.

Une personne ne peut faire partie que d'une seule équipe.

Article 3-1-1 : Le jury

La présélection des recettes sera effectuée par un jury composé d'étudiantes, Marie Caillaud, Lauriane Vallée, Marie Terra, Camille Ripetti, organisatrices du concours.

La sélection des recettes aura lieu entre le 31 mars 2014 et le 6 avril 2014. Les 10 lauréats retenus pour la demi-finale seront informés par téléphone.

Les équipes sélectionnées s'engagent à être présentes aux deux dates du concours.

Article 3-2 : La demi-finale

Cette épreuve aura lieu le 15 avril 2014 à l'Atelier des Chefs de Lyon.

Les lauréats devront cuisiner un plat pour 3 personnes à partir d'aliments et d'instructions fournis par les organisateurs au départ de l'épreuve. Les lauréats auront un temps limité pour réaliser leur plat, qu'ils présenteront ensuite à un jury composé de professionnels. Le jury sélectionnera les 5 équipes qui accéderont à la dernière épreuve.

Article 3-3 : La finale

La finale a lieu le 24 avril 2014 à l'Atelier Des Chefs de Lyon.

5 finalistes seront sélectionnés pour cette épreuve. Les lauréats devront cuisiner un plat sous les mêmes conditions que la demi-finale (les ingrédients et instructions seront donnés au départ de l'épreuve). Ils auront un temps limité pour composer leur plat qu'ils devront ensuite présenter au jury.

Article 3-3-1 : Les prix

Des prix seront attribués aux meilleures équipes :

- 1er prix : Repas pour 2 dans le restaurant de Laurent Bouvier d'une valeur de 100€
- 2ème prix : Cours de Cuisine d'une valeur de 75€
- 3ème prix : Coffret cadeau dégustation d'une valeur de 50€

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la nature et la valeur des prix en cas de nécessité.

La remise des prix aura lieu le samedi 24 avril 2014 après la délibération du jury.

Article 4 : Cession des droits

Les candidats participants à la demi-finale et à la finale, devront autoriser les organisateurs à filmer et photographier leur prestation et à en reproduire et diffuser les supports.

Article 5 : Œuvre originale

Tout participant s'engage à faire parvenir aux organisateurs une recette dont il est lui-même l'auteur et qui n'a pas été primée dans un autre concours. Aucun plagiat ne sera toléré.

Au cas où les organisateurs récompenseraient la recette d'un participant dont il n'est pas l'auteur, et si l'auteur véritable se manifestait et se retournait contre les organisateurs, ceux-ci se réservent le droit de se retourner à leur tour contre le participant.

Article 6 : Droit d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le concours.

Article 7 : Informatique et libertés

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Les participants sont informés que les données à caractère personnel les concernant sont enregistrées dans le cadre de ce concours et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation selon les modalités du présent règlement.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à l'ensemble des données les concernant.

Article 8 : Acceptation du règlement

La participation à ce concours implique le plein accord des concurrents à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de ce concours, qui seront définitives et exécutoires. Le non-respect du règlement entraîne l'annulation de la candidature.

Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs dans l'esprit qui a prévalu à la conception de l'opération.

Pour cela il est demandé aux participants de remettre leurs projets accompagné du présent règlement daté et signé avec mention « En signant j'accepte les conditions du règlement du concours ».

Article 9 : Validation du présent règlement

Le présent règlement de l'opération a été déposé à l'Etude de Maître PRAS, 17 rue Tronchet 69006 LYON. Il est adressé, à titre gratuit, à toute personne qui en fait la demande, sur simple demande auprès de l'Association Cuisin Lyon, 31 Chemin du Clos Burtin 69230 SAINT GENIS LAVAL. Ce règlement sera également automatiquement transmis avec le dossier d'inscription.

ANNEXE :

AUTORISATION D'UTILISATION DE LA RECETTE PAR LES ORGANISATEURS

ET LEURS PARTENAIRES.

Nous soussignons.....et

Déclarons céder, à titre gratuit aux organisateurs du concours Cuis'in Lyon, le droit d'exploiter et d'utiliser librement la recette qui lui aura été adressée pour exécution, reproduction, édition et représentation sur différentes formes de supports : écrit, électronique ou audiovisuel, à savoir :

- Parution dans les publications des organisateurs,
- Site internet des organisateurs.
- Toute publication dans les médias dans le cadre de la promulgation des résultats du concours et la promotion du concours,

Ces utilisations ne pourront donner lieu à une rétribution ou un versement de droit d'auteur.

Pour toute demande particulière, autre que celle mentionnée dans ce règlement, les organisateurs s'engagent à en informer les auteurs et à n'utiliser les recettes qu'avec leur autorisation préalable.

Nous déclarons être les auteur(e)s de la recette et :

- Ne pas avoir cédé le droit d'exploiter cette recette à titre exclusif à un tiers.
- Déclarons décharger les organisateurs du concours de toute revendication, réclamation ou éviction, tenant à la propriété tant matérielle qu'incorporelle de la recette.

Fait à le

Signature (précédée de la mention « Lu et approuvé »)