

ARTICLE 1^{ER} – LA SOCIÉTÉ ORGANISATRICE

La société METRO Cash & Carry France, SAS au capital de 45 750 000 € ayant son siège social ZA du Petit Nanterre - 5, rue des Grands Prés, 92024 Nanterre, et immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Nanterre sous le numéro B 399 315 613,

Dénommée ci-après « METRO »,

Organise, les 20 et 21 Janvier 2020, avec l'aide de Gilles Goujon, consultant pour METRO et Président du concours, le concours « METRO – Gilles GOUJON » (ci-après désigné « le Concours »).

METRO reste souverain pour établir et modifier le règlement.

Le présent règlement (ci-après « le Règlement ») a pour objet de déterminer les modalités de participation au Concours.

ARTICLE 2 – LES PARTICIPANTS

La participation à ce Concours est réservée à toute personne physique (majeure ou mineure), professionnelle des métiers de bouche, ayant le statut de Chef ou Second de cuisine ou Chef de partie, de Commis ou Apprenti ou de Maître d'hôtel ou Chef de rang, constitués impérativement en équipe de trois (3) personnes.

Chaque équipe devra impérativement comprendre :

- 1 Chef ou Second ou Chef de partie âgé de 25 ans minimum, ayant une expérience minimale de 5 ans, et actuellement en poste dans un restaurant situé en France à la date de dépôt des candidatures ;

- 1 Commis ou 1 Apprenti, âgé entre 17 et 23 ans, Il convient de souligner que l'Apprenti mineur restera sous la responsabilité du Chef de son équipe, ce dernier s'engageant à fournir aux sociétés organisatrices, à première demande, une autorisation écrite établie par ses représentants légaux.

- et 1 Chef de rang ou 1 Maître d'hôtel, âgé de 23 ans minimum, ayant une expérience professionnelle minimale de 4 ans, et actuellement en poste dans un restaurant situé en France.

Le Chef ou Second ou Chef de partie, le Commis ou Apprenti et le Chef de rang ou Maître d'hôtel devront impérativement travailler au sein du même établissement situé en France.

Une personne ne peut faire partie que d'une (1) seule équipe.

Ne sont pas admis à concourir : les professeurs des lycées et des écoles Hôtelières, même si l'établissement gère un restaurant d'application.

ARTICLE 3 – MODALITÉS D'INSCRIPTION / CRITÈRES DE SÉLECTION

3.1. Modalités d'inscription

Toute inscription au Concours est gratuite.

Seules six (6) équipes (composées de trois (3) participants) seront sélectionnées et admises à concourir.

La sélection se fera sur la base d'un dossier écrit que chaque équipe aura minutieusement préparé.

Les dossiers de candidature seront à récupérer auprès des Directeurs de chaque entrepôt METRO situé en France.

Les dossiers de candidature devront impérativement être envoyés à l'adresse suivante :

Metro Cash and Carry France

Concours La Meilleure Brigade de France

A l'attention de Mme Rose Albert

5 Rue des Grands Prés

92024 Nanterre cedex

Ou par mail à rose.albert@metro.fr

Seuls les dossiers reçus avant le 30 Septembre 2019 (minuit) seront examinés par le Comité de lecture.

3.2. Dossier de candidature

L'examen des dossiers de candidatures et la sélection des six (6) équipes participantes admises à concourir se fera par le Comité de Lecture.

Chaque dossier de candidature devra être composé des éléments suivants :

a) la fiche d'inscription de chaque membre de l'équipe, accompagnée de leurs CV et photos avec autorisation de droits à l'image, autorisation et diffusion des noms, recettes, photos et accords « Mets et Vins » ;

b) deux (2) recettes originales proposées sur les thèmes définis par le Comité d'organisation (cf. article 3.2.1. du présent Règlement) ;

c) les bons d'économat de ces deux recettes ainsi que les progressions correspondantes, le tout accompagné de photos illustrant chaque plat sans préciser ni le nom des candidats, ni le nom de l'Etablissement ;

d) ainsi qu'une argumentation dactylographiée du Maître d'hôtel ou Chef de rang (cf. article 3.2.2. du présent Règlement) sur les deux recettes originales.

3.2.1. Les recettes

Les deux recettes seront élaborées **uniquement** à partir de produits référéncés et achetés chez METRO. Chaque recette devra être dactylographiée, détaillée, explicite et accompagnée de photos couleurs en haute définition de l'entrée & du plat (taille minimum : 18x24 cm, 300dpi, format JPEG).

Les produits suivants doivent être proscrits des deux recettes : les Truffes, le caviar et les feuilles d'or.

Chaque Chef devra proposer deux (2) recettes originales définies ci-après :

- Première recette – L'Entrée :

Elle devra être composée d'une entrée pour huit (8) personnes sur le thème suivant :

Ravioles de Langoustines « comme les aimait Joel Robuchon lorsqu'il était au Jamin ».

Cet exercice devra être réalisé sans truffes, mais en laissant libre court à votre interprétation en respectant l'esprit de Joel Robuchon.

Cette entrée devra être dressée sur assiette. Le Chef devra réaliser obligatoirement un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus) qui sera servi en plus à l'anglaise par le Maître d'hôtel (finition du dressage de l'assiette devant le Jury), (cf. article 3.2.2 du présent Règlement).

- Seconde recette – Le Plat :

Elle devra être composée d'un plat principal pour huit (8) personnes sur le thème suivant :

« Poularde de Bresse en vessie » Hommage à Mr Paul

La traditionnelle truffe sera remplacée par un ou plusieurs éléments de votre choix, interprétation libre.

Le plat devra contenir deux volailles servies en pièce entière (c'est-à-dire ni désossée, ni farcie).

Elles devront être dressées sur un plat rectangulaire 40 x 60 cm environ.

Les volailles seront découpées et portionnées en salle par le Maître d'Hôtel.

Le jus, la crème ou la sauce seront présentés en saucière.

La volaille sera accompagnée de trois garnitures :

- Deux garnitures libres
- Une garniture supplémentaire servie à part, une tourte ou une tarte sera confectionnée avec des crêtes et rognons de coq. Cette garniture sera dressée à part, découpée et servie à l'anglaise par le maître d'hôtel.

Les deux (2) autres garnitures libres, accompagnant les volailles, seront servies sur l'assiette, par le Maître d'hôtel, avec l'aide de son commis.

La recette devra contenir au moins deux (2) variétés de légumes de saison.

Les langoustines et la poularde de Bresse seront mis en avant par l'argumentation du Maître d'hôtel lors de la présentation des plats devant le Jury.

Le Comité d'organisation numérottera les dossiers avant de les remettre au Comité de lecture.

3.2.2. Argumentaire dactylographié du Maître d'hôtel ou Chef de rang

Chaque Maître d'hôtel ou Chef de rang doit rédiger un texte de 25 à 30 lignes maximum dans lequel il exposera les raisons qui selon lui, justifient que le Jury doit sélectionner son Chef ou Second ou Chef de partie, ses recettes et son équipe.

Le texte ne doit pas mentionner les noms et prénoms des membres de son équipe, ni le nom de l'Etablissement pour lequel il travaille.

3.3. Les critères de sélection des dossiers de candidature

Les candidats seront sélectionnés selon :

- le respect du thème et du Règlement
- l'originalité et la qualité des recettes
- le respect des produits et des saisons
- la qualité de l'argumentation du Maître d'hôtel ou Chef de rang
- La qualité visuelle de la recette

Les candidats dont le dossier de candidature aura été retenu par le Comité de lecture seront informés par courrier, envoyé au plus tard fin Octobre 2019.

Le planning des épreuves leur sera communiqué dans le même temps.

ARTICLE 4 – LA COMPOSITION DES COMITÉS ET DES JURYS

4.1. Composition des Comités

4.1.1. Le Comité de Lecture

Le Comité de Lecture est composé de :

- Gilles GOUJON, trois étoiles au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France ;
- un ou plusieurs membres du Comité d'organisation ;
- un ou plusieurs membres des Jurys.

Le rôle du Comité de lecture sera de déterminer et de sélectionner les six (6) équipes candidates qui participeront au Concours.

4.1.2. Le Comité d'organisation

Le Comité d'organisation est composé de :

- Gilles GOUJON, chef trois étoiles au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France ;
- Benoit FEYTIT, Directeur Général de METRO ;
- Frédéric Bourcy, Directeur Marketing & Communication;
- Rose ALBERT, Chef de projet Événementiel de METRO.

Le Comité d'organisation pourra recevoir le support des écoles FERRANDI campus Paris et campus Saint Gratien, représentées par leur Directeur, Monsieur Bruno de Monte et Monsieur Emmanuel Perrier.

Le rôle du Comité d'organisation sera d'organiser le Concours et de veiller à ce que le règlement soit respecté par les candidats.

4.2. Composition des Jurys

Trois (3) Jurys interviendront tout au long du concours :

- le Jury des Apprentis ou Commis ;
- le Jury de cuisine ;
- et le Jury de dégustation.

Les trois (3) Jurys seront présidés par Gilles Goujon, chef trois étoiles au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

Chacun des trois (3) jurys seront composés :

- d'un Président et/ou
- de grands chefs et/ou
- de grands maîtres d'Hôtel et sommeliers et/ou
- de journalistes et/ou
- de personnalités gastronomes.

Ne peuvent faire partie des Jurys, ni être présents sur les lieux où se déroulent les épreuves : le Chef d'Etablissement, les membres du personnel de l'Etablissement ne faisant pas partie de l'Equipe candidate, dans lequel travaille les candidats.

4.2.1. Le Jury de dégustation

Le Jury de dégustation est chargé de :

- déguster et noter les plats des candidats de façon anonyme ;
- juger et analyser les prestations des Maîtres d'hôtel ou Chefs de rang.

La totalisation des notes et le classement des équipes sont anonymes.

4.2.2. Le Jury de cuisine

Il est chargé de :

- veiller à l'organisation, à la régularité des épreuves en cuisine, ainsi qu'à la stricte application du Règlement,
- noter les candidats sur le travail réalisé en cuisine, indépendamment du jury de dégustation. Il notera

également la gestion de l'apprenti et du commis en bon chef et formateur.

4.2.3. Le Jury des Apprentis ou Commis

Il est chargé :

- d'évaluer le comportement des Apprentis ou Commis lors de l'épreuve du Jour 1,
- et d'apprécier le travail et le comportement des Apprentis ou Commis lors de l'épreuve du Jour 2.

ARTICLE 5 – LES PANIERS ALIMENTAIRES D'ENTRAINEMENT

Chaque équipe sélectionnée par le Comité de lecture se verra attribuer par le directeur ou responsable de secteur de l'entrepôt quatre (4) paniers de denrées alimentaires pour les entraînements. Il prendra contact avec la (ou les) équipe(s) sélectionnée(s) pour convenir d'une date de remise des paniers.

La valeur unitaire de chaque panier sera de deux cent cinquante (250) euros Hors Taxe.

ARTICLE 6 – ÉPREUVES

Les épreuves se dérouleront sur deux (2) jours, les 20 et 21 janvier 2020 dans l'entrepôt METRO de Nanterre et au sein de l'école FERRANDI campus Saint Gratien située 17 boulevard Pasteur à St Gratien (95210).

Le planning précis de ces deux (2) journées sera communiqué aux six (6) équipes finalistes dans le dossier technique envoyé courant Novembre 2019.

6.1. Epreuve du Jour 1 – 20 janvier 2020

En fin de matinée, les équipes seront accueillies à l'école FERRANDI campus Saint Gratien.

Le Comité d'organisation et le Président du Concours, Gilles GOUJON, présenteront les épreuves aux équipes.

Un tirage au sort sera effectué pour la désignation des apprentis (élèves de l'école FERRANDI) qui assisteront les équipes candidates le Jour 2

Les commis seront tirés au sort, dans les locaux de l'école FERRANDI, par les membres du Comité d'organisation. Ils seront sélectionnés en amont par l'école FERRANDI

Le début de l'épreuve du chef commencera l'après-midi dans l'entrepôt METRO de Nanterre, celle du Maître d'Hôtel ou Chefs de rang & du Commis ou Apprenti dans l'école FERRANDI

Entrepôt METRO de Nanterre

Dès l'après-midi du Jour 1, le Chef ou Second ou Chef de partie fera son marché dans l'entrepôt METRO de Nanterre, conformément à son bon d'économat, avec l'aide de l'apprenti FERRANDI et devra choisir l'ensemble des marchandises nécessaires à la réalisation de ses recettes (détaillée dans son dossier de candidature).

Une fois les marchandises sélectionnées, elles seront stockées et scellées sous contrôle d'huissier et remises aux candidats le lendemain matin lors de leur arrivée à l'école FERRANDI.

Ecole FERRANDI campus Saint Gratien

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang devra prendre connaissance d'une carte des vins (créée par METRO), sélectionnés et présentés par les sommeliers conseil et Ambassadeurs METRO.

Il pourra déguster les vins afin de proposer un accord pour chacune des deux (2) recettes de son Chef ou Second ou Chef de partie.

Une épreuve « surprise » sur la connaissance de la profession sera dévoilée aux Maîtres d'hôtel ou Chefs de rang après leur sélection de vins.

Une présentation des produits METRO, imposés pour les recettes sera faite au Maître d'hôtel ou Chef de rang par les « Ambassadeurs METRO » et une fiche descriptive des vins sélectionnés lui sera remise afin de parfaire son argumentation du lendemain.

Lors de l'épreuve du Jour 2, le Maître d'hôtel ou Chef de rang ne pourra avoir avec lui son argumentation dactylographiée qu'il aura remise avec le dossier de candidature complété avec les fiches descriptives.

L'apprenti ou Commis sera soumis à une épreuve qui se déroulera dans la cuisine de l'école.

Les apprentis ou Commis réaliseront seul, en 40 minutes, une recette simple dont le thème sera décidé par le Comité d'organisation et qui leur sera transmis au plus tard 1 mois avant l'épreuve.

Les produits nécessaires à la réalisation de cette recette lui seront fournis par METRO.

6.2. Epreuve du Jour 2 – 21 janvier 2020

L'épreuve se déroulera à l'école FERRANDI campus Saint Gratien

6.2.1. Le Chef ou Second ou Chef de partie et le Commis ou Apprenti

Le Chef ou Second ou Chef de partie et le Commis ou Apprenti, avec l'aide de l'apprenti FERRANDI, devront réaliser les deux (2) recettes proposées et décrites dans leur dossier de candidature (cf. article 3.2.1 du Présent Règlement).

Les candidats disposent de 4h30 pour réaliser les deux (2) recettes. Le premier plat devra être envoyé après 4h00 de travail, le deuxième après 4h30 de travail.

Le Chef ou Second ou Chef de partie devra s'abstenir de travailler pendant 1 heure, entre la 1ère et demie et la 4ème heure de l'épreuve et devra diriger son Commis ou Apprenti et l'apprenti FERRANDI pendant cette heure, sans qu'il n'ait le droit d'intervenir personnellement sur les plats.

Cette heure (identique à l'ensemble des candidats) sera décidée par le Jury de cuisine et leur sera indiquée au commencement de l'épreuve.

Le Chef ou Second ou Chef de partie sera également noté sur la gestion et la formation du commis et de l'Apprenti ou Commis et le management de son équipe.

Le Jury de cuisine sera chargé de veiller au bon respect de cette règle et au bon déroulement de l'épreuve.

6.2.2. Le Maître d'hôtel ou Chef de rang

• Recette n°1 : L'Entrée

Chaque Maître d'hôtel ou Chef de rang devra organiser, avec l'aide de l'apprenti FERRANDI, le service des plats de son Chef ou Second ou Chef de partie (les assiettes et le service à l'anglaise) et du vin.

L'épreuve se déroulera en 20 minutes, période comprise entre les 10 minutes avant la sortie du plat et 10 minutes après l'heure de sortie théorique du plat.

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang devra pendant cette période :

- présenter les principaux produits premium utilisés dans les recettes de son Chef ou Second ou Chef de partie ;
- servir le vin et argumenter l'accord « Mets et Vins » ;
- présenter et servir les assiettes ;
- présenter et servir à l'anglaise la préparation du Chef ou Second ou Chef de partie ;
- coordonner le service ;
- et laisser le temps au jury pour déguster et pour le staff de débarrasser.

• Recette n°2 : Le Plat

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang effectuera la découpe du plat principal et organisera son service.

L'épreuve se déroulera en 25 minutes, période comprise entre les 10 minutes avant la sortie du plat et 15 minutes après l'heure de sortie théorique du plat.

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang devra pendant cette période :

- présenter les principaux produits premium utilisés dans les recettes de son Chef ou Second ou Chef de partie ;
- servir le vin et argumenter l'accord « Mets et Vins » ;
- présenter les plats ;
- procéder à la découpe du plat principal, de la garniture imposée et des deux garnitures libres ;
- coordonner le service ;
- et laisser le temps au jury pour déguster et pour le staff de débarrasser.

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang doit être muni au minimum de son matériel de découpe.

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang avec l'aide de son apprenti FERRANDI devra découper les poulets devant le jury.

Dans les deux cas, après les avoir tranchés, le Maître d'hôtel ou Chef de rang devra les dresser et servir sur assiettes avec les garnitures. Chaque membre du jury se verra servir un morceau de cuisse et un morceau de suprême de volaille.

En outre, il devra découper, puis servir à l'anglaise la tourte ou la tarte ainsi que le jus, la crème ou la sauce.

Dans l'hypothèse où le Chef ou Second ou Chef de partie aurait un retard d'envoi sur un ou deux plats dans la limite autorisée par le Règlement (cf. article 7 du présent Règlement), le Maître d'hôtel ou Chef de rang devra combler le retard pour ne pas empiéter sur le temps du candidat suivant.

Le Staff, composé d'un Professeur de service de l'Ecole FERRANDI et deux de ses élèves, sera présent afin d'assurer un soutien et apporteront les plats jusqu'à la salle de dégustation. Ils aideront au service et débarrasseront.

ARTICLE 7 - PÉNALITES DE RETARD

Afin d'assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de plus de trois (3) minutes dans l'envoi du plat est sanctionné de dix (10) points.

Passé un délai de cinq (5) minutes, le plat n'est plus noté et ne sera pas présenté au Jury de dégustation.

ARTICLE 8 - DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidats sélectionnés seront invités à Paris par METRO.

Les frais de transports des candidats sélectionnés jusqu'à Paris seront pris en charge par METRO à hauteur maximale de 600€ TTC par équipe, soit 200€ TTC par candidat.

Les frais d'hébergement des candidats sélectionnés seront pris en charge par METRO. Il s'agira de deux nuits avec petit déjeuner (les hôtels seront précisés dans les convocations envoyées aux finalistes).

METRO assure les transports entre les hôtels et les deux lieux d'épreuves du Concours (entrepôt METRO et Ecole FERRANDI campus Saint Gratien).

Les candidats doivent se présenter à l'heure fixée sur leur convocation en tenue de travail propre, avec leur matériel de découpe, à l'exclusion du matériel fourni par METRO et l'école FERRANDI et défini à l'article 9 du présent Règlement.

Le Jury de cuisine contrôle le matériel apporté par chaque candidat, se réservant le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il est déjà disponible en quantité suffisante en cuisine ou qu'il n'est pas adapté aux recettes. Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Les candidats reçoivent chacun à leur tour, conformément à leur économat, les marchandises choisies la veille dans l'entrepôt METRO Nanterre.

L'ordre de passage et le numéro de poste des candidats seront établis par un tirage au sort, effectué le 20 janvier 2020 par le Comité d'organisation.

Les candidats devront envoyer leurs plats aux heures qui leur seront indiquées au début de l'épreuve.

Les membres du Jury de cuisine seront habilités, après en avoir conféré avec le Président du Jury, à disqualifier tout candidat qui enfreint le Règlement.

A l'issue des épreuves, les candidats seront conviés à une cérémonie de remise des prix lors d'un repas de gala, le soir du Jour 2 du Concours.

ARTICLE 9 – MATÉRIELS ET INGRÉDIENTS FOURNIS POUR LES ÉPREUVES

METRO prendra en charge la totalité des ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes (telles que détaillées dans le dossier de candidature des candidats, article 3.2.1 du présent Règlement).

Toute marchandise apportée par un candidat sera refusée. Seules les marchandises choisies et scellées le Jour 1 pourront être travaillées par le Chef ou Second ou Chef de partie.

L'école FERRANDI et METRO fourniront à chacune des équipes les matériels suivants :

- les planches de découpes
- les ustensiles
- le plat rectangulaire 40 x 60 cm environ
- une saucière
- les assiettes
- le plat pour la tourte ou la tarte
- les poêles
- les casseroles
- des ustensiles.

Cette liste est susceptible d'être modifiée.

La liste complète du matériel mis à disposition lors du Concours sera envoyée aux six (6) équipes finalistes.

Par ailleurs, chaque équipe aura à sa disposition un économat constitué de :

- 2 L de fond blanc de volaille frais
- 2 L de fumet de poisson
- 2L de fond de veau
- Sel fin
- Sel gros
- Fleur de sel
- Poivre fin

Les candidats devront éviter de gâcher ou de jeter une partie de la marchandise. A l'issue du concours, les candidats sont amenés à restituer les ingrédients non utilisés à l'économat de l'école FERRANDI.

ARTICLE 10 – NOTE FINALE

La note finale sera obtenue à partir du cumul des points obtenus par le Chef ou Second ou Chef de partie, le Commis ou Apprenti et le Maître d'hôtel ou Chef de rang, délivrés par les trois Jurys.

Les candidats devront veiller à ne pas gêner le travail de leurs voisins et à laisser les plans de travail en parfait état de propreté. Une note sera attribuée sur la propreté et l'hygiène.

10.1. La notation du Chef ou Second ou Chef de partie

Le Chef ou Second ou Chef de partie sera noté par le Jury de Cuisine et le Jury de dégustation sur la base des éléments suivants :

- la gestion du Commis/ Apprenti et de l'Apprenti FERRANDI,
- la qualité du travail en cuisine,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- le gaspillage.

Une note complémentaire sera attribuée au Chef ou Second ou Chef de partie pour le travail réalisé pendant l'heure où il n'officiera pas directement sur les plats.

Le Chef ou Second ou Chef de partie sera noté par le Jury de dégustation sur les plats présentés et selon les critères suivants :

- la présentation des pièces principales et de leurs garnitures,
- la dégustation des pièces principales et de leurs garnitures,
- la présentation et la dégustation de la garniture imposée,
- la cuisson et l'assaisonnement,
- la qualité du jus ou de la sauce,
- l'originalité pertinente.

10.2. La notation de l'Apprenti ou Commis

L'Apprenti ou Commis sera noté sur la base des éléments suivants :

- la recette imposée réalisée par l'Apprenti ou Commis le Jour n°1,
- la qualité du travail et le comportement durant l'épreuve principale avec le Chef ou Second ou Chef de partie le Jour n°2.

10.3. La notation du Maître d'hôtel ou Chef de rang

Le Maître d'hôtel ou Chef de rang sera noté sur la base des éléments suivants :

- l'argumentation des plats ;
- la présentation des accords « Mets et Vins » ;
- la pertinence de l'accord « mets et vins » ;
- le service à l'anglaise ;
- la découpe du plat principal, et de la tourte ou la tarte;
- la coordination du service ;
- la gestion de son Apprenti FERRANDI.

ARTICLE 11 – CLASSEMENT

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury. Afin d'éviter l'influence que peuvent avoir des notes excessives sur le classement, la note la plus forte et la note la plus faible données à chaque candidat seront éliminées avant l'addition des points.

Le Jury est souverain dans ses décisions et sa notation. En conséquence, aucune contestation ne sera acceptée.

ARTICLE 12 – DOTATIONS

Les résultats du Concours seront proclamés le soir même du Jour 2, soit le 21 janvier 2020, et les lauréats seront célébrés au cours d'une réception donnée par METRO et ses fournisseurs.

Le lieu de réception sera annoncé aux six (6) équipes finalistes à l'issue du Concours.

Les lots suivants seront remis à l'issue du Concours, après délibération du Jury, soit le 21 janvier 2020

12.1. Les lots par équipe

Les trois (3) équipes qui se verront attribuer les meilleures notes recevront un chèque dont la valeur sera fonction du rang et du statut du candidat.

La dotation sous forme de chèque suppose que chaque membre des équipes gagnantes, ce compris le Commis ou Apprenti mineur, soit titulaire d'un compte bancaire ou d'un livret d'épargne afin de permettre à l'Organisateur d'y inscrire la somme d'argent gagnée.

> 1^{er} prix : 10 000 € à décomposer comme suit :

- 5 000€ pour le Chef ou Second ou Chef de partie
- 3 000€ pour le Maître d'hôtel ou Chef de rang
- 2 000€ pour l'Apprenti ou Commis

> 2^{ème} prix : 7 500 € à décomposer comme suit :

- 4 000€ pour le Chef ou Second ou Chef de partie
- 2 000€ pour le Maître d'hôtel ou Chef de rang

- 1 500€ pour l'Apprenti ou Commis
- > 3^{ème} prix : 5 500 € à décomposer comme suit :
- 3 000€ pour le Chef ou Second ou Chef de partie
- 1 500€ pour le Maître d'hôtel ou Chef de rang
- 1 000€ pour l'Apprenti ou Commis

12.2. Prix supplémentaire : le prix spécial du Jury

En plus des prix précités, un prix spécial du Jury sera décerné pour le meilleur Chef ou Second ou Chef de partie, le meilleur Apprenti ou Commis et le meilleur Maître d'hôtel ou Chef de rang.

La valeur du prix spécial attribué au meilleur Chef ou Second ou Chef de partie, au meilleur Apprenti ou Commis et au meilleur Maître d'hôtel ou Chef de rang sera communiquée aux 6 équipes candidates sélectionnées avant le déroulement du Concours.

Les lots et les Prix ne pourront faire l'objet d'une demande de contrepartie financière, d'échange ou de reprise.

ARTICLE 13 – RÈGLES PARTICULIÈRES

Tous les candidats s'engagent à assister à la cérémonie de remise des prix, le soir du Jour 2 du Concours. Ils devront rester jusqu'à l'annonce des résultats.

Tous les candidats ne seront autorisés à sortir de l'école FERRANDI campus Saint Gratien qu'une fois le travail du dernier candidat achevé.

ARTICLE 14 – PARTICIPANTS ET EXCLUSION

Tout participant au Concours s'engage à en accepter le présent Règlement.

METRO peut annuler la participation de tout candidat n'ayant pas respecté le présent Règlement. Cette annulation peut se faire à tout moment et sans préavis.

METRO pourra annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit.

Il se réserve le droit de poursuivre en justice devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

ARTICLE 15 - RÉSERVE

METRO pourra, si les circonstances l'exigent, modifier, reporter ou annuler le jeu concours en tout ou partie, sans que les participants puissent invoquer un quelconque préjudice.

Des avenants pourront être déposés entre les mains de l'Huissier de Justice ayant procédé à l'enregistrement du présent Règlement.

Dans ce cas précis, ces avenants s'intégreront immédiatement et intégralement dans ledit Règlement.

ARTICLE 16 – DROITS INTELLECTUELS ET DROITS À L'IMAGE

Le Comité d'organisation se réserve le droit de photographier et/ou filmer le déroulement des épreuves du Concours et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tout support de communication.

Les candidats autorisent METRO à utiliser les recettes et les accords « mets et vins » ainsi que les photos qui peuvent être prises lors dans le cadre du Concours ; et ce dans le cadre de la communication de METRO.

La diffusion du nom, références, et/ou photos, images des gagnants, participants, de leurs recettes, « accords mets et vins », sur quelque support que ce soit n'ouvre droit à aucune contrepartie financière au profit des candidats.

ARTICLE 17 – RESPONSABILITÉS

METRO assure, dans les limites de valeur figurant dans l'attestation d'assurance annexée au règlement, et pour les conséquences pécuniaires de la Responsabilité Civile en raison des dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs, les candidats uniquement dans le cadre des épreuves du concours ; tout autre risque et/ou dommage étant exclu comme ceux notamment survenant en dehors des épreuves dudit concours.

17.1. L'Apprenti ou le Commis mineur

L'Apprenti ou le Commis mineur reste sous la responsabilité du Chef de son équipe.

Le Chef de chaque équipe sélectionnée aura l'obligation de remettre à METRO, à première demande, une autorisation écrite délivrée par le représentant légal de l'apprenti.

17.2. Modifications éventuelles du Règlement

METRO se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité.

METRO ne saurait être tenu pour responsable si en cas d'événements indépendants de sa volonté, elle devait reporter, modifier, les conditions du Concours.

METRO ne saurait être tenu pour responsable en cas d'incident technique entraînant la perte, le retard, l'envoi

vers une adresse erronée des informations aux participants.

METRO ne saurait être tenu pour responsable des faits commis par un candidat sélectionnés lors du déroulement du Concours.

ARTICLE 18 – LITIGES

Tout différend, non prévu par le présent Règlement, né à l'occasion de ce Concours, fera l'objet d'une tentative de règlement amiable.

A défaut d'accord, le litige sera soumis aux juridictions compétentes dont dépend le Siège social de METRO Cash & Carry France, sauf dispositions d'ordre public contraires.

La loi applicable au présent Règlement est la loi française.

Toute contestation devra se faire par courrier recommandé en spécifiant les coordonnées du candidat et le motif de cette contestation. Aucune contestation ne sera plus recevable 1 mois après la clôture du Concours.

ARTICLE 19 – DÉPÔT DU RÈGLEMENT

Le Règlement est déposé chez Maître LEROI, huissier de justice demeurant 12 avenue du Général Gallieni à NANTERRE - LA DEFENSE – 92 000.

Est joint au présent Règlement le dossier de candidature.

Le présent Règlement est disponible et consultable gratuitement sur demande, à l'accueil de l'entrepôt METRO le plus proche de votre établissement ainsi que sur www.metro.fr.

Le présent Règlement pourra également être adressé à titre gratuit à tout candidat qui en fera la demande.