

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

26-30
JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE



cuisines en scène
By *Sirha*

CONCOURS
DU MEILLEUR MENU BURGER
LA REGION DU GOUT
WORLD BURGER CONTEST

SOMMAIRE

- Règlement
- Dossier d'inscription
- Fiche d'inscription

Annexes :

- Fiche candidats
- Autorisation d'exploitation des droits à l'image

REGLEMENT

CONCOURS DU MEILLEUR MENU « BURGER » - LA REGION DU GOUT « WORLD BURGER CONTEST »

Organisé par l'UMIH et la CGAD et soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Mercredi 30 janvier pendant le SIRHA 2019 à Eurexpo

C'est un concours proposé en lien avec la promotion de la marque « LA REGION DU GOUT » initiée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes avec le concours de l'ensemble des filières alimentaires valorisant ainsi les produits régionaux de l'amont à l'aval,

C'est-à-dire la production agricole, la transformation jusqu'à l'élaboration culinaire des produits.

C'est dans cet esprit que ce concours s'organise au sein d'équipes représentantes de l'ensemble des filières. Chacune d'entre elles devant être composée de trois personnes à savoir :

- pour la production : une personne issue du monde agricole - maraîcher, éleveur, agriculteur...
- pour la transformation : un artisan /commerçant - boucher, boulanger, pâtissier, poissonnier, charcutier, fromager...
- pour l'élaboration culinaire : un cuisinier professionnel de la restauration.

Les produits présentés au jury devront être à minima composés de **80%** de produits alimentaires enregistrés sous la marque « La Région du goût ». (Ci-après l'adresse du portail qui permet d'accéder aux 3000 produits enregistrés sous la marque « la Région du goût »: <https://www.laregiondugout.com/>)

Chaque équipe fournira une fiche technique détaillée expliquant l'origine et la traçabilité des produits utilisés.

L'ensemble des ingrédients travaillés doivent être **apportés bruts** sur le lieu du concours en dehors de ceux utilisés comme base ou support du produit final (Pain, pâtes cuites brisées, feuilletées, pâte à choux...) à la **condition qu'une fiche technique de composition et de provenance des produits soit fournie.**

Les équipes ont entière liberté pour la composition de leur burger en prenant en compte que c'est un menu « **entrée, plat, dessert pour 8 personnes** » à élaborer sur la base de l'esprit burger qu'il faut préparer.

Cette liberté pour la composition des burgers doit vous conduire à être créatifs et originaux, la notion de burger pouvant être revisitée.

Une fiche technique des recettes préparées pour chaque partie du menu doit être rédigée.

Ce concours a également pour objectif de prendre en compte les problématiques suivantes :

- Nutrition & santé (moins de sel, moins de sucre, moins de gras, viser la complémentarité des produits préparés en terme de volume, de calories et d'équilibre alimentaire)
- Responsabilité environnementale et sociétale (économie d'énergie, emballage bio dégradable, anti gaspillage,...)
- De même il est attendu des équipes des créations aux qualités gustatives et organoleptiques séduisantes tout en restant des produits abordables économiquement afin de pouvoir être développées dans les entreprises de votre territoire.

L'ensemble de ces thématiques devra être présenté sous forme pédagogique et argumenté en complément de la fiche technique des ingrédients et de la fiche technique des recettes ci-dessus évoquées pour permettre au jury de les apprécier et de les évaluer.

La forme de présentation au jury des burgers reste à l'initiative de l'équipe candidate, ce qui peut aller du Food service à la restauration classique (de la Street-Food à l'assiette gastronomique).

Une liste du gros matériel présent dans les box de préparation sera fournie dès que possible.

Le petit matériel nécessaire à la réalisation culinaire devra être amené sur place par les équipes candidates (ustensiles de cuisine, casseroles, planches, poches douilles,...)

Le concours se déroula sur une période de 135 minutes qui se décomposent de la manière suivante :

- 15 minutes accueil
- 15 minutes de briefing et répartition des box de travail
- 90 minutes de concours dans les box
- 15 minutes de nettoyage du poste de travail

Une personne dans chaque équipe devra pouvoir être mobilisable pour répondre aux questions de l'animateur ou du jury, portant notamment sur les fiches techniques produits, recettes, et éléments complémentaires (nutrition, environnement, approche économique).

Les trois équipes ayant réalisé les meilleurs résultats en terme de nombre de points seront récompensées. Les autres participants disposeront d'un diplôme de participation. Néanmoins la notoriété du Sirha, l'ensemble des communications médiatiques et professionnelles, les réseaux sociaux, pourront contribuer à la promotion de vos savoir-faire et de vos entreprises.

Toutes les décisions prises par le comité d'organisation avant et pendant le concours resteront incontestables jusqu'à sa clôture, de même que celle du jury, l'un et l'autre restant souverains sur l'ensemble du concours.

Renseignements : Pierre Lecroisey – 06.06.43.19.90 - pierre.lecroisey@neuf.fr

DOSSIER D'INSCRIPTION

CONCOURS DU MEILLEUR MENU « BURGER » - LA REGION DU GOUT

« WORLD BURGER CONTEST »

du MERCREDI 30 JANVIER 2019

Le concours du meilleur menu BURGER s'organise autour de la filière alimentaire, des produits bruts enregistrés sous la marque « LA REGION DU GOUT » initiée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, jusqu'à l'assiette, d'où l'obligation de former une équipe de 3 personnes à savoir :

- Un agriculteur ou représentant l'amont : éleveur ; maraicher ; arboriculteur... ; ou grossiste en fruits et légumes
- Un artisan/commerçant : boucher ; charcutier ; boulanger ; poissonnier ; fromager ; pâtissier...
- Un cuisinier professionnel de la restauration

Chaque équipe devra produire un MENU BURGER entrée, plat, et dessert pour 8 personnes

Les denrées et produits utilisés dans les recettes devront impérativement être à 80% enregistrés sous la marque « La région du goût »

Seuls les pains ou préparations servant de support au burger pourront être apportés déjà cuits mais accompagnés de leur fiche technique ou cuits sur place (four ventilé à disposition)

De ce fait les équipes devront fournir une fiche technique détaillée sur l'origine et la traçabilité des produits composants leurs productions. De plus une fiche complémentaire devra être proposée au jury regroupant les argumentaires prenant en compte les attentes des consommateurs (anti gaspillage/éco emballage..., équilibre alimentaire/santé..., prix économique abordable...)

ATTENTION TRES IMPORTANT

L'inscription doit être accompagnée :

- des 3 fiches individuelles de candidature complétées
- d'un chèque de caution de 300 € à l'ordre de la CGAD Auvergne Rhône Alpes afin d'être prise en compte
- d'une copie de l'inscription au RCS (commerçants) ou RM (artisans) ou auprès de la chambre d'agriculture pour chaque membre de l'équipe
- de la fiche d'autorisation d'exploitation du droit à l'image complétée et signée car ce concours sera filmé et les médias présents pour retransmission

La caution sera restituée à l'issue du concours ou après justification d'un problème avec motivation et document probant à nous faire parvenir dans les plus brefs délais.

Dossier complet à retourner au plus tard le **31 décembre 2018**

de préférence par mail : concoursburgersirha@gmail.com

ou à l'adresse suivante :

UMIH Rhône
Concours du MEILLEUR BURGER
309 rue Duguesclin
69007 Lyon

Après vérification des renseignements fournis, le comité d'organisation vous fera parvenir la confirmation de votre participation au concours du meilleur burger ainsi que les modalités d'accès

Retrouvez cet événement incontournable du salon
le mercredi 30 Janvier à partir de 12h
sur l'espace CUISINE EN SCENE BY SIRHA et sur les réseaux sociaux

FICHE D'INSCRIPTION

CONCOURS DU MEILLEUR MENU « BURGER » - LA REGION DU GOUT

« WORLD BURGER CONTEST »

du MERCREDI 30 JANVIER 2019

PRODUCTION	TRANSFORMATION	PRODUCTION
NOM FONCTION	NOM FONCTION	NOM FONCTION
ADRESSE	ADRESSE	ADRESSE
TELEPHONE ET MAIL	TELEPHONE ET MAIL	TELEPHONE ET MAIL

Dossier complet à retourner au plus tard le **31 décembre 2018**

de préférence par mail : concoursburgersirha@gmail.com

ou à l'adresse suivante :

UMIH Rhône
Concours du MEILLEUR BURGER
309 rue Duguesclin
69007 Lyon