

# 9<sup>E</sup> EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS



confédération nationale  
des charcutiers traiteurs

## RÈGLEMENT

FINALE - LYON

LES MARDI 21, MERCREDI 22 ET JEUDI 23 JANVIER 2025

Le défi mondial des meilleurs traiteurs

[www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC :



## ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) organise un concours dénommé « INTERNATIONAL CATERING CUP » ou « COUPE DU MONDE DES TRAITEURS »

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de **fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.**

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Cette compétition se place désormais comme un événement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

## ARTICLE 2 - DIRECTION DU CONCOURS

Le concours est présidé par les professionnels suivants :

- **Monsieur Joël MAUVIGNEY** (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), le Président-Fondateur du concours ;
- **Monsieur Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Vice-Président du concours ;
- **Monsieur Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Président du Jury.
- **Monsieur Julien DENJEAN** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Vice-Président du Jury.

Le Vice-Président du Jury sera chargé d'assister le Président du Jury et à ce titre il sera membre uniquement du Jury de travail ; En cas d'absence du Président du Jury à la finale, il se substituera à celui-ci et ne pourra plus être juré de travail.

Cet organe de Direction est le seul à prendre toutes les décisions relatives à l'organisation du concours. Toutes les demandes émanant des candidats, des équipes et des partenaires doivent leur être directement adressées par mail à l'adresse [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

Les décisions prises par la Direction sont souveraines et non susceptibles d'appel.

Les Présidents sont assistés dans l'ensemble des démarches administratives par :

- **Madame Marjorie BOUVIER**, Directrice des concours au sein de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT).

## ARTICLE 3 - DATES ET LIEU

La neuvième édition de la finale de l'International Catering Cup 2025 (ICC 2025) se déroulera sur trois jours :

### MARDI 21 JANVIER 2025

**MATINEE** : Entrepôt les Halles METRO

**APRES-MIDI** : Maison Familiale Rurale (MFR)

- Site de production Balan 1 : 53 rue centrale 01360 BALAN
  - **7 équipes dont 4 au rez-de-chaussée**
- Site de production Balan 2 : Rue des Chartinières ZAE des Princes 01120 DAGNEUX
  - **5 équipes**

### MERCREDI 22 JANVIER 2025

**JOURNEE COMPLETE** : Maison Familiale Rurale (MFR) - Fabrications sur site

### JEUDI 23 JANVIER 2025

#### SIRHA

*(Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)*

Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

## ARTICLE 4 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes, composées de la manière suivante :

- Deux coéquipiers professionnels, dont un sera désigné **Capitaine**,
- Un professionnel issu du domaine des métiers de bouche, en qualité de **Coach** ; **il est un membre actif de l'équipe et sera évalué au même titre que ses coéquipiers.**

**Le capitaine de l'équipe devra obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.**

Les Meilleurs Ouvriers de France ne peuvent pas participer à cette compétition, sauf en qualité de coach d'une équipe.

Les équipes en finale sont limitées à 12, nombre correspondant à la mise à disposition de 12 cuisines au Sirha.

## Article 4-1 : SELECTION NATIONALE ORGANISEE DANS LE PAYS (HORMIS LA FRANCE)

Un pays peut organiser une sélection nationale dans le cadre d'un salon professionnel lié à la gastronomie, selon les conditions suivantes :

- Mise en compétition au minimum de 3 équipes et au maximum de 4 équipes.
- Obligation de réaliser les deux plats suivants : **Les entrées et le plat 2 à base de cochon (Cf. les sujets en annexe 1 et le bon d'économat en annexe 2.2)**
- Déroulement sur une journée complète (fabrications, dégustations et proclamation des résultats) avec ou sans montage des produits exposés sur un buffet.
- La sélection nationale doit être organisée entre les mois **d'octobre 2023 et juillet 2024 inclus.**

Un pays ne peut organiser une sélection nationale que sur un mandat spécial adressé par la Direction du concours. L'organisateur mandaté s'engage à respecter le présent règlement, dans les limites du mandat qui lui sera donné.

## Article 4-2 : SELECTION NATIONALE SUR DOSSIER

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera sur dossier d'inscription envoyé directement en France par courriel à l'attention de Mme Bouvier [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

Cette sélection sur dossier est sans appel.

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet.

## Article 4-3 : DOSSIER D'INSCRIPTION

Les pièces à fournir quel que soit le mode de sélection effectué :

Pour l'équipe :

1. D'un bulletin d'inscription dûment complété et cosigné par les **trois** membres de l'équipe (deux coéquipiers + coach)
2. D'une lettre de motivation, **cosignée par les trois membres de l'équipe** (deux coéquipiers + coach), pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque équipe

Pour chaque membre de l'équipe : (deux coéquipiers + coach)

3. D'un curriculum vitae (CV)
4. D'une photocopie du passeport ou carte d'identité pour les pays européens, en cours de validité ; la date d'expiration du passeport doit être supérieure de 6 mois à compter de la date d'entrée en France
5. D'une photo numérique **en veste professionnelle - format plan buste - en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**



6. D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
7. D'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

Les dossiers d'inscriptions peuvent être téléchargés directement sur le site [www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)

**Les dossiers doivent être adressés au plus tard le 31 AOÛT 2024** par e-mail de préférence [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com) ou par voie postale (la date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

**CNCT**  
Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs  
**INTERNATIONAL CATERING CUP**

Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

Renseignements : Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

**Une seule équipe sera retenue pour représenter son pays. Si plusieurs équipes d'un même pays adressent leurs dossiers d'inscription, le premier dossier reçu complet sera retenu pour représenter son pays, la date du cachet de la poste ou la date et l'heure d'envoi du mail faisant foi.**

#### **ARTICLE 5 - INSCRIPTION**

Chaque équipe sélectionnée sur dossier complet sera informée par e-mail de sa participation dès la validation de la Direction du concours.

**A réception de ce courriel, un droit d'inscription de 800 € non remboursable** devra être versé **sous 15 jours** par virement bancaire selon l'IBAN ci-dessous :

Titulaire du compte : <b>CHAR FRANCE</b>	
Code Iban	BIC
<b>FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84</b>	<b>CRLYFRPP</b>

Sans contestation par mail et sous réserve du versement d'un droit d'inscription de 800 € de l'équipe sélectionnée, **l'inscription à la finale du concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.**

## ARTICLE 6 - DEMISSION ET EVICTION D'UNE EQUIPE

### Article 6-1 : DEMISSION D'UNE EQUIPE

Une équipe sélectionnée ayant été retenue pour participer à la Finale de l'ICC et qui se retirerait pour une cause réelle et sérieuse, **au plus tard pour le 30 septembre 2024**, devra informer par écrit la Direction du concours, en exposant les motifs de cette démission.

Si l'équipe démissionnaire est issue d'une sélection nationale, la place vacante pourra être attribuée à une éventuelle vice-lauréate de cette sélection, si cette nouvelle équipe accepte de participer à la Finale de l'ICC et de représenter son pays.

Si l'équipe démissionnaire n'est pas issue d'une sélection nationale, sa place vacante pourra être prise par toute nouvelle équipe d'un autre pays présentant un dossier d'inscription complet.

Les droits d'inscription versés par l'équipe démissionnaire ne seront pas remboursés.

### Article 6-2 : EVICTION D'UNE EQUIPE PAR LA DIRECTION

Toute participation au concours oblige chacun de ses participants à se conformer à son règlement et à adopter les règles professionnelles en adéquation avec les valeurs du concours.

Tout comportement d'une équipe ou de l'un de ses membres allant à l'encontre des valeurs du concours ou qui affecterait son image peut conduire la Direction du concours à évincer une équipe sélectionnée de sa participation à la Finale.

Une telle décision ne peut être prise que par les quatre Présidents de la Direction et sera notifiée à l'équipe évincée. La décision est souveraine et non susceptible d'appel.

Dans le cadre d'une telle éviction, la place de l'équipe évincée est ouverte soit :

- Au vice lauréat, qui l'accepte, si l'équipe évincée est issue d'une sélection nationale ;
- A tout autre pays présentant un dossier d'inscription complet si l'équipe évincée n'est pas issue d'une sélection nationale.

Dans le cadre d'une éviction, le montant des droits d'inscription sera remboursé à l'équipe évincée.

## ARTICLE 7 - LES SUJETS (Cf. ANNEXE 1)

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SIRHA LE JEUDI DEVANT LE PUBLIC.

## ARTICLE 8 - LISTE DES INGRÉDIENTS (Cf. ANNEXES 2.1 et 2.2)

### ANNEXE 2.1 : Bon d'économat de la finale à Lyon

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DE TOUTS LES PRODUITS SERA FOURNIE PAR LES ORGANISATEURS SELON LES QUANTITÉS INDIQUÉES DANS LE BON D'ECONOMAT.

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury. Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail au plus tard le 15 décembre 2024 en y joignant la liste des produits et leur quantité.

Des fiches recettes des 4 plats devront être envoyées aux organisateurs par mail à : [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com) au plus tard le 15 décembre 2024. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

**Le non-respect de la date de remise simultanément des 4 fiches entraînera une pénalité de 40 points.**

### Annexe 2.2 : Bon d'économat d'une sélection nationale organisée par un pays, hormis la France

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES **DEUX PLATS (LES ENTREES ET LE PLAT 2 COCHON)** SERA FOURNIE PAR LES ORGANISATEURS DU PAYS OU PAR LES CANDIDATS.

## ARTICLE 9 - LE BUFFET

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

**Longueur 3m x largeur 1m x hauteur 0,92 m.**

Pour l'habillage du buffet seul un sur-nappage en tissu est autorisé et sera apporté par l'équipe.

**Un habillage en matériau dur, tel un coffrage en bois, en plexiglass etc. est strictement interdit. De même un plateau de dimensions identiques à poser sur le buffet est interdit.**

Chaque équipe devra réaliser un :

**BUFFET FROID** présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats. Si un décor de buffet nécessite un branchement électrique, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail [au plus tard le 15 décembre 2024](#).

Hauteur MAXIMALE autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute ou partie de la longueur de la table est **INTERDIT** car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par l'équipe positionnée à l'arrière de son buffet lors de la proclamation.

## ARTICLE 10 - QUESTIONS-REPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte dès le **mardi 1<sup>er</sup> octobre 2024 et prendra fin le dimanche 13 octobre 2024**.

Toutes les questions techniques sont à envoyer par mail uniquement à [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com).

Chaque semaine, un fichier réponses aux questions posées, sera retourné par mail à tous les candidats.

1<sup>er</sup> envoi le lundi 7 octobre 2024  
2<sup>nd</sup> envoi le mardi 15 octobre 2024

## ARTICLE 11 - PLANNING DE LA FINALE (Cf.ANNEXE 3)

Les horaires indiqués sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.

## ARTICLE 12 - MATERIEL

1/ Le petit matériel doit être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...). Les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications, apportés par les candidats sont autorisés.

Batteurs, cutters et mixeurs plongeant seront fournis par les organisateurs.

Kit matériel sur site de production : la liste détaillée du Kit Matériel fourni pour chaque équipe dans les laboratoires des deux sites de production de la MFR sera transmise **via le dossier technique mis en ligne sur le site**.

Kit matériel induction sur le salon Sirha en box : Un kit matériel adapté à l'induction sera fourni par l'organisateur avec d'autres accessoires et un caisson isotherme pour le transport des produits. La liste détaillée sera transmise **via le dossier technique mis en ligne sur le site**.

L'apport du gros matériel est strictement interdit tels que : Etuve, cellule de refroidissement, réfrigérateur portable etc.



2/ Les modèles des assiettes et autres moules, cercles fournis par les organisateurs pour les dégustations et fabrications seront transmis **via le dossier technique mis en ligne sur le site.**

Au salon, un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le capitaine de l'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué.

**Tout matériel manquant et/ou boxe laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de l'application de 40 points de pénalités.**

### ARTICLE 13 : TENUE VESTIMENTAIRE

Le port de gants en latex est recommandé, seul le blanc est autorisé.

Les candidats devront porter une tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves.

- Deux tenues vestimentaires complètes seront offertes par les organisateurs à savoir :  
2 vestes, 2 tabliers et 2 toques  
Une tenue pour les épreuves du mercredi et une tenue pour les épreuves devant le public au Sirha jusqu'à la proclamation des résultats.
- Une tenue complète avec la veste ICC PRESTIGE sera offerte pour la remise des prix.

### Article 14 : LES PARTENAIRES DU CONCOURS

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

### ARTICLE 15 -COACH, COMMIS ET JURY

#### Article 15-1 : COACH

Le Coach est un membre actif de l'équipe. C'est un professionnel reconnu dans le domaine des métiers de bouche et tout particulièrement dans l'activité traiteur.

Le Coach, de par ses connaissances et compétences professionnelles, soutient, conseille et coordonne ses coéquipiers dès leur inscription à la finale du concours, tant pendant les entraînements que pendant la finale à LYON. Le Coach ne peut pas participer à aucun moment à la préparation et la fabrication des plats les jours de la finale.

Rôle du Coach pendant la finale :

1. Jour d'accueil : la présence du Coach avec l'équipe **est obligatoire** lors de l'accueil de l'équipe c'est-à-dire **dès le lundi.**
2. Premier jour du concours (mardi) : la présence du Coach est obligatoire pour cette première journée, tant à l'entrepôt METRO que sur le site de production l'après-midi.

3. Deuxième jour du concours (mercredi) : la présence du Coach est autorisée dans les laboratoires des sites de production, aux côtés de ses coéquipiers, **à raison de 15 minutes toutes les heures**. Il peut alors échanger et conseiller ses coéquipiers.
4. Troisième jour du concours (jeudi) : il aide au chargement et au déchargement du camion frigorifique.  
Il aide au montage des structures du buffet.  
Pendant les préparations des dégustations et leur envoi au jury, le Coach pourra être en contact direct avec ses coéquipiers, **devant le box et non dans le box**. Il pourra superviser et soutenir ses coéquipiers tout au long des préparations.

Tout au long des épreuves de la finale, le Coach représente son équipe. Il est au soutien de ses coéquipiers et ne peut pas interférer ni perturber le travail et les préparations des équipes concurrentes.

En tant que membre de l'équipe, le Coach est aussi évalué sur son comportement, tout au long des épreuves, par le jury de travail, son comportement faisant partie des critères d'évaluation du jury.

Le prix du meilleur Coach sera attribué à l'issue du concours (**Cf Annexe 4 -barème du coach**)

### Article 15.2 : COMMIS

Outre le coach et les coéquipiers, chaque équipe se verra attribuer, dès le premier jour de la finale, un commis.

Le commis est un jeune en formation professionnelle. L'équipe devra l'intégrer comme un membre à part et l'aiguiller tout au long du concours comme un soutien dans l'ensemble des préparations.

Le commis sera évalué au même titre que l'équipe à laquelle il sera affecté. Le prix du meilleur commis sera attribué à l'issue du concours (**Cf Annexe 4 -barème du commis**)

### Article 15-3 : COMPOSITION DES JURYS

Les équipes seront évaluées par un jury composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur.

Le jury se décompose comme suit :

#### Un jury de travail :

Le jury de travail évalue le profil des équipes, leur hygiène et leur comportement, selon le barème prévu en annexe 4.

Il est composé de professionnels désignés par le Président Fondateur du concours.

### Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de 12 professionnels. Chaque pays est représenté par un juré, celui-ci ne notant pas son pays.

Chaque équipe inscrite à la finale **pourra** désigner un juré de dégustation de préférence exerçant dans le même pays. Ce juré devra fournir au plus tard **le lundi 30 septembre 2024** :

1. Le bulletin d'inscription co-signé avec le capitaine de l'équipe
2. Un curriculum vitae (CV)
3. Une photocopie du passeport ou carte d'identité pour les pays européens, en cours de validité ; la date d'expiration du passeport doit être supérieure de 6 mois à compter de la date d'entrée en FRANCE.
4. Une photo numérique en veste professionnelle - **format plan buste** - en haute définition en JPEG (min 600x600 pixels). Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.
5. Une fiche des mensurations pour la veste professionnelle.

**Après examen du dossier complet transmis et en particulier du CV, la Direction du concours valide ou non la désignation du juré.**

Si un pays représenté n'en désigne pas, ou que le juré désigné n'est pas validé par la Direction du concours, un tirage au sort des jurés manquants sera réalisé au plus tard le 30 septembre 2024, parmi une liste constituée par les Organisateur. Chaque équipe concernée sera informée de son juré de dégustation tiré au sort, **au plus tard dans les 48 heures suivantes.**

Ce juré qui peut-être d'une nationalité et/ou d'une domiciliation professionnelle autre que le pays qu'il représentera, ne le notera pas.

En plus des 12 jurés désignés par les équipes ou tirés au sort, deux invités d'honneur intégreront le jury de dégustation et prendront part à la dégustation (dégustation de deux plats chacun).

**Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.**

L'action des deux jurys (travail et dégustation) sera coordonnée par le Président de jury qui ne prendra pas part à la notation.

**En cas d'égalité entre 2 équipes**, ce sont le Président et Vice-Président du concours ainsi que le Président du Jury qui devront trancher. **La décision du jury est sans appel.**

**Attention** : **Le dîner d'accueil obligatoire pour un brief des jurés de dégustation** avec les présidents et le staff du concours est organisé au Novotel le mercredi soir **22 janvier 2025**.

De ce fait, l'hébergement pour les deux nuitées réservées et payées par les organisateurs sera sur le même site : **NOVOTEL LYON GERLAND Musée des Confluences**  
**70 Avenue Leclerc 69007 Lyon.**

## ARTICLE 16 : CRITERES ET BAREME DE NOTATION (Cf. ANNEXE 4)

Les épreuves feront l'objet d'attribution de plusieurs notes à chaque équipe **pour un total maximum de 2 200 points avec application des coefficients.**

Après la proclamation des résultats, le classement final des 12 équipes sera affiché à l'écran sous forme de total de points.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

Le barème est détaillé en annexe 4 du présent règlement

## ARTICLE 17 : FRAIS DES EQUIPES ET DU JURY

Les frais de transport, d'hébergement et de restauration pour la totalité des équipes (Capitaine, coéquipier, coach et commis) et pour le juré de dégustation sont pris en charge par les organisateurs **durant toute la durée des épreuves.**

Chaque équipe et chaque juré de dégustation devra effectuer sa réservation et payer ses titres de transport (Avion et/ou train) **au plus tard le 16 octobre 2024.** Le remboursement sera effectué par virement au juré de dégustation et à l'un des 3 membres de l'équipe dès réception des justificatifs et de l'IBAN adressé par mail sur [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

**Sans aucun retour concernant la réservation des billets de transport de la part de l'équipe ou du juré de dégustation au-delà du 16 octobre 2024, les organisateurs ne prendront plus en charge les frais de déplacement.**

Les modalités de prise en charge sont les suivantes :

### 1/ Déplacements en avion ou train :

Depuis l'aéroport international le plus proche ou la gare la plus proche du lieu de résidence, en classe économique ou seconde classe. Les frais de voyage avant et après le vol sont à la charge des participants, y compris les transferts aller-retour aéroport-lieu du concours.

### 2/ Déplacements en véhicule :

Pour l'équipe, un seul véhicule sera pris en charge depuis le lieu de résidence du Capitaine jusqu'au lieu du concours.

Les frais kilométriques seront remboursés sur la base d'un forfait kilométrique de 0,60 € par kilomètre. Les frais de péages seront également remboursés sur présentation des justificatifs.

## ARTICLE 18 : CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, membres des équipes y compris les commis, Présidents et membres du Jury, invités d'honneur, staff du concours, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

## ARTICLE 19 - PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille et un diplôme attestant de leur prix ou participation à la neuvième édition du concours.

### 1<sup>er</sup> prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre du « **MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2025** ».

Elle percevra la somme de **10.000 €** (Dix mille euros) répartie à part égale soit **5.000€** versés par virement à chaque équipier.

Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours mais elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe nationale pour l'édition suivante.

### 2<sup>ème</sup> prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent** et la somme de **4 000 €** (Quatre mille euros) répartie à part égale soit **2.000€** versés par virement à chaque équipier.

### 3<sup>ème</sup> prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze** et la somme de **2.000 €** (Deux mille euros) répartie à part égale soit **1.000€** versés par virement à chaque équipier.

### Autres prix :

Six autres trophées seront attribués selon les critères d'évaluation indiqués dans le barème de notation en annexe 4.

a) Quatre prix pour les équipes :

- Prix Dégustation **Soupe ICC**
- Prix Dégustation **Cochon**
- Prix Dégustation **Dessert**
- Prix du plus beau **Buffet**

Ces quatre prix seront décernés aux équipes ayant obtenu les meilleures notes à l'**exception des 3 équipes lauréates du concours.**

Deux prix ne peuvent pas être attribués à la même équipe. Dans le cas où la même équipe remporte les meilleures notes sur deux prix, on lui décernera le prix où l'écart de note avec l'équipe suivante est le plus important.

b) Prix du Meilleur Commis : Evaluation par le jury de travail, selon le barème de notation indiqué en annexe 4 du règlement

c) Prix du Meilleur Coach : Evaluation par le jury de travail, selon le barème de notation indiqué en annexe 4 du règlement

### **ARTICLE 20 - LE REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (RGPD)**

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, membres des équipes, coaches, Présidents et membres du Jury, invités d'honneur, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : Commissaire de Justice, la Société organisatrice du SIRHA, les CFA ou écoles qui accueillent les équipes, les hôtels où sont logés les participants, les restaurants, l'Agence de communication.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et de l'ICC et responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

### **ARTICLE 21 - ASSURANCES**

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

### **ARTICLE 22 - MÉDIATISATION**

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la veste officielle du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.

### **ARTICLE 23 - PRESENCE ET ROLE DU COMMISSAIRE DE JUSTICE**

Un commissaire de justice est présent aux côtés de la Direction le jeudi 23 janvier 2025 afin de :

- constater le respect des horaires de chaque équipe
- constater le non-respect du règlement et enregistrer les pénalités attribuées par le Jury en cas d'infraction
- enregistrer les notes attribuées par le Jury.

## ARTICLE 24 : DEPOT DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit :

- d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure,
- d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Le règlement est soumis au droit français et déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 - 69287 LYON CEDEX 02

## ARTICLE 25 : RECLAMATION

En cas de réclamation, **c'est le règlement original en français qui fait foi.**

Pendant le concours :

- Le Capitaine de l'équipe peut s'adresser directement à l'organisateur afin de porter une réclamation.
- Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant portée la réclamation.

Après la publication des notes :

- Une heure durant, après la publication des notes, seul le Capitaine d'équipe peut déposer auprès du Commissaire de justice, une réclamation en langue française à l'attention du Président du concours. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.
- Le Président du concours apportera une réponse, dans les plus brefs délais.

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du vendredi 29 mars 2024. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.





## DATES A RETENIR

<b>Juillet 2023</b>	Mise en ligne du règlement officiel ICC 2025 et du bon d'économat en version française puis anglaise
<b>SEPT. A DEC.2023</b>	Liste complète des partenaires de l'ICC sera disponible sur le site du concours.
<b>1<sup>er</sup> OCTOBRE 2023 au 31 AOUT 2024</b>	Confirmation par e-mail des pays sélectionnés. Versement sous 15 jours par <b>virement bancaire du droit d'inscription de 800€ non remboursable</b> <b>Clôture des inscriptions à la finale ICC 2025 - 31 août 2024</b>
<b>Au plus tard le 30 septembre 2024</b>	Mise en ligne du <b>dossier technique</b> composé de : Modèles d'assiettes ou autres contenants fournis pour chaque plat. Présentation des laboratoires sur les 2 sites de production Kit matériel fourni à Balan 1 et Balan 2 Kit Matériel et autres mis à disposition dans les box au Sirha Plan d'un box au Sirha aménagé avec matériel ENODIS Modèle de la fiche recette.  Désignation <b>au plus tard le 30/09</b> d'un juré de dégustation par l'équipe et envoi de son dossier complet d'inscription
<b>Au plus tard le 16 octobre 2024 par mail</b>	1/Transmission aux équipes de l'attribution du numéro de box de chaque pays, effectuée par tirage au sort pour ordre de passage des envois en dégustation au salon.  2/Transmission aux organisateurs par les équipes des <b>BILLETS ELECTRONIQUES</b> des transports AVION et/ou TRAIN + IBAN du capitaine de l'équipe pour remboursement dans les 30 jours suivants  3/ <u>Transmission</u> aux organisateurs par le juré de dégustation de ses <b>BILLETS ELECTRONIQUES</b> de transports AVION et/ou TRAIN + son IBAN pour remboursement dans les 30 jours suivants
<b>Du 1<sup>er</sup> octobre au 12 octobre 2024 par mail</b>	Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES (FAQ)
<b>15 Décembre 2024 par mail</b>	1) Fiches recettes des 4 produits 2) Demande écrite des ingrédients alimentaires- hors bon d'économat- apportés par les candidats <b>comme éléments de décor</b> (liste à transmettre par mail avec nom du produit + quantité).  3)Besoin en électricité pour le décor du buffet
<b>Au plus tard le 31/12/24 par mail</b>	Demande écrite de places supplémentaires pour le dîner de gala du jeudi 23 janvier.