

REGLEMENT  
Concours FRUITS DE TALENT  
ANDROS

Edition 2022



## **ARTICLE 1 – LA SOCIETE ORGANISATRICE**

La société Andros dont le siège social est basé à ZI NORD – 46130 BIARS SUR CERE, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Cahors sous le numéro 428 682 447 organise du 01/09/2021 au 07/05/2022 un concours de recettes intitulé concours « FRUITS DE TALENT »

Ce concours FRUITS DE TALENT sera diffusé à partir d'octobre 2021

- dans la presse professionnelle
- sur le site internet de la marque Andros Chef
- sur les réseaux sociaux Instagram et LinkedIn Andros Chef
- par emailing auprès des centres de formation

Andros est une entreprise familiale française avec des marques de qualité, connues et reconnues pour leurs qualités et la naturalité de leurs produits : Andros et Bonne Maman. Malgré son développement international, la société Andros reste étroitement liée à la région du Lot, qui l'a vue naître en 1910, autour d'un commerce de noix et de fruits. La passion du fruit d'Andros s'exprime aussi à travers une large gamme d'ingrédients pour la pâtisserie et pour la cuisine, à la marque Andros Chef (purées surgelées, compotées de fruits, fruits surgelés, semi-confits, confits de zestes, coulis, garnitures, etc.) pour laquelle l'expertise fruitière et la qualité d'Andros sont mises pleinement à profit.

A travers le présent concours, Andros souhaite mettre en valeur l'apprentissage des métiers culinaires, le travail, l'exigence et la discipline qu'il demande, et apporter son soutien aux professionnels qui contribuent à la transmission du savoir-faire dans ces domaines.

## **ARTICLE 2 – CANDIDATS : conditions de participation au concours**

Le « **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF PÂTISSERIE 2022** » est ouvert aux élèves et apprentis de **Mention Complémentaire Pâtissier, Mention complémentaire Dessert de restaurant, BTM Pâtissier, BM pâtissier, Bachelor des métiers de bouche et bac professionnel boulanger pâtissier.**

Les candidats devront avoir un âge limite de 30 ans révolu, le jour de la finale.

Chaque établissement est autorisé à inscrire plusieurs candidats.

## **ARTICLE 3 – Calendrier du concours**

|            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 02/11/2021 | Ouverture des inscriptions        |
| 04/02/2022 | Date limite de dépôt des dossiers |
| 28/02/2022 | Annonce des finalistes            |
| 07/05/2022 | Finale                            |

## **ARTICLE 4 - Sujet du Concours Pâtisserie 2022**

Pour l'édition 2022, chaque candidat devra proposer des recettes personnelles autour des **agrumes**.

Sur ce thème, nous vous demandons de développer

→ **une recette d'un entremets individuel**, entre 80 et 100 g, avec 3 textures minimum et l'obligation d'utiliser, au minimum, une purée de fruits Andros Chef. Pour cette recette d'entremets, les moules en silicones et thermoformés sont interdits ainsi que les tapis de cuisson avec relief. Les cercles, règles et vinyles, tubes en PVC et cadre en silicone sont tolérés.

→ **un dessert individuel type restaurant**, présenté sur assiette et accompagné d'un sorbet et d'un accompagnement aux fruits. Ce dernier (sauce ou d'un coulis de fruit ou autre accompagnement de fruit...) mariera obligatoirement un agrume et une épice ou un aromate. Pour cette recette de dessert à l'assiette, il est obligatoire d'utiliser un produit Andros Chef minimum ; les moules en silicones et thermoformés sont interdits ainsi que les tapis de cuisson avec relief. Les cercles, règles et vinyles, tubes en PVC et cadre en silicone sont tolérés.

→ **un gâteau de voyage**, de 500 à 600 g, avec minimum 2 textures et un produit Andros Chef. Ce gâteau de voyage devra prendre en compte le principe de conservation propre à ce gâteau.

→ **une confiserie**, d'un poids de 10 à 15 g, aux fruits en 100 % fruits, mono-parfum avec 2 textures minimum, sans chocolat, avec minimum un produit Andros Chef.

Il est impératif que ces recettes suivent les mêmes règles de **naturalité** qui sont chères à la société ANDROS et que la société ANDROS se fixe pour le développement de ses propres recettes d'ingrédients fruitiers.

Les recettes ne devront donc comporter aucun colorant, aucune feuille d'or ni scintillant, aucun arôme artificiel ou même naturel. Seuls les ingrédients d'origine naturelle sont autorisés : pectine, gélatine végétale et animale, etc.

Seuls les fruits frais et les produits fruitiers Andros Chef sont autorisés dans le développement des recettes.

Ces recettes doivent être conçues pour être **réalisables lors de la finale en sept (7) heures et 15 minutes maximum**, et en exemplaires suffisants pour la présentation du buffet final et de la dégustation soit

- 20 petits entremets, entre 80 et 100 g
- 8 desserts individuels type restaurant, présenté sur assiette
- 3 gâteaux de voyage, de 500 à 600 g
- 20 confiseries, d'un poids de 10 à 15 g

**Tous les produits Andros Chef nécessaires aux entraînements et à la rédaction du dossier sont disponibles sur simple demande avec le bon de commande joint.**

#### **ARTICLE 5 – SELECTION DES FINALISTES SUR DOSSIER**

Chaque dossier de candidature devra obligatoirement contenir les documents suivants afin qu'il soit pris en considération :

- Un bulletin d'inscription daté et signé (annexe 1)
- Un certificat de scolarité
- Une attestation d'assurance « responsabilité civile »
- Une photo du candidat
- Le présent règlement du concours signé et paraphé par le candidat et le coach
- La recette sous format numérique de l'entremets individuel avec un croquis numérique sous le format de la fiche technique jointe (annexe 2) accompagnée d'une photo couleur (format A4 maximum) de la recette présentée entière et en coupe sur assiette.
- La recette sous format numérique du dessert à l'assiette avec un croquis numérique sous le format de la fiche technique jointe (annexe 3) accompagnée d'une photo couleur (format A4 maximum) d'un entremets sur assiette.
- La recette sous format numérique de la confiserie avec un croquis (idéalement schématisé et non manuel) sous le format de la fiche technique jointe (annexe 4) accompagnée d'une photo couleur (format A4 maximum)

Attention : le nom du candidat ainsi que celui de son établissement seront inscrits uniquement dans le cadre prévu à cet effet ainsi qu'au dos des photos. Ces cadres seront supprimés pour anonymiser le document au moment de la sélection.  
Aucun signe distinctif sur les documents ni sur les photos ne sera accepté.  
Ce dossier de sélection devra être adressé, au plus tard **le vendredi 4 février 2022** à minuit à l'adresse email suivante : [valerie.polletviguier@andros.fr](mailto:valerie.polletviguier@andros.fr)

A noter : Tout dossier incomplet sera refusé.

## **ARTICLE 6 - SELECTION**

Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, un jury de professionnels évaluera en semaine 10 et 11 les dossiers reçus afin de sélectionner les huit finalistes du « CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS 2022 ».

Le barème de la présélection est le suivant :

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| - | Présentation soignée du document                        | 10 points |
| - | Photos et croquis                                       | 15 points |
| - | Descriptif et intitulé de la recette (6 lignes maximum) | 15 points |
| - | Respect du thème et ingrédients imposés                 | 30 points |
| - | Originalité de la recette                               | 30 points |

Les candidats sélectionnés pour la compétition finale en seront informés, au plus tard, le lundi 28 février 2022, par mail ou par téléphone.

## **ARTICLE 7 – LA FINALE**

La finale du « **CONCOURS FRUITS DE TALENTS ANDROS 2022** » se déroulera le :

**Samedi 7 mai 2022**  
**Chez ANDROS - BIARS SUR CERE (46130)**

Le jour de la finale, les candidats auront à réaliser les recettes qu'ils auront présentées dans leur dossier de présélection, selon leurs fiches techniques.

Chaque finaliste devra réaliser, seul, ses recettes **en sept heures maximum** selon les conditions suivantes :

- ➔ 20 petits entremets, entre 80 et 100 g chacun, dont 5 pour la dégustation et 15 pour le buffet final (dont 1 pour la photo officielle)
- ➔ 8 desserts individuels type restaurant, présenté sur assiette. Ce dessert sera obligatoirement accompagné d'un sorbet et d'un accompagnement (sauce ou un coulis ou une garniture d'accompagnement) dont 7 assiettes pour la dégustation du jury et 1 assiette pour la photo et le buffet final.  
La présentation de l'entremets sur assiette est libre.
- ➔ 3 gâteaux de voyage, de 500 à 600 g dont 1 pour le jury dégustation et 2 pour le buffet final.
- ➔ 20 confiseries, d'un poids de 10 à 15 g dont 5 en dégustation et 15 pour le buffet final (dont 1 pour la photo officielle)

A NOTER : les supports de présentations (assiettes de dégustation et assiettes du dessert individuel) seront fournis. Le candidat peut amener en plus des petits supports de présentation type saucier sans que cela soit une obligation.

Afin de mettre en valeur son travail, chaque candidat aura à effectuer la présentation de son œuvre sous forme de buffet final. Il **sera aidé pour cela par son professeur**.  
Le buffet final sera dressé sur une table nappée blanc de 180 x 76 cm, fournie.

Pour valoriser son buffet, le candidat peut amener un présentoir 100 % alimentaire composé de pastillage, sucre tassé et sucre candy non colorés. Les dimensions de ce support ne devront pas dépasser 80 cm x 130 cm pour la base et 30 cm de hauteur. Ce support artistique sera réalisé avec des techniques traditionnelles, sans moulage.

Ce support alimentaire devra être en adéquation avec le thème et sera installé la veille du concours ; 1 heure de mise en place sera autorisée. Aucun collage n'est autorisé sur place, seuls les assemblages sont autorisés.

## **ARTICLE 8 - DEROULEMENT DE LA FINALE**

### Vendredi 6 mai 2022 :

|                  |  |
|------------------|--|
| A partir de 9h30 | Accueil des candidats et de leurs accompagnateurs<br>Contrôle des marchandises<br>Distributions des produits fruités Andros Chef |
| 10h30            | Possibilité de visiter l'usine d'Andros à Biars sur Cère<br>(sur inscription et si les conditions sanitaires le permettent)      |
| 13h30            | Heure limite d'arrivée de tous les finalistes<br>Tirage au sort des postes de travail et démonstration du matériel (30 min)      |
| 14h00 – 16h30    | Installation sur le poste de travail   |
| 17h – 18h        | Installation du présentoir sur le buffet final   |
| 18h30            | Photo du candidat en tenue avec son coach accompagnant   |
| 20h00            | Installation à l'hébergement.<br>Dîner sur place.  |

### Samedi 7 mai 2022 :

|                |   |
|----------------|---|
| 06h00          | Petit déjeuner  |
| 06h30 - 06h45  | Vestiaire, briefing   |
| 07h            | Entrée en lice du 1 <sup>er</sup> candidat<br>puis entrée d'un candidat toutes les 30 minutes<br>Réalisation des recettes et envoi. |
| 13h00          | Envoi du dessert à l'assiette et de la confiserie pour le 1 <sup>er</sup> candidat<br>(soit au bout de 6 heures de travail)         |
| 14h00          | Envoi du cake et des petits entremets du 1 <sup>er</sup> candidat<br>(soit au bout des 7 heures de travail)                         |
| 16h30          | Envoi du dernier candidat   |
| 16h30 – 17 h00 | Dressage du buffet pour tous les candidats  |
| 17h00 - 17h30  | Notations du buffet et délibérations du jury  |
| 18h00          | Cérémonie et remise des résultats   |

A noter : tout retard sur l'heure d'envoi entrainera une pénalité / minute de retard sans pouvoir excéder 5 minutes.

Tout défaut de poids d'une des pièces entrainera également une pénalité.

Une pénalité = - 50 points

## **ARTICLE 9 – ROLE DU COACH**

Chaque candidat sera accompagné de son coach. Ce dernier sera présent pendant la 1<sup>ère</sup> demi-heure de la finale avec son candidat, sans intervention de sa part. Il aidera le candidat pour le dressage et l'envoi du dessert à l'assiette puis au moment du dressage du buffet.

## **ARTICLE 10 - CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA SELECTION FINALE**

**ANDROS** prend en charge les frais d'hébergement et les repas du candidat et de son professeur ainsi que les frais de déplacement pour 1 véhicule.

Toutes les marchandises pour la réalisation de la recette entremets et des desserts à l'assiette à l'exception des produits Andros Chef, seront fournies par le candidat.

La société **ANDROS** met à disposition l'ensemble de ses gammes d'ingrédients fruitiers : purées de fruit et autres produits de la gamme Andros Chef, nécessaires pour la création, l'entraînement en sélection et la réalisation des recettes, le jour de la finale.

(Cf annexes 6 et 7 – catalogue Andros Chef et bon de commande)

Exceptés les nettoyages des fruits, le présentoir, découpé, non coloré et non assemblé, aucune préparation ne sera autorisée avant l'épreuve. Toutes les pesées pourront être faites avant l'épreuve et devront être étiquetées avec le nom du produit, le poids et la recette correspondante.

Les pesées des produits Andros Chef nécessaires pour les recettes seront fournies par Andros. Les recettes devront correspondre à celles proposées pour la sélection. Entre la sélection et la finale, les candidats pourront ajuster les recettes avec la validation de la société organisatrice.

Les membres du jury les auront à disposition.

Chaque candidat disposera de

- un plan de travail
- un four micro-onde
- une plaque à induction
- un batteur mélangeur de 5 litres
- Une balance électronique à 3 kg
- Une armoire froide positive

4 fours électriques, une armoire froide négative et 4 cellules de refroidissement rapides seront à la disposition de l'ensemble des candidats.

Les candidats sont autorisés à apporter des petits robots (mixer, hachoir, ...) et petit outillage qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leurs préparations.

Afin de garder la maîtrise par rapport à la puissance électrique installée pour chaque poste, toute volonté d'apporter un autre matériel électrique fera l'objet d'une demande spécifique auprès d'ANDROS.

Les candidats et leurs professeurs remettront leur poste dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve.

Les professeurs et les professionnels ayant dans leur entreprise ou dans leur école un candidat ne pourront participer au jury de sélection et de finale.

**L'utilisation de téléphone portable est interdite pendant l'épreuve pour le candidat et son professeur.**

## **ARTICLE 11 - BAREME DE NOTATION DU CONCOURS**

Les candidats seront évalués sur 2000 points les critères suivants :

|   |   |
|---|---|
| <b>PRESENTATION ARTISTIQUE</b>              | <b>200 points</b>   |
| <b>DEGUSTATION</b>                          | <b>900 points</b>   |
| Dont  | Dégustation Entremets individuel 225 points                         |
|   | Dégustation Dessert à l'assiette 225 points                         |
|   | Dégustation gâteaux de voyage 225 points                            |
|   | Dégustation confiseries 225 points                                  |
| Pour ces 4 dégustations                     |   |
| <i>Goût, saveur et texture = 100 points</i> |   |
| <i>Originalité, visuel = 75 points</i>      |   |
| <i>Respect du thème = 50 points</i>         |   |
| <b>TRAVAIL EN LABORATOIRE</b>               | <b>900 points</b>   |
| dont  | Comportement 150 points   |
|   | Optimisation de la matière première et respect des poids 250 points |
|   | Maîtrise des techniques et précisions du geste 250 points           |
|   | Organisation du poste de travail 250 points                         |

Le non-respect du règlement, de l'hygiène des poids ou des horaires entrainera des pénalités.  
1 pénalité = 50 points

## **ARTICLE 12 - RESULTATS**

**LE FRUIT DE TALENT ANDROS 2022 PÂTISSERIE** sera attribué au candidat ayant accumulé le plus de points sur l'ensemble. Il recevra le trophée « FRUITS DE TALENT ANDROS ». Ce même trophée sera remis en jeu chaque année et le gagnant de l'année précédente sera invité, au frais de la société ANDROS, le jour de la finale pour remettre son trophée en jeu.

Les décisions du jury sont sans appel.

En cas d'ex aequo, c'est la voix du Président du jury qui tranchera.

Chaque finaliste se verra remettre un diplôme attestant de sa participation à la finale.  
Un classement des 3 premiers sera annoncé, tous les autres candidats seront classés 4<sup>ème</sup> ex aequo.

Un prix « **spécial du jury** » sera également remis au candidat qui aura le plus séduit le jury sur ses valeurs humaines et comportementales.

Un prix « **spécial MENTION COMPLEMENTAIRE** » et un prix « **spécial MEILLEUR ENTREMETS** » seront également décernés.

Un prix « **Coup de Cœur** Andros Chef » sera également remis au candidat qui aura le plus séduit la société Andros.

Les candidats et leurs professeurs se présenteront à la remise des prix avec la veste et le tablier qui leur ont été offerts en début de concours.

De nombreux lots récompenseront les lauréats et tous les finalistes.

La société **ANDROS** se réserve le droit de diffuser les recettes, les photos ou les films réalisés dans le cadre de ce concours sur tout type de support.

La participation au **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS 2022 PÂTISSERIE** implique l'acceptation sans réserve de ce règlement.

### **ARTICLE 13 – ACCEPTATION ET RESPONSABILITE**

La participation au Concours implique l'acceptation sans restriction ni réserve du présent règlement.

**ANDROS** ne pourra pas être tenue pour responsable, si, par suite d'un cas de force majeure, ou de toute cause indépendante de sa volonté, des changements de dates, intervenants ou même si l'opération était modifiée ou purement et simplement annulée.

**ANDROS** pourra également annuler tout ou partie de l'opération s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit.

En cas de sanction ou de réclamation, il convient aux participants d'apporter la preuve qu'ils ont adopté un comportement conforme au présent règlement. La responsabilité d'ANDROS ne pourra être engagée à ce titre.

**ANDROS** se réserve le droit d'annuler, d'écourter, de prolonger, de reporter ou de modifier les conditions du Concours à tout moment si des circonstances de force majeure l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

**La finale se déroulera dans le strict respect des conditions sanitaires connues à ce jour.**

### **ARTICLE 14 – CONSULTATION DU REGLEMENT DU CONCOURS**

Le présent règlement complet est envoyé à tous les participants lors de l'inscription et sera consultable le jour de la finale.

Le présent règlement est déposé chez Maître Balthazar, huissier de justice à SAINT CERE.

Le présent règlement peut être consulté et imprimé via le site [www.androschef.fr](http://www.androschef.fr) ou être obtenu sur simple demande écrite à CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS Chef – ZI NORD – 46130 BIARS SUR CERE.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société ANDROS dont les décisions sont sans appel.

### **ARTICLE 15 – DONNEES A CARACTERE PERSONNEL**

Les données à caractère personnel recueillies auprès des candidats par **ANDROS** lors de leur inscription au Concours ont vocation à être traitées pour le déroulement de celui-ci et à l'attribution des lots/prix, ainsi que pour satisfaire aux obligations légales et réglementaires inhérentes à la réalisation du Concours.

Les informations collectées pourront également faire l'objet d'envoi de newsletters de la part d'**ANDROS**. Seul **ANDROS** est destinataire de ces données personnelles.

Le responsable du traitement de ces données est **ANDROS**.

**ANDROS** s'engage, à l'égard des personnes concernées, à prendre toutes les précautions utiles afin de préserver la sécurité des informations personnelles les concernant, et notamment d'empêcher qu'elles ne soient communiquées à des tiers non autorisés.

En application de la loi n°78-17 Informatiques et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, tous les participants au Concours justifiant de leur identité disposent d'un droit d'accès, de rectification,

d'effacement des données à caractère personnel qui le concerne ainsi que d'un droit à la limitation du traitement et un droit d'opposition à la proposition commerciale, d'un droit à la portabilité de ses données et du droit de définir des directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données à caractère personnel après son décès.

Le participant peut exercer ces droits en adressant un courrier à ANDROS SNC - Zone Industrielle 46130 Biars-sur-Cère ou en contactant le délégué à la protection des données à l'adresse électronique suivante : DPO-Andros@andros.fr.

Les données collectées seront conservées par ANDROS pendant trois (3) ans.

## **ARTICLE 16 – PROPRIETE INDUSTRIELLE ET INTELLECTUELLE**

Conformément aux lois régissant les droits de propriété littéraire et artistique ou les droits voisins, la reproduction et la représentation de tout ou partie des éléments composant le Concours sont strictement interdites.

Il est rappelé que **ANDROS** demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

Les finalistes autorisent expressément que leurs recettes puissent être réécrites et/ou légèrement modifiées par Andros Chef et qu'elles puissent être diffusées avec mention de leur nom et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, ce durant 18 mois à compter de la finale sur tous supports d'édition, dans la presse professionnelle, sur le sites internet, la page Instagram et LinkedIn Andros Chef.

De même, les finalistes autorisent expressément **ANDROS** à utiliser et diffuser leur image, leur nom, le nom de l'établissement dans lequel ils exercent et leurs recettes ainsi que les photos de leurs recettes prises lors de leurs inscriptions, à des fins publi-promotionnelles ou à des fins de relations publiques pour les produits de la gamme ou pour le concours.

La présente autorisation est donc consentie pour le monde entier. Ces utilisations en France et/ou à l'étranger sont consenties à titre gratuit et ne donneront lieu au versement d'aucune rémunération, compensation ou avantage complémentaire.

Chaque participant garantit avoir tout pouvoir pour consentir les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes, et garantit ANDROS contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image, des recettes et des photos des recettes qu'il aura proposées.

Dans le cas contraire, **ANDROS** se réserve le droit d'éliminer le dossier (recette et demande de participation).

## **ARTICLE 17- LITIGES**

Tout litige est soumis au droit français. Tout litige qui ne pourra être réglé à l'amiable, sera soumis aux juridictions compétentes de Paris.