



Règlement du Concours – Le Cifca fête ses 70 ans

« 70 ans de délices partagés »

Article 1 – Organisation

Le Cifca | l'École des Commerces de l'Alimentation, centre de formation d'apprentis spécialisé dans les commerces de l'alimentation, organise un concours ouvert au grand public et particulièrement aux personnes passionnées par les métiers de bouche.

Article 2 – Objet

Ce concours invite les participants à soumettre une recette mettant en avant les produits des spécialités enseignées au Cifca (fruits et légumes, fromages, vins, bières et spiritueux, produit d'épicerie fine). Le but est de fédérer les apprenants, la communauté des anciens élèves et le grand public autour d'un recueil de recettes souvenir.

Article 3 – Conditions de participation

- **Public éligible** : Le concours est ouvert à toutes et tous, sans condition.
- **Inscription** : Les participants doivent s'inscrire individuellement en soumettant leur recette accompagnée d'une photo et d'une proposition d'accord et accepter le présent règlement.

Article 4 – Modalités de soumission

- **Recette** : Texte détaillé avec les ingrédients et les étapes de réalisation.
- **Photo** : Illustration visuelle de la recette, de bonne qualité, au format portrait.
- **Accord** : Court texte justificatif explicitant l'accord choisi.
- **Contraintes** : La recette doit inclure trois produits des spécialités enseignées au Cifca : un fromage, un fruit ou un légume et un produit d'épicerie. Les participants doivent proposer un accord boisson (soft, vin, bière ou spiritueux) pour accompagner leur met.
- **Format d'envoi** : Soumission en remplissant le formulaire disponible sur [ce lien](#).

Article 5 – Calendrier du concours

- **Date d'ouverture** : 10 janvier 2025
- **Date limite de soumission** : jusqu'au 28 février 2025.

- **Publication des résultats** : appel individuel des gagnants, annonce lors du buffet anniversaire du Cifca, le mardi 11 mars 2025, diffusion sur les réseaux sociaux du Cifca.
- **Publication du recueil de recettes** : courant juin 2025 (version numérique) et quelques éditions au format papier.

Article 6 – Critères de jugement et jury

Les recettes seront évaluées par un jury composé de membres du CFA et de professionnels des métiers de bouche, sur la base des critères suivants :

- Mise en valeur des produits
- Originalité de la recette
- Esthétisme de la photo
- Pertinence de l'accord

Article 7 – Récompenses

À l'issue du concours, quatre prix seront décernés par le jury :

- **1er prix** : Une invitation à une **découverte de la filière fromagère en Savoie**. Cette expérience immersive de deux jours permettra de rencontrer des producteurs locaux, d'explorer les savoir-faire fromagers de la région et de découvrir les paysages qui donnent naissance à ces produits d'exception.
- **2e prix** : Une invitation à une **découverte de la filière dans une région fromagère**. Pendant deux jours, le gagnant aura l'opportunité de plonger dans l'univers des fromages de cette région réputée, en rencontrant les artisans et producteurs qui perpétuent ces traditions.
- **3e prix** : Une invitation à une **découverte du vignoble champenois**. Lors d'une journée, le gagnant pourra explorer l'art de l'élaboration du champagne, rencontrer des viticulteurs passionnés, et s'immerger dans cette filière emblématique du patrimoine français.
- **Prix « coup de cœur du Cifca »** : Un **lot surprise** sera offert pour récompenser une création particulièrement remarquable qui aurait conquis le jury par son originalité, sa présentation ou la mise en valeur des produits.
- **Publication des recettes** : Les meilleures recettes seront publiées dans un recueil souvenir des 70 ans du Cifca, avec diffusion en ligne et sur les réseaux sociaux.

Les lauréats seront contactés individuellement pour organiser leur participation aux expériences proposées ou la remise de leur prix. Ces récompenses visent à célébrer la passion des métiers de bouche, la richesse des terroirs français, et le savoir-faire des participants.

Le Cifca se réserve le droit de modifier ou de changer la destination des visites et animations proposées, notamment pour des raisons logistiques, sanitaires, ou tout autre impératif. Dans ce cas, une alternative équivalente ou adaptée sera proposée aux lauréats.

Le transport des candidats est pris en charge depuis Paris. Les repas sont à la charge du lauréat.

Article 8 – Droits d'utilisation et responsabilité

Les participants autorisent le Cifca à publier leurs recettes et photos dans le cadre d'un recueil et sur les plateformes de communication du Cifca (site web, réseaux sociaux, etc.), sans rétribution supplémentaire.

Article 9 – Protection des données personnelles

Conformément au RGPD, les participants peuvent demander l'accès, la rectification, l'effacement de leurs données personnelles ou s'opposer à leur traitement en contactant le Cifca par email à info@cifca.fr ou par courrier au 14 rue des fillettes – 75018 Paris.