



REGLEMENT COMPLET

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE TIRAMISU

1ère édition, 2025

ARTICLE 1 – Société organisatrice

La société **Groupe Lactalis Foodservice**, ci-après dénommée « **G.L.F.** » ou « **Société Organisatrice** », société en nom collectif au capital de 79 984 €, immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 399 076 991 et dont le siège social est situé à : Les Placis - 15 rue de l'Etang -35230 Bourgbarré, organise du 16 septembre 2024 au 2 avril 2025 inclus un concours culinaire appelé "Championnat de France de Tiramisu".

L'adresse de référence à tout envoi de demande relative à l'organisation ou à la participation au présent concours est la suivante : Championnat de France Tiramisu Galbani Professionale – G.L.F. - 15 rue de l'Etang, 35230 Bourgbarré

Ce Championnat de France Tiramisu Galbani Professionale est véhiculé à compter de septembre 2024:

- dans la presse professionnelle
- sur les sites internet : www.galbani-professionale.fr
- sur les réseaux sociaux

ARTICLE 2 – Les candidats

Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche. Les candidats doivent obligatoirement exercer dans une entreprise située en France (Monaco, Corse et DOM TOM Inclus).

Sont exclus du concours : toute personne physique mineure, les apprentis, les membres du jury, le personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, les ambassadeurs de la marque Galbani Professionale, le personnel de la société organisatrice, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe.

Par la seule participation au Concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

ARTICLE 3 – Le calendrier du concours

16/09/2024	Ouverture des inscriptions
24/02/2025	Date limite de dépôt des dossiers
07/03/2025	Annonce des finalistes
02/04/2025	Finale

ARTICLE 4 - Sujets du Concours

Inspirée du Championnat du Monde du Tiramisu à Milan, l'épreuve **du Championnat de France Tiramisu** est divisée en 2 catégories auxquelles chaque concurrent doit participer et présenter ses créations : un **Tiramisu classique** et un **Tiramisu innovant**.

Le Tiramisu classique

Les concurrents devront réaliser un Tiramisu traditionnel de 20 cm de diamètre (ou carré de 20x20 cm). Trois parts devront être découpées par le concurrent pour permettre aux jurés de le déguster. Seuls les 6 ingrédients suivants sont autorisés pour cette préparation : mascarpone, œufs, sucre, biscuits cuillère, cacao, café.

Tout participant ajoutant des ingrédients non inclus dans la liste ci-dessus (ex : alcool) pourra être exclu du concours.

Le Tiramisu innovant

La création est inventive et libre mais doit comporter au moins une base cuite et une crème. Les concurrents peuvent présenter une portion individuelle, une verrine ou un dessert à l'assiette. Les concurrents sont libres d'utiliser le moule qu'ils jugent le plus adapté à leur création pour la portion individuelle. De même, ils peuvent choisir une présentation en verrine ou un dessert à l'assiette.

Quel que soit le format choisi, le candidat devra présenter trois portions individuelles dont le poids de chacune doit être compris entre 90 et 110 grammes.

Si le poids est non conforme au règlement, le candidat se verra pénalisé de 1 point par tranche de 5 grammes de dépassement ou de manque, à soustraire de la note finale globale de chaque juge.

ARTICLE 5 - Modalités d'inscription et de participation

Pour participer au Concours, le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le **24/02/2025** minuit sur le site www.galbani-professionale.fr dans l'espace Concours - Championnat de France de Tiramisu.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- Bulletin d'inscription
- CV du candidat
- Photo du candidat

Pour chaque tiramisu :

- Fiche recette avec la progression détaillée
- Fiche ingrédients
- Photo(s) du tiramisu

Tout le dossier d'inscription de réalise 100% en ligne et sera modifiable tant que le candidat n'a pas validé son inscription définitive. Une fois que le candidat est satisfait de sa candidature, il peut valider définitivement son dossier d'inscription au concours. Après réception du mail de confirmation de bonne réception de son dossier, il ne sera plus possible de modifier sa candidature.

Après le 24 février 2025, les dossiers seront étudiés par le Jury conformément aux conditions de la première phase de sélection décrite ci-dessous en article 6.

Les candidats finalistes sélectionnés seront conviés à participer à la finale qui se déroulera le **2 avril 2025** lors du Salon PARIZZA (article 7).

Conditions juridiques :

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées dans le présent règlement, falsifiée, non validée, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ci-dessus ou comportant des indications inexacts ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la Société Organisatrice à procéder à toutes les vérifications concernant leur identité ou leur domicile. Toute indication fausse ou erronée entraînera l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de G.L.F., Société Organisatrice, qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Concours.

ARTICLE 6 – Sélection des finalistes

Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats s'effectuera sur dossier en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques, ainsi que de l'esthétique des tiramisus d'après les critères de notation ci-dessous :

Fiche recette et fiche ingrédients	notation sur 20 points
Originalité de la recette du Tiramisu Innovant	notation sur 15 points
Esthétique des tiramisus réalisés	notation sur 20 points
Qualité des photos	notation sur 15 points
Qualité globale apportée au dossier	notation sur 10 points

⇒ **Soit une note de dossier d'inscription sur un total de 80 points.**

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale.

Deux candidats seront retenus comme suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

La sélection des candidats est soumise à l'appréciation d'un comité présidé par Nabil BARINA.

La sélection des dossiers des candidats est effectuée à l'aveugle. Ni le président du jury, ni les membres du comité de sélection ne connaissent les noms des candidats. Ils disposent uniquement des fiches recette, fiches ingrédients et des photos des tiramisus.

Les membres du jury accordent la plus grande importance à l'explication de la progression, à la description du travail réalisé et à la qualité du dossier.

En cas de candidats ex-aequo, c'est la voix du Président qui départage les candidats.

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone au plus tard le 7 mars 2025 et recevront à suivre une convocation écrite.

Les candidats non retenus seront informés par mail ou par courrier.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier, au minimum 15 jours avant l'épreuve.

ARTICLE 7 – Modalités de participation à la finale

Le Concours se déroulera au salon PARIZZA, le mercredi 2 avril 2025, au Parc des expositions de Paris Porte de Versailles, sur l'espace concours.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens. La Société Organisatrice ne prend pas en charge les frais de déplacement, d'hébergement ou d'achat de denrées ou vaisselles nécessaires aux mises en œuvre.

Chaque candidat doit se présenter à l'Espace Concours à minima une heure avant l'heure fixée sur la convocation, en tenue de travail pour déposer son matériel.

Les étapes de la Finale

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur. L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort réalisé en amont.

L'entrée du candidat sur le poste de travail qui lui sera attribué se fait 30 minutes avant son heure de passage, afin qu'il ait le temps de se préparer et d'organiser son poste.

Les candidats disposeront ensuite de 3h pour réaliser les deux tiramisus.

- **Au bout de 2h, les candidats devront envoyer le tiramisu innovant**
- **Au bout de 3h, les candidats devront envoyer le tiramisu traditionnel**

Les candidats pourront choisir leur organisation au sein du temps imparti, la seule contrainte étant d'envoyer les tiramisus aux heures précises demandées.

Les candidats auront ensuite 30 minutes pour nettoyer leur poste de travail avant de quitter l'espace concours.

Les résultats seront dévoilés et les lauréats récompensés le jour même.

Matériel :

Les candidats **devront apporter sur place tout le matériel** qu'ils jugeront nécessaire à la réalisation de leur tiramisu, notamment :

- les petits équipements : cul de poule, balance de cuisine, cuillères, chalumeau, spatules, louches, moules, couteaux etc...
- les équipements de présentation : assiettes, plats, verrines, couverts, etc...
- les autres éléments en fonction de ses besoins : torchons, serviettes, boissons, etc....

Galbani Professionnelle fournira uniquement le matériel suivant sur les emplacements des finalistes : plan de travail, batteur électrique, cellule de refroidissement, réfrigérateur, congélateur ainsi que les fours.

Aucun autre matériel ne sera fourni sur place.

Tenue

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef.

Par respect pour les marques organisatrices et pour les sponsors officiels du Championnat de France de Tiramisu, les participants ne porteront pas des marques directement concurrentes de GLF (Galbani Professionale, Président Professionnel, Lactel Professionnel,...) sur le lieu du Concours.

Produits

Le **Mascarpone Galbani Professionale est un produit qui devra être obligatoirement utilisé** dans les deux recettes de tiramisu.

Si les candidats le souhaitent, Galbani Professionale peut leur fournir le jour de la finale les produits nécessaires à la réalisation de leurs recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, à condition d'en faire la demande en amont.

Liste des produits disponibles :

- Mascarpone Galbani Professionale
- Crème Gastronomique Président Professionnel
- Beurre Gastronomique Président Professionnel
- Lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- Lait entier Lactel Professionnel

Par respect pour les marques organisatrices, il ne sera pas autorisé de substituer un produit de la liste citée ci-dessus par un produit directement concurrent et les alternatives végétales aux produits laitiers ne seront pas acceptées.

Chaque candidat devra apporter toutes les autres matières premières nécessaires à la réalisation de ses tiramisus.

Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée excepté les pesées, sous peine de disqualification du candidat.

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique.

ARTICLE 8 – Jury et notation lors de la finale

Le jury sera présidé par Nabil Barina.

Il y aura un jury Technique et un jury de Dégustation composé autour du président.

Pendant la phase de préparation, les juges techniques veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

Le jury de dégustation goûte et note les tiramisus des candidats après réalisation.

NOTATION :

Chaque catégorie (Tiramisu classique et innovant) dispose de critères d'évaluation distincts. Chaque tiramisu est noté sur 100 points, pour un total de 200 points toutes réalisations confondues.

Tiramisu classique

- Technique : 20 pts
- Goût : 60 pts
- Esthétique : 20 pts

Tiramisu innovant

- Technique : 20 pts
- Goût : 50 pts
- Esthétique : 20 pts
- Créativité et originalité : 10 pts

PÉNALITÉS :

- Poids non conforme au règlement : pénalité de 1 point par tranche de 5 grammes de dépassement ou de manque, à soustraire de la note finale globale de chaque juge.
- Retard sur la présentation du dessert : pénalité de 1 point par minute de retard, à soustraire de la note finale globale de chaque juge.
- Non-conformité de la recette présentée par rapport au dossier d'inscription : pénalité de 20 points.

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

La décision du jury est sans appel.

Les résultats seront dévoilés à la suite de la finale et les lauréats récompensés le jour même.

ARTICLE 9 – Récompenses

1er prix :

- La possibilité de **représenter la France aux Championnats du Monde de Tiramisu** à Milan
- **1000€ de participation** au voyage à Milan pour participer aux championnats du monde
- **Un coffret Gastronomie** pour 2 personnes d'une valeur de 270€
- Une dotation de produits Galbani d'une valeur de 100€
- Une veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée à son nom
- Un Trophée

2ème prix :

- **Un coffret Séjour & Weekend** pour 2 personnes d'une valeur de 780€
- Une dotation de produits Galbani d'une valeur de 100€
- Une veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée à son nom
- Un Trophée

3ème prix :

- **Un coffret Séjour & Gastronomie** pour 2 personnes d'une valeur de 405€
- Une dotation de produits Galbani d'une valeur de 100€
- Une veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée à son nom
- Un Trophée

Les prix ne pourront pas être échangés contre un chèque correspondant à leur valeur.

ARTICLE 10 – Limite de responsabilité

La Société Organisatrice ne saurait être tenue pour responsable si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté ce Concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié ou reporté.

Tout changement fera l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié. Des additifs et modifications de règlement peuvent alors éventuellement être publiés pendant le Concours. Ils seront considérés comme des annexes au présent règlement. La Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable de tout dysfonctionnement du réseau « Internet » empêchant le bon déroulement du Concours notamment dû à des actes de malveillances externes. La connexion de toute personne au site et la participation au Concours se fait sous son entière responsabilité. Il appartient donc à tout participant de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte due à des actes de malveillance extérieures, et notamment les virus.

La Société Organisatrice ne saurait davantage être tenue pour responsable au cas où un ou plusieurs participants ne pourraient se connecter au site du Concours du fait de tout défaut technique ou de tout problème lié notamment à l'encombrement du réseau.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du Concours est perturbé par un virus, bug informatique, intervention humaine non autorisée ou toute autre cause échappant à la Société Organisatrice, celle-ci se réserve le droit d'interrompre le Concours.

La Société Organisatrice n'est pas responsable des informations contenues sur les sites partenaires. Le contenu et les images présentes sur ces sites partenaires relèvent uniquement de la responsabilité du partenaire ou de son éditeur, conformément à la réglementation en vigueur.

La Société Organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le Championnat de France de Tiramisu si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

De même, la Société Organisatrice ne saurait être tenue pour responsable si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté le Championnat du monde de Tiramisu à Milan devait être annulé, prolongé, écourté, modifié ou reporté.

ARTICLE 11 - Droits Incorporels et droit à l'image

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de l'épreuve et de faire usage des images et des photos réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse et internet.

Par ailleurs, chaque candidat accepte que la Société Organisatrice puisse utiliser et exploiter les photographies et/ou vidéos prises dans le cadre du Concours notamment à des fins de communication interne et externe des marques Galbani et Galbani Professionale.

Il est rappelé que la Société Organisatrice est 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.

ARTICLE 12 – Données personnelles

Dans le cadre du Concours, le participant sera amené à saisir des données à caractère personnel le concernant (prénom, nom, adresse électronique, etc.) dans le formulaire de participation au Concours disponible sur le site Internet www.galbaniprofessionale.fr.

Les données personnelles du participant font l'objet d'un traitement par la société G.L.F, domiciliée au 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré (France), destiné à l'inscription du participant au Concours, à la gestion du Concours, et à la remise des dotations aux gagnants.

La société G.L.F est le responsable du traitement des données personnelles des participants au Concours.

Dans le cadre du concours, les données personnelles du participant sont conservées pour les durées précisées ci-dessous et traitées sur le fondement des bases légales suivantes :

Finalité du traitement	Durée de conservation en base active	Base légale du traitement
Gestion du compte personnel sur la plateforme en ligne du Concours	Les données personnelles associées au compte personnel seront supprimées dans un délai de 12 mois suivant la fin du Concours.	Consentement
Inscription à la notification d'alerte d'ouverture des nouvelles éditions du Concours	Les données sont conservées pendant 5 ans à compter de leur collecte.	Consentement
Gestion des dossiers d'inscription pour la participation au Concours	Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte.	Exécution du contrat
Organisation et participation à la finale du Concours pour les candidats finalistes (déplacement, nuitées, notations, dotations, etc.).	Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte.	Exécution du contrat
Gestion des demandes du participant relatives à l'exercice de ses droits concernant ses données personnelles	Les données personnelles sont conservées pendant l'année civile de la demande.	Intérêt légitime

Dans le cadre de leur participation au Concours, la société G.L.F peut être amenée à communiquer les données personnelles des participants :

- À ses salariés habilités qui sont en charge du traitement des données des participants.
- À ses sous-traitants en charge de la gestion des données personnelles des participants, notamment pour la gestion du Concours et de la remise des dotations aux gagnants.
- Aux autorités compétentes en application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités.

Conformément à la réglementation en vigueur sur la protection des données personnelles, le participant bénéficie d'un droit d'accès à ses données personnelles, de rectification et d'effacement de ses données personnelles. Le participant bénéficie également d'un droit de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité et d'un droit d'opposition.

La société G.L.F dispose d'un Délégué à la Protection des Données (DPO) chargé de garantir la protection des données personnelles des participants. Pour exercer vos droits, ou pour toute question sur le traitement de vos données personnelles dans ce dispositif, vous pouvez contacter le DPO de G.L.F par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention du DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval (France).

La société G.L.F fera le nécessaire pour répondre de manière satisfaisante à vos demandes. Si pour quelle que raison que ce soit, vous considérez que la réponse n'est pas satisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

Vous disposez de la possibilité de retirer votre consentement au traitement de vos données aux fins de prospection, et ce à tout moment :

- Par le biais d'un lien de désabonnement au sein des emails que vous recevez,
- En faisant la demande par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention de DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

ARTICLE 13 – Litiges et loi applicable

Toute contestation ou réclamation relative au Concours devra être adressée par écrit uniquement, soit par mail à l'adresse contact@galbani-professionale.fr ou sous pli suffisamment affranchi, à l'adresse suivante : Championnat de France de Tiramisu Galbani Professionnelle – G.L.F. - Les Placis - 35230 Bourgbarré

Aucune contestation ou réclamation ne sera prise en considération après 2 mois suivant la fin du délai de réception des dotations, soit après le 01/09/2024, cachet de La Poste faisant foi.

L'interprétation, la mise en œuvre et/ou les cas non prévus par le présent Règlement seront tranchés par la Société Organisatrice, dont les décisions seront souveraines et sans appel. Étant précisé qu'en cas de divergences accidentelles entre le présent Règlement et les supports du Concours, il est expressément prévu que les termes du présent Règlement auront vocation à s'appliquer.

Dans tous les cas, les Participants et la Société Organisatrice s'engagent à tenter de résoudre amiablement tout litige qui surviendrait à l'occasion du Concours.
Le Concours et le présent Règlement sont soumis au droit français.

ARTICLE 14 – Dépôt, communication et interprétation du règlement

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.galbani-professionale.fr entre le 16/09/2024 et le 24/02/2025. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi avant le 24/02/2025 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : « Championnat de France de Tiramisu » - G.L.F. - Les Placis- 15 rue de l'Etang - 35230 Bourgbarré.

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du Championnat de France de Tiramisu ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

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

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

Fait à Bourgbarré, le 16 septembre 2024