

CAHIER DES CHARGES ET RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Organismes du concours

Dans le cadre du soutien et développement du secteur de la restauration dans le Département des Pyrénées Orientales, CULINARIO centre de formation et spécialiste de la restauration avec ses partenaires. Organisent le premier **CONCOURS TA.P.O 66** à la meilleure tapa des P.O

Article 2 : Participation

Exclusivement réservé aux professionnels de la restauration en actif avec un établissement ouvert au public dans les Pyrénées Orientales.

La participation est gratuite et limitée à un participant par établissement.

Les accompagnants spectateurs sont acceptés avec une participation de 10€ par personne qui donnerait droit à la dégustation des produits mise à disposition par les organisateurs.

Article 3 : Normative du concours

On entend par tapa une préparation gastronomique de petit format, conçue pour être consommée en une ou deux bouchées, alignée avec la tradition culinaire espagnole.

Les participants doivent préparer une Tapa, soit une recette de viande, de poisson ou de légumes. Obligation de faire au moins deux cuissons par élaboration. Seules les plats maisons avec des produits frais seront prises en compte par le jury.

Préparation préalable autorisée : 50 % maximum

Aux fins du concours, on entend par préparation préalable toute préparation effectuée avant le début

du temps officiel de montage et de pose du couvercle.

Cela inclut, entre autres :

- Fonds, bois et fumets
- Sauces et réductions
- Marinades et macérations
- Cuisson longue (au four prolongé, confiture, ragoût, etc.)
- Masses, bases ou préparations nécessitant un repos
- Pré-élaborations de mise en place
- Préparations froides ou chaudes, non exécutées en direct

Le pourcentage maximal autorisé de préparation préalable est de 50 % du total du couvercle.

Le reste devra se dérouler en direct pendant le temps imparti par l'organisation.

Minimum à présenter : 6 unités pour le jury

Respect obligatoire des normes d'hygiène et de santé en vigueur. Manipulation sûre des aliments pendant tout le processus.

Article 4 : Inscriptions au concours

Les participants devront mentionner sur le bulletin d'inscription fourni par les sponsors partenaire, leur nom, prénom, coordonnées et nom de l'établissement.

Formulaire d'autorisation de droit à l'image dûment rempli et signé

L'inscription s'effectue par:

Formulaire officiel (joint à ces bases)

Date limite d'inscription : 16 décembre 2026

L'organisation confirmera officiellement la participation des candidats sélectionnés.

Article 5 : Déroulement du concours

Date : 10 décembre 2026

Lieu : La brasserie-distillerie Cap d'Ona 1788 Chem. de Sainte-Marguerite, 66400 Céret

Horaires : 12h00 – 16h00

Préparation du poste : 13h00 - 14h00

Présentation officielle des participants sur scène : 14h00 - 14h30

Élaboration / Finalisation : 14h30 - 16h00

L'organisation fournira à chaque participant un espace de travail, un accès au courant électrique.

Il y aura un point d'eau commun disponible pour tous les participants. Chaque participant devra apporter son propre matériel, outils de cuisine, ustensiles, équipements supplémentaires nécessaires à l'élaboration de votre Tapa.

Une dizaine de plaques d'induction seront à disposition si besoin. Aussi qu'un four à bresse allumé.

La participation avec des assistants n'est pas autorisée. Chaque participant devra réaliser l'ensemble de la préparation et présentation de leur Tapa individuellement.

L'ordre de présentation des tapas sera établi par l'organisation une fois que tous les participants ont été confirmés. Cet ordre prendra en compte, dans la mesure du possible, si le couvercle doit être servi chaud ou froid, avec l'objectif de s'assurer que chaque proposition soit évaluée dans des conditions optimales.

Article 6 : Le Jury

Le jury sera composé de 6 membres parmi les organisateurs.

Le jury agit avec objectivité, professionnalisme et indépendance.

Le jury est chargé d'examiner et déguster les plats proposés. Il évaluera les plats présentés à l'aide d'une grille.

Le jury note sur les critères suivants, avec un certain nombre de points par critère, qui forment une note sur 20.

Saveur et équilibre : 5 points

Présentation générale, aspect esthétique : 5 points

Originalité et Créativité : 5 points

Exécution technique: 5 points

La ponctuation finale sera la moyenne des points attribués par le jury.

En cas d'égalité sur la ponctuation finale, la résolution du dénouement se fera selon l'ordre de priorité suivant :

1. Meilleure ponctuation Saveur et équilibre
2. Meilleure ponctuation Exécution technique
3. En cas d'égalité persistante, le jury délibère et statue par consensus.
4. En cas de désaccord du jury, le jury nommera les deux finalistes comme gagnants et partageront le prix.

Article 7 : Les prix

Un premier prix sera décerné : « Meilleure tapa des Pyrénées Orientales 2026 »

Le gagnant recevra :

Un chèque de 1.000€ et un lot de produits ou des gratitudes des différents partenaires.

Promotion dans les canaux officiels de l'événement et des partenaires

Les prix pour le deuxième et troisième seront des lots de produits ou des gratitudes des différents partenaires. Tous les participants recevront un certificat.

Article 8 : Pénalités et disqualification

Les motifs de pénalisation ou d'exclusion sont :

- Non-respect des délais
- Dépasser 50 % d'élaboration préalable
- Avoir tous les éléments cuits et prêts à servir
- Réaliser la technique principale en dehors du concours
- Se présenter avec la Tapa terminé et seulement chauffer et dresser
- Non-respect des normes sanitaires
- Arrivée en dehors des horaires
- Non-présentation de la personne inscrite

Article 9 : Annulations et modifications

L'organisation se réserve le droit de modifier certains aspects du concours pour des raisons justifiées et annuler ou reporter l'événement pour cause de force majeure.

Article 10 : Droit d'image et utilisation

Les participants autorisent l'organisation à utiliser des images, des vidéos et le contenu du concours

En participant à cet événement, vous êtes informé(e) que des prises de vues (photographies, vidéos) sont réalisées par l'organisateur à des fins de communication institutionnelle et d'information. Ces images sont susceptibles d'être diffusées sur nos réseaux sociaux et dans la presse. Si vous ne souhaitez pas être photographié(e) ou filmé(e), nous vous invitons à vous signaler dès votre arrivée auprès des photographes ou à l'accueil.

Le formulaire d'autorisation pour les droits d'image à la dernière page de ce règlement doit être dûment rempli et signé

Le centre de formation CULINARIO et les entreprises partenaires à cet événement :

Charcuterie YSPANIA

Brasserie CAP D'ONA

Matériel pro-chr PUJADAS VOLLRATH

Vins d'altitude MAISON ALBERA

Avec la participation des TOQUES BLANCHES ROUSSILLON / OCCITANIE

Nous vous remercions pour votre participation et votre engagement dans le développement de ce département dont le moteur économique est l'hôtellerie et la restauration.



AUTORISATION DE PRISE DE VUE ET DE DIFFUSION D'IMAGE

Je soussigné(e) :

- **Nom** :
- **Prénom** :
- **Adresse** :
- **Téléphone** :
- **E-mail** :

(Si le participant ou l'accompagnant est mineur)

Agissant en qualité de représentant légal de l'enfant :

- **Nom et prénom de l'enfant** :

1. Objet de l'autorisation

Par la présente, j'autorise expressément aux organisateurs du concours TA.P.O 66 à fixer mon image (ou celle de mon enfant mineur) par le biais de photographies et/ou de vidéos réalisées le 10 décembre 2026 lors de l'événement intitulé TA.PO 66

2. Supports et diffusion

J'autorise la diffusion et la publication de ces images, dans le cadre exclusif de la communication et de l'information liées à cet événement, sur les supports suivants :

- **Réseaux sociaux** officiels de l'organisation (Instagram, Facebook, LinkedIn, X, TikTok, etc.)
- **Sites internet** de l'organisation et ses partenaires
- **Presse et médias** (envois de communiqués de presse, dossiers de presse ou transmission aux journalistes accrédités)
- Supports imprimés (brochures, rapports d'activité, affiches)

3. Conditions et durée

- **Territoire** : Cette autorisation est valable pour une diffusion en France et à l'étranger (notamment en raison de la nature d'Internet et des réseaux sociaux).
- **Durée** : Cette autorisation est consentie pour une durée de 3 ans à compter de la signature des présentes.
- **Gratuité** : L'utilisation de mon image se fait à titre entièrement gracieux. Je renonce ainsi à réclamer toute rémunération, indemnité ou contrepartie financière aux entreprises qui ont participé à l'organisation du concours de tapas TA.P.O.66

4. Respect de la vie privée

L'organisation du concours s'engage à ce que l'utilisation de ces images ne porte en aucun cas atteinte à ma dignité, à ma réputation ou à ma vie privée, et à ne pas les utiliser dans un contexte détourné ou dégradant. Conformément au RGPD, vous disposez d'un droit de retrait de votre consentement à tout moment en écrivant à **contact@culinario.fr**

Fait à, le

Signature du participant (ou des parents si mineur) :

(Précédée de la mention manuscrite « Bon pour accord »)