

ZERO WASTE BRAINSTORMING CHALLENGE 2022



Circular Recipes

ORGANIZED BY



IN COLLABORATION WITH



Afpa

cece
Confederación Española de
Centros de Enseñanza

ITS
INSTITUTE OF
TOURISM STUDIES



LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry.
This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



RÈGLEMENT DU CONCOURS

RECETTE CIRCULAIRE, Un brainstorming challenge 0 gaspi 2022 est un Concours organisé par l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo dans le cadre du projet LIFE FOSTER.

Pour toute information concernant le concours, veuillez consulter le site Web www.lifefoster.eu ou nous contacter par e-mail n.tecco@unisg.it, en précisant dans l'objet RECETTES CIRCULAIRES - Un brainstorming challenge 0 gaspi 2022

PREAMBULE

L'Université des Sciences Gastronomiques annonce le Concours Gastronomique International - **RECETTES CIRCULAIRES - Un brainstorming challenge 0 gaspi**, réservé aux apprenants des écoles / instituts de formation qui ont rejoint le projet LIFE FOSTER dans en France, Espagne, Malte et Italie.

L'objectif est de collecter des recettes qui démontrent les compétences des étudiants participants dans la conception de recettes circulaires anti-gaspillage avec un apport nutritionnel équilibré.

Le défi se déroulera en deux phases :

1. phase de présélection du 1er avril au 30 avril 2022 en ligne : chaque étudiant (âgé de 15 à 23 ans) peut postuler à une recette maximum en remplissant le formulaire disponible sur le page dédiée <https://www.lifefoster.eu/challenge-2022/> et l'envoi d'un maximum de 5 photos relatives à la réalisation de la recette à l'adresse n.tecco@unisg.it Les photos doivent être nommées avec le titre de la recette ;

2. Concours final les 24 et 25 mai 2022 au Food Lab de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, Bra (CN), Italie. Un nombre maximum de 10 étudiants pourront accéder à la phase finale du concours, au moins 2 de chaque Etat participant au projet LIFE FOSTER, sélectionnés en phase de présélection. Lors du concours, les étudiants devront réaliser les recettes candidates en phase de présélection. La communication des participants au concours final se fera le 6 mai 2022.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





RÈGLES GÉNÉRALES

CONTACTS ET INFORMATIONS

UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE – Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042
Pollenzo CN mail : n.tecco@unisg.it

LIFE FOSTER: info@lifefoster.eu - www.lifefoster.eu

Pour tout type d'informations sur la phase de présélection du concours (inscription, recettes à présenter), écrivez avant le 22 avril à n.tecco@unisg.it, en précisant dans l'objet CIRCULAR RECIPES- Zero Waste Brainstorming Challenge 2022.

INSCRIPTION ET DATE LIMITE

En s'inscrivant au **CIRCULAR RECIPES - Zero Waste Brainstorming Challenge**, les participants acceptent le règlement et ses conditions. L'inscription doit se faire en remplissant le formulaire en ligne dans son intégralité. Dans le formulaire d'inscription, il sera également demandé d'indiquer le nom d'une personne contact du centre de rattachement. L'inscription doit être finalisée au plus tard le 30 avril 2022. Le formulaire est disponible dans la rubrique "Inscrivez-vous et soumettez votre recette à l'adresse <https://www.lifefoster.eu/challenge-2022/>

En remplissant le formulaire d'inscription au challenge, le participant donne son accord pour le traitement des données que nous collecterons conformément à la loi n° 19/2018/2016. 196/03 et ses amendements publiés au Journal Officiel no. 65 du 19 mars 2007 (protection des personnes et autres sujets à l'égard du traitement des données personnelles) et du règlement (UE) 2016/679.

L'inscription vaut acceptation des conditions du règlement.

THÈME DU DÉFI

Chaque participant est tenu de présenter la recette d'un plat principal pour la phase de présélection. En cas de sélection pour le concours final, le concurrent devra réaliser la recette.

QU'EST-CE QU'UN PLAT PRINCIPAL...

Plat principal : C'est un plat généralement défini comme un plat unique qui contient d'un point de vue nutritionnel tous les macronutriments qui doivent composer chaque repas, c'est-à-dire :

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





- protéines (issues de viande maigre ou de poisson bleu ou d'œufs ou de fromages ou de légumineuses) ;
- glucides (provenant de pâtes ou de riz ou d'autres céréales comme l'orge, l'épeautre, le sorgho, le millet, le burghul, le quinoa, le couscous, ou le pain ou les pommes de terre) ;
- des lipides, d'origine animale ou de préférence d'origine végétale (huile d'olive) ;
- fibres, provenant de légumes et de légumineuses.

Pour les proportions entre les différents macronutriments, il est possible de se référer au "Healthy Eating Plate" créé par les experts en nutrition de Harvard T.H. École de santé publique Chan https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-plate/translations/french_canada/

La limite maximale d'ingrédients caractéristiques à utiliser dans la recette est de 6 (hors assaisonnements, ex : sel, huile, beurre...). Le temps maximum de réalisation d'un seul plat ne peut excéder 60 minutes. L'achat des ingrédients pour la préparation du plat lors du concours final sera effectué par l'organisateur.

La préparation peut être froide ou chaude ou avec des parties froides et des parties chaudes. La préparation peut être à la fois omnivore et végétarienne.

RECETTE

Chaque participant ne peut proposer qu'une seule recette. Les informations sur la recette (titre, description, ingrédients, processus d'exécution, photos d'accompagnement, description des actions de prévention et de réduction des déchets, poids des déchets alimentaires, étude d'impact sur la consommation d'eau et d'énergie, raisons liées au choix de la recette) doivent être renseignés dans le formulaire en ligne. Le temps maximum de réalisation du plat unique ne peut excéder 60 minutes.

Les informations relatives à la quantité d'ingrédients (maximum 6 ingrédients caractéristiques à l'exception des condiments) se rapporteront à la portion individuelle. Les photographies (max 5) doivent également faire référence à la portion unique. En cas de sélection pour le concours final, l'exécution de la recette doit obligatoirement suivre ce qui a été présenté lors de la phase de présélection. Chaque concurrent de la phase finale du concours devra préparer 6 portions de sa propre recette.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





INGRÉDIENTS

La limite maximale d'ingrédients à utiliser dans la recette est de 6 (hors assaisonnements, ex : sel, huile, beurre...).

En cas de sélection pour le concours final, l'exécution de la recette doit obligatoirement correspondre à ce qui a été présenté lors de la phase de présélection. Chaque concurrent de la phase finale du concours devra préparer 6 portions de sa propre recette. Le jury vérifiera la correspondance des ingrédients avec la recette présentée lors de la phase de présélection et il sera obligatoire de peser tous les ingrédients avant le début du concours et à la fin de celui-ci afin de calculer les déchets et excédents éventuels, en utilisant une version simplifiée de l'application web FOOD WASTE FLOW BALANCE développée par l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo. Lors de la réalisation de la recette, chaque concurrent disposera d'un récipient pour la collecte des bio déchets dont le contenu sera pesé par les juges à la fin du concours.

NE SERONT PAS ADMIS PARMIS LES INGRÉDIENTS

- Fruits et légumes frais coupés (FFV)
- Crustacés et mollusques déjà décortiqués
- Produits semi-finis de production industrielle

Les photos de matières premières alimentaires dans l'emballage d'origine avec des marques ou des logos ne seront pas autorisées.

LE DÉFI DU BRAINSTORMING

Pour la phase de présélection, chaque participant doit présenter 1 portion de sa recette à l'assiette.

Pour la phase finale du concours chaque participant devra élaborer 6 portions de sa propre recette par plat.

Chaque apprenant sélectionné pourra bénéficier de l'assistance d'un formateur accompagnateur. Il devra resté posté à l'extérieur du laboratoire du concours à vue, mais pas en contact direct avec le concurrent et ne pourra faire que des suggestions pendant le concours (coaching).

JURY INTERNATIONAL

Le jury est composé de 3 juges professionnels comme suit : 1 Professeur de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, 1 Chef du Food Lab de l'Université des

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





Sciences Gastronomiques de Pollenzo, 1 Chef de renommée internationale pour ses actions contre le gaspillage alimentaire.

En participant au Challenge, les concurrents acceptent le règlement et les conditions.

La décision des juges est définitive et sans appel.

CRITÈRE D'ÉVALUATION

Voici la liste des critères et les notes relatives à la phase de présélection et au concours final. Les demi-points ne seront pas acceptés.

Critere	Note maximale attribuée lors de la phase de présélection	Note maximale attribuable à la compétition finale * Note maximale attribuable à la phase de présélection
Saisonnalité des ingrédients	15	15*
Valorisation dans la recette des aspects relatifs à la tradition gastronomique locale	15	15*
Application des principes de l'économie circulaire dans la recette (ex. pleine utilisation de l'ingrédient, minimisation de l'impact eau et énergie de l'exécution)	15	15*
Incidence des déchets% du poids total des ingrédients	15	15
Équilibre nutritionnel	10	10*
Description et présentation de la recette (story-telling)	10	10*
Cohérence entre la recette proposée et la recette réalisée		5
Profil sensoriel (goût, présentation)		15
Note totale maximale	80	100

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



PRIX ET REMISE DES PRIX DU CONCOURS

Les 10 candidats sélectionnés pour la phase finale du challenge se verront prendre en charge les frais de voyage, de repas et d'hébergement pour les journées du 24 et 25 mai (2 nuits) à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo et dans les installations voisines. Les frais des éventuels accompagnateurs (dans le cas de mineurs) seront pris en charge par les partenaires du projet (ENAIIP-NET, AFPA, CECE et ITS) sur le budget du projet Life FOSTER.

Pendant les deux jours, les candidats auront l'opportunité de participer à une formation spécifique sur le thème de la cuisine circulaire qui comprendra à la fois une session théorique et pratique au Food Lab de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo. Tous les candidats sélectionnés se verront remettre le diplôme de participation à la phase finale du Challenge et de participation à la formation.

La cérémonie de remise des prix du concours est prévue le mercredi 25 mai 2022, à partir de 15h00 environ, à l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo.

Les trois premiers classés seront récompensés.

- • 1er prix : médaille d'or
- • 2e prix : médaille d'argent
- • 3e prix : médaille de bronze

DROITS DE L'ORGANISATION

Tous les droits dérivant de l'utilisation des recettes, photos et vidéos, des préparations en compétition reviennent à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo. Il est obligatoire de signer une décharge (signée par les parents dans le cas de mineurs) conforme à la législation sur la gestion des données, des tournages et des images voir RGPD pour la participation au concours final. L'organisateur (ainsi que toute personne invitée par l'organisation) a le droit de photographier, filmer, publier ou utiliser des photos des œuvres et/ou des vidéos des participants.

DROITS DE L'ORGANISATION EN CAS DE MODIFICATIONS

L'organisation se réserve le droit d'annuler l'événement, de le reporter ou de modifier sa durée ou ses horaires ou d'apporter toute autre modification technique.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

