



Règlement du concours de gastronomie Silver Fourchette

Edition 2017 – 2018

Silver Fourchette, programme national de sensibilisation dédié à l'alimentation des seniors.

Créé en 2014, et après une première édition nationale en 2015-2016, réunissant 150 EHPAD, 25 groupes gestionnaires, 600 élèves de lycées hôteliers et 11 173 personnes âgées, Silver Fourchette revient pour une nouvelle édition.

L'objectif ? Porter les messages de prévention en direction des seniors de plus de 60 ans de tout horizon confondu (EHPAD, Résidences¹, Accueils de jour, à domicile).

L'édition 2017-2018 voit l'apparition du premier *Silver Fourchette Tour*, un Tour de France s'invitant dans près de 15 départements partenaires, qui vise à proposer un festival dédié à l'alimentation des personnes âgées pendant 6 mois et sur chacun de ses départements. Pour plus d'information :

www.silverfourchette.org

L'un des temps forts majeurs du Silver Fourchette Tour est l'organisation du concours de cuisine et de ses différentes épreuves rassemblant Chef-cuisiniers en établissement, personnes âgées, élèves en formation hôtelière et de nombreux acteurs locaux.

Article 1 : Période du concours

Le Silver Fourchette Tour sera mis en place de **juin 2017 à juin 2018**.

L'ouverture des inscriptions se fera dès juin 2017 pour les premiers départements partenaires, l'ouverture des inscriptions pour les autres départements partenaires se fait au fur et à mesure tout au long de l'édition 2017-2018. Les épreuves sur un département s'étalent sur une période d'environ 3 mois. Le détail du calendrier pour chaque département se trouve sur le site internet

www.silverfourchette.org

Article 2 : Les participants

Ce concours est ouvert gratuitement :

- à toute personne physique majeure travaillant :
 - o en tant que Chef-cuisinier/cuisinier/commis /agent dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)
 - o ou en tant que Chef-cuisinier/cuisinier/commis /agent dans les Résidences et Accueils de jour

¹ Sont entendues comme résidences : Résidences Service, Résidences Autonomie, MARPA, ou toute autre structure similaire.

- Ou en tant que Chef-cuisinier/cuisinier/commis /agent salarié de l'établissement ou d'une société de restauration collective intervenant auprès des établissements pour personnes âgées
(Ci-après, nommé le « Participant » ou le « Chef-cuisinier »)
- Avec le soutien de son établissement employeur/personne morale (ci-après l' « Etablissement »)

Article 3 : Déroulement du concours

Les inscriptions

Les dates d'ouverture et de clôture seront communiquées sur le site internet : <http://www.silverfourchette.org/> mais aussi par e-mail aux établissements du département. Les inscriptions s'effectueront directement sur le site internet. L'inscription doit s'effectuer d'un commun accord entre le Chef-cuisinier et la direction de son Etablissement.
Les participants recevront par la suite une confirmation d'inscription.
L'organisateur se réserve le droit d'accepter ou non une candidature déposée après la date limite.

Les 4 étapes du concours :

1. Les avant-premières en Etablissements

Cette avant-première ouverte à tous les participants est un événement convivial et festif qui met les personnes âgées au cœur du projet et lance le début du Silver Fourchette Tour. Elle a pour objectif de valoriser l'Etablissement en tant que lieu de vie et l'ouvrir sur son environnement.

L'Etablissement s'engage à l'organiser, à créer des animations autour de cette première étape et à convier des seniors non-résidents à cette journée. Un kit d'animation complet sera fourni par Silver Fourchette. Le choix de la date de cette étape est libre parmi une période donnée par Silver Fourchette.

Le Participant préparera pour ces convives une dégustation (repas complet ou collation) selon le thème proposé par Silver Fourchette : « **Hissez les Couleurs** ».

Consigne : Reprendre les couleurs ci-après de Silver Fourchette pour élaborer le menu et la décoration de votre Avant-Première.



Les denrées et le matériel seront à la charge de l'Etablissement.

Les réalisations du Chef-cuisinier peuvent être évaluées par les personnes âgées (résidentes ou non), les aidants familiaux et professionnels, selon la grille de notation fournie par Silver Fourchette.

Diverses activités seront proposées en parallèle du repas par l'Etablissement : des ateliers nutrition, un concours des meilleures recettes des seniors, démonstrations culinaire et dégustations, création de banderoles...

2. Les épreuves départementales en lycée hôtelier

Ces premières sélections ont pour objectifs de réunir tous les acteurs locaux, de représenter les établissements et de participer à la création d'une dynamique intergénérationnelle.

Tous les Chefs-cuisiniers d'EHPAD, associés à un agent polyvalent travaillant en Résidence et/ou Accueil de jour et à un élève, participent à ces épreuves qui se déroulent dans les lycées hôteliers ou CFA partenaires. L'équipe Silver Fourchette se charge de constituer les brigades.

Tous les participants (hors élèves) devront avoir participé aux avant-premières en Etablissement.

Dans l'éventualité où le nombre d'agents polyvalents participants serait trop faible par rapport à celui des Chefs-cuisiniers d'EHPAD, leurs places seront pourvues par des élèves.

Les seniors à domicile ou résidents seront conviés aux épreuves et pourront être impliqués de différentes façons (jury, équipe de soutien, travail en amont sur les recettes...)

Le thème de cette épreuve sera « **Grain de Folie** ». Chaque brigade devra cuisiner quatre portions d'un menu, comprenant un plat et un dessert. Pour chaque menu (plat + dessert), le budget maximum est de 5 euros.

Consigne : Ajouter un ingrédient inattendu dans chaque plat qui donnera tout son caractère au repas.

3. La Finale départementale en lycée hôtelier

Les Chefs-cuisiniers et leurs commis agent sélectionnés lors des épreuves départementales concourent pour remporter l'épreuve finale.

Pour cette finale, un nouveau thème sera proposé : « **Promenade au jardin** ».

Chaque brigade devra cuisiner quatre portions d'un menu, comprenant un plat et un dessert. Pour chaque menu (plat + dessert), le budget maximum est de 5 euros.

Consigne : Le cuisinier devra élaborer, avec des produits locaux et de saison, des plats qui rappellent la nature et le jardin.

A l'issue de cette épreuve, le gagnant du concours au niveau départemental sera annoncé et obtiendra une place pour la finale nationale.

4. Finale Nationale

La Finale Nationale Silver Fourchette, réunissant tous les départements partenaires, sera organisée à Paris au mois de juin 2018 et clôturera l'édition 2017-2018.

Article 4 : Composition du jury

Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d'organisation Silver Fourchette. Le jury sera composé de Chefs-cuisiniers professionnels, de personnes âgées ainsi que de professionnels de la santé et des personnes âgées. Le jury sera divisé en deux : un jury technique et un jury dégustation (voir article 6). Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

Article 5 : Notation

Les candidats seront évalués par deux jurys pendant et après les épreuves selon une grille de notation fournie par Silver Fourchette. Un premier jury technique, en cuisine, notera l'organisation, le travail en équipe, la maîtrise des techniques, les aspects nutritionnels ainsi que le dressage pendant la réalisation des plats. Le jury dégustation sera en charge d'évaluer les plats proposés à la fin de l'épreuve, notamment les saveurs, textures, cuissons et présentations. Ces deux notes seront combinées afin de permettre le classement des candidats, la note de chaque jury comptant pour 50% de la note finale. La ou les brigades ayant obtenu la meilleure note seront sélectionnées pour la prochaine étape du concours.

Article 6 : Œuvre originale

Pour chaque épreuve, tout participant s'engage à faire parvenir aux organisateurs une recette dont il est lui-même l'auteur et qui n'a pas été primée dans un autre concours. Aucun plagiat ne sera toléré.

Dans le cas où les organisateurs récompenseraient la recette d'un participant dont il n'est pas l'auteur, et si l'auteur véritable se manifestait et se retournait contre les organisateurs, celui-ci se réserve le droit de se retourner à son tour contre le participant.

Article 7 : Matériel et produits

Les avant-premières en établissements

Silver Fourchette fournira un kit d'animation par courrier électronique à l'Etablissement.

Les denrées alimentaires et tout le matériel nécessaire à la réalisation de l'Avant-Première est à la charge de l'Etablissement.

Les épreuves départementales, la finale départementale et la finale nationale.

Le gros matériel nécessaire pour le bon déroulement des épreuves sera fourni par le lycée hôtelier ou le CFA accueillant l'épreuve. Le Chef-cuisinier peut être amené à apporter son petit matériel (coutellerie, moules spécifiques pour élaborer sa recette...). Le Chef-cuisinier devra apporter ses propres ingrédients non cuisinés à l'avance pour la réalisation de ses recettes. Le jury évaluera le panier d'ingrédients afin de s'assurer du respect du budget de 5 euros par menu (plat + dessert). Les ingrédients ne seront pas pris en charge par Silver Fourchette, le coût des denrées brutes est à la charge de l'Etablissement.

Article 8 : Transport

Les frais de transport pour se rendre aux différentes épreuves sont à la charge des candidats. Il appartient à l'Etablissement d'accompagner le candidat dans sa participation.

Article 9 : Lots

Silver Fourchette étant une démarche d'intérêt général, des lots symboliques ainsi que des diplômes seront remis aux participants (Chefs-cuisiniers, agents, élèves) et à leurs établissements lors des différentes épreuves.

Article 10 : Droit à l'image

La participation au concours entraîne de la part des Participants les cessions de droit suivants au bénéfice de GROUPE SOS SENIORS, et de ses partenaires, à des fins de communication liée audit concours :

- en ce qui concerne les images fournies par les Participants (photographies des représentants, ou toute image illustrant leurs productions, leurs réalisations, leur exploitation, leur entreprise, leur établissement, et tout autre sujet susceptible de valoriser leur participation) : la cession porte sur l'ensemble des droits conférés par le code de la propriété intellectuelle, ainsi que le droit à l'image. Les Participants certifient par ailleurs être titulaires de l'ensemble des droits applicables en la matière, en ce compris le droit d'auteur. Cette autorisation est donnée pour une durée de 5 ans à compter de la fourniture des images par les Participants.

- par ailleurs, les finalistes pourront être filmés et photographiés par GROUPE SOS SENIORS / Silver Fourchette lors du déroulement de la finale du concours. Les organisateurs restent seuls juges de l'intérêt de procéder ou pas à ces enregistrements, ainsi qu'à leur utilisation. En conséquence, les

Participants donnent du fait de leur participation au concours leur accord sur l'enregistrement de leur image à cette occasion et sur l'utilisation de ces enregistrements par les Organismes. Ils déclarent céder leur droit d'image nécessaire à cette utilisation et ce pour une période de 5 années à compter de leur enregistrement. Les Participants déclarent à cette fin n'être liés par aucun autre contrat portant sur leur image.

Article 11 : Informatique et Liberté

Les données à caractère personnel recueillies par Silver Fourchette., en qualité de responsable de traitement, à l'occasion de l'inscription sont nécessaires pour les finalités suivantes : l'inscription et la participation au concours, l'attribution des dotations ainsi que pour la communication d'information dans le cadre du concours.

Le défaut de communication des données obligatoires aura pour seule conséquence de ne pas permettre au candidat de participer au concours.

Les informations du candidat seront conservées pendant une durée de 5 ans. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez, à tout moment, accéder aux informations vous concernant, les faire rectifier, vous opposer à leur traitement pour motif légitime, vous opposer à leur communication à des tiers, en vous adressant à :

Projet Silver Fourchette
GROUPE SOS
102C rue Amelot
75011 PARIS

Ou par mail : contact@silverfourchette.org

Article 12 : Presse

Les Participants ou leurs représentants peuvent être amenés à témoigner auprès des médias locaux, spécialisés, régionaux.

Article 13 : Acceptation du règlement

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat.

Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs dans l'esprit qui a prévalu à la conception de l'opération. En cas de réclamation, pour quelle que raison que ce soit, les demandes devront être transmises à Silver Fourchette dans un délai de 1 mois à compter de la date de fin de la session du concours.

Article 14 : Responsabilité

Tous les Participants déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brulures, coupures...).

Le Participant devra travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité. Il devra laisser son espace de travail propre (four, table de cuisson, tables...).

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par un Participant dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre participant, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition. L'Etablissement doit s'assurer que son assurance couvre la participation de son Participant à cet évènement.

Article 15 : Modification du concours

Silver Fourchette se réserve le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participant(e)s.

Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par le comité d'organisation de Silver Fourchette. De ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement. Silver Fourchette pourra annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit. Il se réserve dans cette hypothèse le droit de ne pas attribuer la(les) dotation(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

Article 16 : Organisateur et Partenaires

Silver Fourchette est un projet développé par GROUPE SOS SENIORS, Association de droit local, dont le siège est situé 47 rue Haute Seille – 57 000 Metz, SIREN n° 775618150, Présidé par Monsieur Alain Régnier,

Qui déploie au travers d'une filière gériatrique complète son expertise du grand âge pour répondre aux défis de la dépendance et du Bien Vieillir. Le GROUPE SOS Seniors a pour objectifs de répondre aux différentes problématiques de la perte d'autonomie, s'adresser à tous les publics, y compris les plus démunis et favoriser l'autonomie, l'implication et l'utilité de la personne âgée.

Pour chaque Département partenaire, Silver Fourchette a reçu le soutien du **Conseil Départemental, de l'Agence Régionale de Santé et des membres de la Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d'Autonomie (CFPPA).**