

DOSSIER DE CANDIDATURE **POUR LA SÉLECTION DU GARGANTUA 19^E ÉDITION**

Les conditions de participation :

- Travailler en restauration collective en gestion directe sur la région pour laquelle je présente mon dossier
- Ne pas avoir été deux fois en Finale Nationale du GARGANTUA au SIRHA à Lyon
- Être adhérent du réseau RESTAU'CO ou envoyer votre adhésion avec le bulletin à télécharger

Le dossier de candidature doit être :

- Retiré sur le site <https://restauco.fr/>
- Envoyé à communication@restauco.fr
- Envoyé à Restau'Co par voie postale à : Restau'Co Services
Concours Gargantua
97 boulevard Pereire
75017 Paris

Avant les dates suivantes :

Ce dossier devra être renvoyé avant le **13 septembre 2024** pour les régions **Bourgogne Franche-Comté, Centre Val de Loire, Pays de la Loire, Ile-de-France, Normandie, Hauts-de-France, Grand-Est, Bretagne**

Le dossier doit comporter les documents suivants :

- La fiche d'inscription en renseignant toutes les informations des membres de l'équipe candidates et établissement(s) selon le modèle joint.

Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donné à la commission lors de la sélection des candidats. Son envoi est obligatoire pour que le dossier soit considéré comme complet.

Une recette réalisée dans leur établissement favorisant au choix :

- **Le bien être des convives** : par exemple une recette favorisant l'apprentissage de l'équilibre alimentaire.
- **La lutte contre le gaspillage** : par exemple une recette permettant de valoriser les légumes moches
- **L'engagement social et territorial** : par exemple recette intégrant des produits locaux et leur mise en avant auprès des convives
- **L'assiette responsable** : par exemple une recette mettant en avant les modes de production de qualité.

Cette recette devra être accompagnée de photos et de sa fiche technique dans le respect du coût matière en restauration collective. Vous pouvez valoriser une recette précédemment réalisée dans votre établissement à condition qu'elle soit accompagnée de photos, revues de presse.

- L'autorisation d'exploitation du droit à l'image datée et signée
- Le règlement du concours « Le Gargantua » daté et signé

FICHE INSCRIPTION DES CANDIDATS A LA SELECTION DU 19e GARGANTUA (2024-2025)

Candidat			
Nom		Prénom	
Date de naissance		Lieu de naissance	
Adresse personnelle			
Téléphone mobile			
Adresse mail personnelle			
Votre établissement / Collectivité			
Etablissement employeur			
Nom du responsable		Prénom du responsable	
Adresse de l'établissement			
Téléphone du responsable			
Adresse mail du responsable			
Réseaux sociaux de l'établissement (Facebook, LinkedIn .. marquer le nom de la page)			
Secteur santé <input type="checkbox"/>	Secteur scolaire <input type="checkbox"/>	Secteur social <input type="checkbox"/>	Secteur entreprise <input type="checkbox"/>
Nombre de repas servis par jour :		Nombre de repas par an :	
Votre Parcours professionnel : Date entrée en restauration collective Fonctions occupées Expériences précédentes Formations suivies			
Mensurations (Information obligatoire)	Tour de cou (en cm)	Tour de poitrine (en cm)	Tour de taille (en cm)

Je certifie :

- avoir pris connaissance du règlement du GARGANTUA et je m'engage à le respecter.
- ne pas avoir été deux fois en finale du GARGANTUA au SIRHA
- travailler en restauration collective en gestion directe sur la région pour laquelle je présente mon dossier

J'autorise RESTAU'CO à me photographier et utiliser et publier les photos prises dans le cadre du concours sans contrepartie de ma part.

Je certifie être adhérent du RESTAU'CO ou j'envoie mon adhésion avec ce bulletin.

Lu et approuvé – Date et signature :

Votre recette de plat principal doit avoir pour pièce maîtresse la protéine animale fournit par notre partenaire Galliance et accompagné de 2 garnitures minimum.

Vous devez obligatoirement accompagner votre fiche recette d'une photo de votre plat.

Si votre équipe est sélectionnée pour la finale régionale, vous devrez apporter cette fiche le jour du concours.

Nom de la Recette :	
Nombre de portion : 8	Coût matière HT par assiette : Temps de cuisson :
Ingrédients :	<i>Les ingrédients sont à renseigner dans le bon d'économat ci-après joint.</i>

Progression recette :

19e GARGANTUA
Concours du meilleur cuisinier de collectivité
en gestion directe de France
Janvier 2024 à janvier 2025

RÈGLEMENT

Article 1

Evènement RESTAU'CO, le GARGANTUA a été créé par le CCC Rhône Alpes sous la présidence de Mme Chavanis et M. Delhorme. Concours de cuisine, « **LE GARGANTUA** » désigne la **meilleure équipe** cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Ce concours a lieu tous les deux ans et se déroule en trois étapes :

1. Sélection sur dossier
2. Finales régionales sur 2 journées dédiées à FoodInSud et EquipHotel
3. Finale nationale qui se déroule lors du SIRHA, Salon International Restauration Hôtellerie Alimentation, au parc EUREXPO de Chassieu dans le Rhône qui décerne le titre de meilleur cuisinier de collectivité.

Article 2

LE GARGANTUA a pour but de valoriser la restauration sociale et le professionnalisme des cuisiniers de collectivités en gestion directe. LE GARGANTUA est la vitrine du métier.

Article 3

Le concours est ouvert à tous les cuisiniers de collectivités en gestion directe, ayant au moins 4 ans de pratique en collectivité, accompagnés d'un agent de votre établissement (APR ou équivalent) ou une personne en formation CAP, Bac pro ou BEP cuisine ou CS restauration collective.

L'équipe ne peut participer que deux fois à la finale nationale au Sirha ; le vainqueur national ne peut pas se représenter. Il sera exclu du concours les candidatures qui ne respectent pas la composition des équipes mentionnée précédemment. Il est important que la fiche inclue précisément les postes occupés par les deux candidats à la date du dossier d'envoi. Deux cuisiniers ne peuvent pas participer simultanément dans la même équipe.

Les membres du Conseil d'administration de RESTAU'CO et les responsables GARGANTUA ne peuvent pas participer au concours

Article 4

Les équipes candidats doivent faire état de leur participation à la sélection en envoyant le dossier de participation avant la date limite, **accompagné de leur adhésion au réseau RESTAU'CO**. Il est essentiel que les deux candidats soient membres du réseau RESTAU'CO avant de soumettre leur dossier de candidature. Il convient de souligner que l'adhésion n'assure en aucun cas la sélection de l'équipe pour participer à la finale.

Article 5

Les sélections régionales du GARGANTUA se déroulent à Marseille le 30 janvier 2024 pour les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur puis à Paris, le **6 novembre 2024** pour les régions **Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val de Loire, Grand Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Normandie, Pays de la Loire.**

Les équipes sélectionnées sur dossiers viendront se rencontrer sur l'une des journées dédiées.

I. SELECTION SUR DOSSIER

Article 6

Les candidats devront présenter un dossier de candidature comprenant :

- Une recette réalisée dans leur établissement **favorisant soit le bien être des convives, soit la lutte contre le gaspillage, soit l'engagement social et territorial, soit l'assiette responsable**

Par exemple : une recette permettant de valoriser les légumes « moches », pour l'engagement social et territorial, une recette intégrant des produits locaux et leur mise en avant auprès des convives, pour l'assiette responsable, une recette mettant en avant les modes de production de qualité.

- Envoyer **photos et fiche technique de la réalisation de la recette en service dans votre établissement dans le respect du coût matière** en restauration collective.

Vous pouvez valoriser une recette précédemment réalisée dans votre établissement.

- La fiche d'inscription selon le modèle joint. Cette fiche ne fait pas partie de la notation mais sera donné à la commission lors des sélections des candidats

Avant le 13 septembre 2024 pour les régions Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val de Loire, Grand Est, Hauts-de-France, Ile-de-France, Normandie, Pays de la Loire.

Article 7

La recette pourra :

- être quantifiée pour 100 personnes
- respecter le coût matière unitaire maximum de 2,5 euros pour le plat et de 1 € pour le dessert (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
- utiliser des produits de saison

Article 8

Les dossiers, rendus anonymes par nos services, seront évalués par un jury de professionnels de la restauration collective.

Les dossiers seront notés selon les critères suivants :

- Fiche technique : rédaction, normes d'hygiène, équilibre alimentaire
- Photo du plat ou du self : dressage, harmonie
- Recette : mise en valeur du produit, originalité
- illustration de la démarche : photos, articles de presse...

L'organisation informera les candidats des résultats de la sélection et convoquera les équipes sélectionnées pour la finale régionale correspondante.

II. FINALES REGIONALES

Le 30 janvier 2024 et 6 novembre 2024

Article 9

Ont le droit de participer en finale régionale, les candidats sélectionnés sur dossier. En cas de désistement d'un des candidats sélectionnés, la place sera proposée au candidat classé suivant. Les candidats doivent répondre à l'article 3 qui précise les conditions d'accès au concours.

Les candidats recevront un dossier de participation à la finale régionale, envoyé par mail **au moins 3 semaines avant le concours**. Ce dossier se composera :

- du règlement intégral du concours
- de la recette imposée pour le plat qui devra être présenté uniquement dans un plat à partager le jour du concours
- du thème pour le dessert (dessert de collectivité, les candidats devront apporter les contenants pour la présentation de ses desserts) qui devra également être présenté sans un plat à partager ou bac gastro et équivalent
- de la liste du matériel mis à disposition
- de la liste du matériel que le candidat peut apporter
- du badge d'accès au concours
- des indications de transports par train ou véhicule
- d'un document explicatif sur les modalités du concours

Article 10

L'équipe organisatrice prendra en charge l'hébergement des équipes sélectionnées aux finales régionales comme suit :

- 1 chambre individuelle par candidat. Le candidat doit en faire la demande au moment de sa sélection. S'il souhaite ajouter son/sa conjointe, ce complément sera à ses frais et l'organisateur devra en être informé en amont afin de valider avec les hôtels réservés.
- Concernant les déplacements pour les candidats de la finale régionale, les remboursements s'effectueront sur justificatifs (frais km à hauteur de 0,33€ de l'adresse du candidat au lieu du concours, frais de péage au réel)
- Ces justificatifs devront être envoyés par mail à assistante@restauco.fr ou par courrier à Service comptabilité Restau'Co Services 97 boulevard Pereire 75017 PARIS.

Article 11

L'équipe devra élaborer :

- Une recette de plat et une recette de dessert sur les thèmes imposés et présentées en plat à partager ou bac gastro et équivalent
- Les recettes devront utiliser les ingrédients contenus dans le panier auquel le candidat pourra ajouter 2 produits de son choix afin de valoriser sa région. La recette devra être rédigée sous le format de fiche technique fourni par l'organisateur et devra respecter le coût matière fixé. Attention, le coût matière doit intégrer le coût matière des produits que l'équipe souhaite ajouter.
- L'équipe candidate devra envoyer sa fiche technique complète 2 semaines avant la finale. Seuls les produits et quantités mentionnés seront commandés. Si l'équipe candidate ajoute 2 produits, il aura à sa charge de les apporter.

Pour chaque recette, l'équipe présentera sa recette dans un plat servit à table.

Article 12

Les recettes proposées devront :

- être quantifiées pour 8 personnes
- convenir à un repas de collectivité (grande quantité)
- tenir compte d'un coût matière unitaire de 2,50 € pour le plat principal et de 1 € pour le dessert. Calculés à partir des tarifs collectivité que nous vous aurons fourni.

Article 13

L'épreuve se déroulera comme suit :

Le panier correspondant à la fiche technique transmise par chaque équipe sera déposé par l'organisateur sur chaque poste de travail (en dehors des 1 ou 2 éléments apportés par l'équipe candidate cf article 10)

L'équipe candidate **aura 2 h 30 pour réaliser et présenter ses 2 recettes.**

Article 14

Les denrées seront fournies par les organisateurs, en dehors des 2 produits apportés par le candidat. Les plats ne doivent comporter que des ingrédients comestibles et réalisés par l'équipe.

Article 15

Les équipes devront apporter leur tenue professionnelle (1 veste sans inscription, chaussures de cuisine...), ainsi que leur petit outillage : voir liste des matériels mis à disposition et liste des matériels que le candidat peut fournir, en annexe.

Article 16

Un tirage au sort déterminera le poste de travail attribué à chaque candidat. L'équipe doit rendre son poste de travail et le matériel utilisé propres. Les matières premières seront rangées et stockées à la température réglementaire. Toute équipe qui ne rendra pas son poste de travail en bon **état sera sanctionné de 2 points.**

Article 17

Seules les personnes accréditées par les organisateurs et les membres du jury sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

Article 18

Le tirage au sort déterminera l'ordre de passage des candidats toutes les dix minutes. Une équipe ne présentant pas son assiette dans les temps sera **sanctionné de 2 points par minute de retard.**

Article 19

En cas de défaillance du matériel mis à disposition par les organisateurs, qui ne serait pas dû à une mauvaise manipulation du candidat, devra être résolue en moins de 15 minutes. Si la résolution du problème dépasse 15 minutes, le candidat aura le droit de récupérer le temps perdu et pour cela ses assiettes seront dégustées en dernière position. Les organisateurs de la finale indiqueront au candidat le moment où son chronomètre est de nouveau relancé de façon à récupérer le temps qui aura été nécessaire à la réparation.

Article 20

Les candidats seront jugés par deux jurys composés chacun de spécialistes de la restauration collective, un jury technique et un jury dégustation.

- Jury technique : 60 %
- Jury dégustation : 40 %

Article 21

Les membres du jury technique ne doivent avoir aucun lien avec les candidats. Le jury technique note le candidat dès la prise du poste et jusqu'à l'envoi du dessert. Le jury a alors 10 minutes pour rendre ses notes au commissaire du concours.

Le jury dégustation est réuni ensuite pour délibérer sous la présidence du président de jury.

La décision de l'ensemble du Jury est sans appel.

L'annonce des résultats se fait à l'issue de la finale régionale, en présence des candidats réunis en veste propres, fournies par les organisateurs en partenariat avec la maison BRAGARD.

Un administrateur référent régional Restau'Co sera présent sur chaque finale régionale, la responsabilité de la validation du concours étant à sa charge.

Article 22

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 23

Les candidats ne pourront s'opposer à aucune exploitation publicitaire des épreuves : photos, vidéo et recettes restent la propriété du réseau qui se réserve le droit de les publier (presse, publications RESTAU'CO et partenaires). Les candidats s'engagent à accepter les lots qui leur seront offerts.

Article 24

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation pour les candidats, du présent règlement. Le non-respect de ces règles entraîne soit l'annulation du concours soit l'élimination du candidat.

III. FINALE NATIONALE 2025

Article 25

6 équipes seront sélectionnées pour la Finale du 24 janvier 2025 au SIRHA.

Les sélections seront définies comme suit :

- 3 équipes seront sélectionnées lors de la finale régionale **du 30 janvier 2024** sur les 6 équipes qui concourent
- 2 équipes seront sélectionnées lors de la finale régionale **du 6 novembre 2024** sur les 6 équipes qui concourent

Si l'une des équipes sélectionnées se trouve dans l'impossibilité de participer à la finale nationale, elle sera remplacée par l'équipe arrivée juste après à la sélection régionale.

Article 26

Les finalistes de chaque région recevront un dossier de participation à la finale, envoyé par mail au **moins 3 semaines avant le concours**. Ce dossier se composera :

- du règlement intégral du concours
- de la recette imposée pour le plat
- du thème pour le dessert
- de la liste du matériel mis à disposition
- de la liste du matériel que le candidat peut apporter
- du badge d'accès au concours
- des indications de transports par train ou véhicule
- d'un document explicatif sur les modalités du concours

Article 27

La finale nationale du GARGANTUA se déroulera le **24 janvier 2025**, en public, pendant le SIRHA à Lyon.
Elle est organisée pour RESTAU'CO Services en lien avec les délégations régionales.

Date de validité : le 10 juin 2024

Signature de l'organisateur du concours
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

Signature du candidat
Précédé de la mention « Lu et approuvé »

RESTAU'CO BULLETIN D'ADHÉSION 2024

Document à renvoyer par e-mail : admin@restauco.fr
ou par courrier à Restau'Co : 1, rue Tabourot des Accords, La Cuvèrie, 21000 Dijon



JE M'IDENTIFIE

JE SUIS L'ÉTABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Nombre de repas produits par an :

Adresse :

JE SUIS LE CONTACT / RÉFÉRENT

Nom : Prénom :

Fonction :

E-mail : Tel :

Adresse (personnelle, si adhésion physique) :



J'ADHÈRE

J'ADHÈRE COMME PERSONNE PHYSIQUE

(personne travaillant en restauration collective ou retraitée du secteur)

Tarif de l'adhésion : 25 €

J'ADHÈRE COMME PERSONNE MORALE

(Personne morale en charge d'un service de restauration collective en gestion directe ou gestionnaire de contrats de concession)

Tarif de l'adhésion : Selon le nombre de repas produits par an par l'établissement.

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Moins de 50 000 repas / an | 105 € |
| <input type="checkbox"/> De 50 000 à 300 000 repas / an | 160 € |
| <input type="checkbox"/> Plus de 300 000 repas / an | 265 € |
| <input type="checkbox"/> Structure sans repas | 265 € |

J'ADHÈRE COMME GROUPE

(Personne morale regroupant des restaurants de collectivité ou association représentant un secteur d'activité ou un métier. Les sites appartenant à un groupe deviennent membres du réseau, voir ci-dessous)

Tarif de l'adhésion : 265 € + 20 €/site - Nombre de sites :

JE DEVIENS MEMBRE DU RÉSEAU

(Personne physique ou morale membre d'une association fondatrice du réseau Restau'co ou restaurant de collectivité membre d'un groupe adhérent à Restau'co.

Les membres ne sont pas adhérents, ils ne peuvent ni voter ni être élu dans l'association)

Tarif de l'adhésion :

- Membre d'une association fondatrice listée ci-dessous : **Gratuit**
 UDIHR ACEHF GOEES AJI 3Cerp ACCOT Gironde AFDN

- Membre d'un groupe : 20 €/site - Nom du Groupe :

LES VALEURS DU RÉSEAU RESTAU'CO :

Le réseau Restau'co s'engage à comprendre et respecter les différences entre les individus, les métiers (cuisinier, gestionnaire, gérant, directeur, personnel de restauration, diététicien ...), les secteurs enseignement, médico-social, entreprise ou administration...) et l'origine des structures (publiques ou privées). Il s'engage à prohiber toute discrimination, à valoriser chacun et à rechercher leurs complémentarités.

Le réseau privilégie la recherche de l'intérêt collectif au seul profit individuel. Les décisions du réseau sont prises de manière démocratique et participative selon la gouvernance précisée dans les statuts de l'association. Le réseau Restau'co valorise les compétences et renforce les moyens d'agir des équipes (élus, techniciens, usagers).

Les acteurs du réseau participent de manière libre, égalitaire et responsable à la construction d'un réseau en favorisant le partage de l'information et la reconnaissance du rôle de chacun.

Le réseau Restau'co est présent sur tout le territoire et animé par les administrateurs référents régionaux pour assurer un lien de proximité avec chaque adhérent, et proposer des espaces de rencontres et d'échanges conviviaux.

Le réseau Restau'co s'engage pour le développement d'une restauration collective responsable.

- En adhérant, je m'engage à respecter les valeurs du réseau et à participer à l'évolution d'une restauration collective responsable.
- J'accepte que mes données personnelles soient transmises à la presse partenaire afin de bénéficier de l'abonnement offert avec l'adhésion.

Fait à Le..... Signature :

SERVICES OUVERTS AUX ADHÉRENTS ET MEMBRES DU RÉSEAU

Accès au site Restauconnect.fr et aux services en ligne (actualités, offres d'emploi, guides, veille, questions aux experts).

Invitations aux salons professionnels et aux événements du réseau.

Accès aux services de formation, accompagnement et conseil du réseau.

Logiciel Menu-co : gratuité ou tarifs préférentiels selon les modules et/ou options choisi(e)s.

Possibilité de concourir aux Trophées du réseau (Le Gargantua, Trophée initiative, ...).

En cadeau, 2 abonnements à la presse professionnelle (Restauration Collective et Le Cuisinier).



Chers adhérents, nous sommes ravis de vous faire découvrir l'ouvrage indispensable à notre métier : **La Restauration collective de Référence** préfacée par Marie-Cécile Rollin, Directrice du réseau Restau'co.

Fort de 40 années d'expérience au service et à l'écoute des entreprises de restauration, l'auteur Yannick MASSON retrace, analyse et explicite l'évolution et le fonctionnement actuel des unités performantes de restauration collective. Il apporte en même temps de nombreuses pistes concrètes d'amélioration de la performance du fonctionnement et de l'efficacité organisationnelle avec la finalité d'aider celles-ci à relever les nombreux défis qui les attendent en termes de coûts, d'efficacité, de ressources humaines, de satisfaction client, de condition de travail...

Grâce à un code de réduction réservé aux adhérents, Restau'co vous permet de bénéficier de **25 % de remise** sur la commande de votre ouvrage (**59 € au lieu de 79 €**).

Rendez-vous sur **www.editions-bpi.fr** et saisissez le code promo **RESTAUCO** lors de la validation de votre panier.

Pour plus d'information, contactez Aurélie des Editions BPI : arenault@editions-bpi.fr ou **06 37 72 27 03**

ADHÉRENT PERSONNE PHYSIQUE

AUTORISATION DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e) [Nom, Prénom] :

Demeurant à [Adresse] :

Né (e) le : [date de naissance] à [lieu de naissance] :

Agissant en mon nom personnel.

Autorise

N'autorise pas

Restau'Co à utiliser et diffuser à titre gratuit et non exclusif des photographies me représentant, réalisées dans le cadre événements du réseau auxquels je participerai (Salon Restau'Co, Assises, SIRHA, etc.) ainsi qu'à exploiter ces clichés, en partie ou en totalité, à des fins d'exploitation non commerciale.

Les photographies susmentionnées sont notamment susceptibles d'être reproduites sur les supports suivants (liste non exhaustive) :

- Publication dans une revue, ouvrage ou journal
- Diffusion sur le site web intitulé www.restauco.fr et www.restauconnect.fr

Fait à Le

Signature :

AUTORISATION D'EXPLOITATION DU DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e)

Né(e) le/...../.....

A

Par la présente, le Participant autorise, à titre gratuit, la société Restau'Co Services et/ou tout tiers mandatés par cette dernière ainsi que l'ensemble de ses filiales actuelles et futures à :

Filmer, enregistrer, et photographier sa personne, sa voix, sa prestation ainsi que tous autres attributs de sa personnalité – en ce compris ses propos -, de même que tout bien ou créations lui appartenant, lors du « Gargantua » sur l'espace dédié au concours.

Reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéo, sonores et photographies de son image réalisées pendant l'intervention sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, partout dans le monde.

Le Participant reconnaît et accepte expressément que les captations aient vocation à être reproduites sur tous supports existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Revue, ouvrages et journaux (support papier et numérique)
- Catalogues et brochures de la société Restau'Co Services
- Supports numériques, notamment DVD et copie digitales
- Supports audiovisuels, notamment des retransmissions en direct et/ou différé, émission de télévision, reportages, documentaires, clips vidéo, podcast, sites internet et réseaux sociaux

Le Participant reconnaît et accepte expressément que les captations ont vocation à faire l'objet de représentations publiques par tous moyens et réseaux de communication existants et à venir, notamment sur tou(te)s :

- Projections publiques gratuites ou payantes
- Moyens de télédiffusion et de radiodiffusion, notamment par voie hertzienne, câble, satellite, digitale, gratuite ou payante
- Réseaux de communication électronique, notamment internet, les réseaux de téléphonie mobile, de télévision mobile, réseaux filaires, à destination de tous types de terminaux fixes ou mobiles

Les captations ainsi réalisées et librement sélectionnées seront exclusivement reproduites dans ce cadre. Toute autre utilisation des captations devra préalablement faire l'objet d'un accord exprès et écrit du Participant.

Le Participant reconnaît et accepte expressément que le mode de réalisation, de montage et/ou de diffusion des captations ou d'extraits desdites captations relève des seules décisions et choix éditoriaux de la société Restau'Co Services et/ou de tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations.

L'autorisation donnée dans le cadre des présentes emporte la possibilité pour la société Restau'Co Services, ainsi que tout tiers auquel la société Restau'Co Services concèderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des captations, d'apporter aux captations toute modification, adjonction ou suppression utile à l'optimisation du message ou à son adaptation.

Cette autorisation est valable à compter de la signature de la présente pendant une durée de 10 ans et pour le monde entier.

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978, le traitement des données à caractère personnel du Participant fera l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Conformément aux dispositions des articles 22 et suivants de la Loi, le Participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concerne, qu'il peut exercer auprès de la société Restau'Co Services.

Fait à

Le/...../.....

Signature :