

DOSSIER DE CANDIDATURE **POUR LA SÉLECTION DU GARGANTUA 19 ÈME EDITION**

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 **01 Décembre 2023** pour les régions **Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur**

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 DU CANDIDAT A LA SELECTION DU 19e GARGANTUA (2023-2025)

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 un HDHF et accompagné de 2 garnitures minimum.

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

Nom de la Recette :	
Nombre de portion : 10	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 :

