

République Française**N°2024-028****Ville de Draguignan**

Membres		
Membres afférents au Conseil Municipal	Membres en exercice	Votants
39	39	37

**CONCOURS DRAGUI CHEF « DE TA CUISINE À TON RESTAURANT
SCOLAIRE » ÉDITION 2024****EXTRAIT des Registres des Délibérations du Conseil Municipal
de la Ville de Draguignan****Séance du 21 février 2024**

L'an deux mille vingt-quatre, le 21 février à 17H00, le CONSEIL MUNICIPAL, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, en séance publique, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence de Monsieur Richard STRAMBIO, Maire.

PRÉSENTS :

RICHARD STRAMBIO, GRÉGORY LOEW, SOPHIE DUFOUR, FRANÇOIS GIBAUD, CHRISTINE NICCOLETTI, JEAN-YVES FORT, BRIGITTE DUBOUIS, HUGUES BONNET, SYLVIE FRANÇIN, ALAIN HAINAUT, DANIELLE ADOUX COPIN, STÉPHAN CÉRET JACQUET, BERNARD BONNABEL, ALAIN VIGIER, MICHEL PONTE, BRUNO SCRIVO, RICHARD DEVILETTE, SYLVIANE NERVI SITA, FRANÇOISE MAURICE, ÉVELYNE LORCET, MAGALI TROIN DAL VECCHIO, MARIE-CHRISTINE GUIOL, LAURELINE AUBOURG BASTIANI, JEAN-DANIEL SANTONI, CHRISTINE VILLELONGUE, CAMILLE DIQUELOU, FRANCK GRIGOLO, AURELIE REBAUDO, FREDERIC RENAULD

PROCURATIONS :

CHRISTINE PRÉMOSELLI pouvoir à RICHARD STRAMBIO, ANNE-MARIE COLOMBANI pouvoir à MAGALI TROIN DAL VECCHIO, CHRISTIAN MAMECIER pouvoir à ALAIN HAINAUT, MARTINE ZERBONE pouvoir à ÉVELYNE LORCET, JEAN-PIERRE SOUZA pouvoir à GRÉGORY LOEW, RICHARD TYLINSKI pouvoir à SYLVIANE NERVI SITA, OLIVIER GORDE pouvoir à MICHEL PONTE, JEAN-BERNARD MIGLIOLI pouvoir à CHRISTINE VILLELONGUE,

ABSENTS :

CHRISTINE PRÉMOSELLI, ANNE-MARIE COLOMBANI, CHRISTIAN MAMECIER, MARTINE ZERBONE, JEAN-PIERRE SOUZA, RICHARD TYLINSKI, OLIVIER GORDE, RENÉ DIES, JEAN-BERNARD MIGLIOLI, PHILIPPE SCHRECK

Secrétaire de Séance : GRÉGORY LOEW**Publié le : 23 FEV. 2024**

Un règlement complet du concours est disponible sur demande au service Affaires Scolaires. Les modalités de participation seront distribuées aux élèves concernés qui souhaitent y participer.

La commune prend à sa charge les dépenses liées à la communication ainsi que certains lots. Le Collège Jean Rostand financera la fourniture de toutes les denrées alimentaires utiles à la finale du concours.

Le prestataire de la délégation ELIOR financera quant à lui les lots pour les participants, les 4 finalistes, leurs commis et le gagnant.

Le Conseil Municipal, ouï l'exposé qui précède, À L'UNANIMITÉ,

- approuve les termes du règlement du concours Dragui Chef - édition 2024 « de ta cuisine à ton restaurant scolaire » joint en annexe ;
- Autorise Monsieur le Maire à signer ledit règlement ainsi que tout document afférent à l'organisation de cette manifestation.

Certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de la présente délibération,



Richard STRAMBIO

Maire de Draguignan

Président de Dracénie Provence Verdon agglomération

Conseiller régional

Secrétaire de séance :

DEPARTEMENT DU VAR



VILLE DE DRAGUIGNAN

REGLEMENT DU CONCOURS "DRAGUI CHEF" – Edition 2024 « DE TA CUISINE A Ton RESTAURANT SCOLAIRE »

Le concours "Dragui Chef" a pour objet d'encourager la créativité culinaire des enfants scolarisés à Draguignan, de renforcer les liens enfants/parents et de s'inscrire dans les orientations éducatives nutritionnelles par l'utilisation des Fruits et Légumes frais. Cette année le renouvellement du partenariat avec le Collège Jean Rostand renforcera également les liens entre les élèves du primaire et les élèves du second degré.

L'objectif est que les enfants travail un fruit ou légume frais avec un membre de leur famille afin que cette recette soit reproduite dans tous les restaurants scolaires par le délégataire de la restauration collective de la commune.

ARTICLE 1 : MODALITES D'INSCRIPTION

Le concours est ouvert aux enfants des écoles élémentaires et primaires des classes de CE2, CM1 et CM2 de la ville de Draguignan.

Les candidats devront faire parvenir leur recette sur format A4 avec une photo de son rendu, avec la liste des ingrédients et le déroulé étape par étape de la recette écrits manuellement.

Cette recette devra avoir pour aliment principal un fruit ou légume frais choisi en amont par les organisateurs du concours

Cette année : LES POIVRONS

ATTENTION : critères techniques obligatoires :

*La recette devra pouvoir être ultérieurement servie individuellement à 2000 convives, en gardant son aspect esthétique ;

*La recette ne devra pas prévoir de congélation ;

*La recette devra être réalisée et finalisée dans un temps imparti d'1h1/2 maximum (temps de cuisson compris) ;

*La recette ne devra pas prévoir de friture.

Les candidats devront noter au dos de leur recette : leur nom, prénom, classe et nom de l'enseignant, école ainsi que le nom de l'adulte avec qui ils ont élaboré cette recette et qui les accompagnera sur le lieu de la finale si leur recette est retenue.

La recette sera à remettre au service Affaires Scolaires soit directement au bureau administratif, soit auprès de l'agent de restauration référent de son école et présent durant la pause méridienne, **avant le mercredi 3 avril 2024 à 12h** date limite de réception des recettes.

ARTICLE 2 : PRESELECTION DES 4 FINALISTES

Article 2.1 : COMPOSITION DU COMITE DE PRESELECTION

Le comité de présélection est composé de l'Adjointe Déléguée aux Affaires Scolaires, de la coordinatrice du projet, d'un représentant de la Cuisine centrale et d'un représentant du Collège Jean Rostand.

Mi-avril, le comité de présélection devra, après vérification des critères de validation (critères techniques et de présentation), retenir 4 candidats au maximum.

Ces candidats seront informés à l'école et se verront remettre la fiche d'inscription et l'autorisation parentale à rendre obligatoirement une semaine avant la journée du concours et stipulant l'autorisant d'utilisation des photos.

Les autres recevront un diplôme pour leur participation.

ARTICLE 2.2 : CRITERES DE PRESELECTION

La sélection des 4 finalistes se fera en fonction des critères suivants :

- Respect du format de présentation de recette demandée (A4, recette détaillée manuscrite, photo et coordonnée de l'enfant),
- Respect des contraintes techniques liées à la restauration collective en liaison froide,
- Présentation et originalité de la recette,

ARTICLE 3 : DESIGNATION DU GAGNANT

ARTICLE 3.1 : COMPOSITION DU JURY FINAL

Le jury est constitué d'au moins 5 membres dont :

- Monsieur le Maire de la Ville et/ou ses représentants
- Un représentant de la société délégataire en charge de la restauration,
- Des représentants de l'Education Nationale dont M. le Principal du Collège Jean Rostand, le Chef de cuisine du Collège et Mme l'Inspectrice de l'Education Nationale de circonscription

Le critère « implication personnel » sera jugé par la Responsable de la section SEGPA, le Chef de la cuisine centrale ELIOR, et le(s) chefs participant(s).

ARTICLE 3.2 : CRITERES DE CHOIX DU GAGNANT

Chaque membre du jury est libre dans son jugement des lauréats.

Les 4 finalistes seront jugés sur 3 critères :

- Le gustatif ;
- La présentation du plat, le candidat devra présenter en quelques mots son plat devant le jury ;
- L'implication personnelle du candidat dans l'élaboration de son plat durant la finale.

ARTICLE 4 : DEROULEMENT DU CONCOURS

Les participants élaboreront leur recette dans leur cuisine et produiront les supports demandés.

La finale se déroulera le mercredi 22 mai 2024 au matin au Collège Jean Rostand.

Les 4 finalistes sélectionnés en amont seront accueillis au Collège Rostand pour 9h, accompagnés d'un adulte de leur famille.

Ils seront ensuite dirigés vers les cuisines du Collège dans lesquelles ils élaboreront leur recette en direct avec l'aide de deux élèves de 3^{ème} de la Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté du Collège.

Le concours débutera à 9h30 sous l'encadrement de la responsable de la section SEGPA, et des chefs.

Les finalistes auront 1h30 pour réaliser leur recette et la présenter aux membres du jury.

Tous les ingrédients des recettes retenues seront fournis sur site par le Collège Jean Rostand.

Les candidats devront fournir les plats et contenants.

Après dégustation, le jury délibérera sur place.

Le grand gagnant sera connu directement après la délibération du jury.



ARTICLE 5 : PRIX

Différents lots seront offerts par l'ensemble des partenaires de ce concours :

- Des diplômes à chaque participant ainsi qu'un lot Ville de Draguignan et un lot du partenaire ELIOR;
- Des paniers garnis pour chaque finaliste et élèves de SEGPA offerts par la société ELIOR, ainsi qu'un lot de la Ville pour chacun d'entre eux et un kit de cuisine pour chaque finaliste de la part de la société ELIOR ;
- Le gagnant du concours verra sa recette mise à l'honneur et servie dans tous les restaurants scolaires ainsi qu'au Collège Jean Rostand, il recevra par ailleurs un livre de cuisine de la Ville de Draguignan.

ARTICLE 8: LITIGE

En cas de litige notamment dans l'hypothèse d'un comportement inadapté, les organisateurs se réservent le droit de refuser à un candidat de pouvoir participer à ladite manifestation, sur décision motivée.

**Le Maire de Draguignan
Richard STRAMBIO**



Bienvenue
sur votre plateforme
BL échanges sécurisés



Bordereau d'acquittement de transaction

Collectivité : MAIRIE DE DRAGUIGNAN

Utilisateur : Télétransmission Actes Télétransmission Actes

Paramètres de la transaction :

Numéro de l'acte :	2024_028
Objet :	CONCOURS DRAGUI CHEF « DE TA CUISINE À TON RESTAURANT SCOLAIRE » ÉDITION 2024
Type de transaction :	Transmission d'actes
Date de la décision :	2024-02-21 00:00:00+01
Nature de l'acte :	Délibérations
Documents papiers complémentaires :	NON
Classification matières/sous-matières :	8.5 - Politique de la ville-habitat-logement
Identifiant unique :	083-218300507-20240221-2024_028-DE
URL d'archivage :	Non définie
Notification :	Non notifiée

Fichiers contenus dans l'archive :

Fichier	Type	Taille
Enveloppe métier Nom métier : 083-218300507-20240221-2024_028-DE-1-1_0.xml	text/xml	1 Ko
Document principal (Délibération) Nom original : 2024-028.pdf Nom métier : 99_DE-083-218300507-20240221-2024_028-DE-1-1_1.pdf	application/pdf	181.5 Ko
Document principal (Délibération) Nom original : 28-1 AFF SCOL-Règlement du concours Dragui Chef 2024.pdf Nom métier : 99_DE-083-218300507-20240221-2024_028-DE-1-1_2.pdf	application/pdf	74.5 Ko

Cycle de vie de la transaction :

Etat	Date	Message
Posté	23 février 2024 à 10h41min40s	Dépôt initial
En attente de transmission	23 février 2024 à 10h41min41s	Accepté par le TdT : validation OK
Transmis	23 février 2024 à 10h41min42s	Transmis au MI
Acquittement reçu	23 février 2024 à 10h41min53s	Reçu par le MI le 2024-02-23