

République Française



Ville de Draguignan

N°2018-068

Membres		
Membres afférents au Conseil Municipal	Membres en exercice	Votants
39	39	36

**MODALITÉS D'ORGANISATION DU CONCOURS « DRAGUI CHEF » :
ÉDITION 2018**

Mairie de Draguignan

**EXTRAIT des Registres des Délibérations du Conseil Municipal
de la Ville de Draguignan**

Séance du 19 avril 2018

Le 19 avril 2018 à 18 h 00, 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, CHRISTINE PRÉMOSELLI, SYLVIE FRANÇIN, BRIGITTE DUBOUIS, ALAIN HAINAUT, CHRISTINE NICCOLETTI, FRANÇOIS GIBAUD, FLORENCE LEROUX, SOPHIE DUFOUR, JEAN-YVES FORT, GUY DEMARTINI, ALAIN VIGIER, BRUNO SCRIVO, SYLVIANE NERVI-SITA, MARTINE ZERBONE, SYLVIE FAYE, ÉRIC FERRIER, FRÉDÉRIC MARCEL, RICHARD TYLINSKI, HUGUES BONNET, ÉVELYNE LORCET, JACQUES GAUTRON, ANNE-MARIE COLOMBANI, JEAN-DANIEL SANTONI, MARIE-CHRISTINE GUIOL, ALAIN MACKÉ, MARIE-FRANCE PASSAVANT

PROCURATIONS :

STÉPHAN CÉRET à SYLVIE FRANÇIN, GRÉGORY LOEW à ALAIN HAINAUT, DANIELLE ADOUX COPIN à FRÉDÉRIC MARCEL, FRANÇOISE JOSSET à MARTINE ZERBONE, JENNIFER PAILLAUX à SYLVIANE NERVI-SITA, MATHILDE KOUJI DECOURT à ALAIN VIGIER, JEAN-JACQUES LION à ANNE-MARIE COLOMBANI, OLIVIER AUDIBERT TROIN à JEAN-DANIEL SANTONI, AUDREY GIUNCHIGLIA à MARIE-CHRISTINE GUIOL

ABSENTS :

MARC GUILLAUME, MARIE-PAULE DAHOT, VALÉRIA VECCHIO

Secrétaire de Séance : RICHARD TYLINSKI

Publié le : 26 AVR. 2018

RAPPORTEUR : BRIGITTE DUBOUIS

Depuis plusieurs années, la Commune, en partenariat avec l'Éducation Nationale et son prestataire de la délégation de service public de restauration scolaire, s'associe à la journée thématique nationale « Fraich'Attitude » qui fête les fruits et légumes frais.

En complément de cette opération, la municipalité envisage de reconduire cette année, le concours « Dragui Chef ».

À cette occasion et conformément au règlement joint en annexe, les écoliers dracénois du CE2 au CM2 sont invités à proposer une recette autour d'un fruit ou d'un légume. Les quatre finalistes la prépareront lors de la journée portes ouvertes qui se déroulera le mercredi 20 juin 2018 au complexe Saint-Exupéry à Draguignan et recevront, en récompense, un kit de cuisine offert par le prestataire de la délégation de service public.

Le gagnant du concours verra sa recette servie dans tous les restaurants des écoles de la Commune lors d'un repas du mois de septembre de l'année scolaire suivante.

Cette manifestation sera gratuite pour le public.

La Commune prendra à sa charge le matériel pédagogique nécessaire à la mise en œuvre des ateliers ainsi que les dépenses liées à la communication. Le prestataire financera la fourniture de toutes les denrées alimentaires utiles au concours.

Ceci étant exposé, il est demandé au Conseil Municipal de bien vouloir :

- approuver les termes du règlement du concours « Dragui Chef », joint en annexe ;
- autoriser Monsieur le Maire à signer ledit règlement.

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

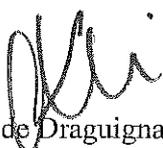
- approuve les termes du règlement du concours « Dragui Chef », joint en annexe ;
- autorise Monsieur le Maire à signer ledit règlement.

Fait à Draguignan, le 19 avril 2018.

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



Richard STRAMBIO


Maire de Draguignan

DÉPARTEMENT DU VAR



VILLE DE DRAGUIGNAN

RÈGLEMENT DU CONCOURS "DRAGUI CHEF"

Le concours « Dragui Chef » a pour objet d'encourager la créativité culinaire des enfants des classes de CE2, CM1 et CM2 scolarisés à Draguignan et de renforcer les liens enfants/parents.

ARTICLE 1 : MODALITÉS D'INSCRIPTION

Après publication du concours dans les écoles élémentaires et primaires de la commune de Draguignan, les candidats devront faire parvenir leur recette sur format A4 avec une photo de son rendu.

Cette recette devra avoir pour aliment principal un fruit ou un légume frais choisi en amont par les organisateurs du concours et ne devra pas prévoir de congélation. Cette année, l'ABRICOT a été sélectionné.

Les candidats devront noter au dos de leur recette détaillée étape par étape, leur nom, prénom, classe, école ainsi que le nom de l'adulte qui les accompagnera pour exécuter cette préparation lors de la journée portes ouvertes à l'occasion de la fête autour des fruits et légumes frais.

Cette manifestation se déroulera le mercredi 20 juin 2018 au complexe Saint-Exupéry à Draguignan.

La recette sera à remettre avant le vendredi 18 mai 2018 au personnel de restauration présent pendant la pause méridienne.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DU COMITÉ DE PRÉ-SÉLECTION

Le comité de pré-sélection est composé de l'Adjointe au Maire déléguée aux Affaires Scolaires, d'un représentant du service des Affaires Scolaires ainsi que du Directeur de la société délégataire en charge de la restauration.

Il devra, courant mai 2018, retenir 4 candidats au maximum.

Les candidats sélectionnés se verront remettre la fiche d'inscription ainsi que l'autorisation parentale à rendre obligatoirement une semaine avant la journée du concours.

Les candidats non retenus recevront un diplôme pour leur participation.

ARTICLE 3 : CRITÈRES DE PRÉ-SÉLECTION

La sélection se fera en fonction des critères suivants :

- Être scolarisé dans les écoles élémentaires ou primaires de la commune de Draguignan en classe de CE2, CM1 ou CM2 ;
- Respect du format de présentation de recette demandée (A4, recette détaillée, photo et coordonnée de l'enfant) ;
- Recette sans congélation et utilisant le fruit ou légume défini ;
- Respect des contraintes techniques liées à la restauration collective en liaison froide.

ARTICLE 4 : COMPOSITION DU JURY FINAL

Le jury final est constitué d'au moins 4 membres dont :

- Monsieur le Maire de la Ville et/ou ses représentants ;
- Des représentants de la société délégataire en charge de la restauration.

ARTICLE 5 : DÉLIBÉRATION DU JURY

Chaque membre du jury est libre dans le choix du lauréat.

ARTICLE 6 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les quatre finalistes sélectionnés en amont, accompagnés d'un adulte de leur famille, élaboreront leur recette en direct pendant la journée de la fête des fruits et des légumes frais dénommée « Fraich'attitude ».

Le concours débutera le 20 juin 2018 à 14h00. Les finalistes auront 1h30 pour réaliser leur recette et la présenter aux membres du jury.

ARTICLE 7 : PRIX

Les quatre finalistes du concours recevront un kit de cuisine offert par le délégataire du service public de restauration scolaire. Le grand gagnant verra sa recette servie dans tous les restaurants des écoles de la Commune lors d'un repas du mois de septembre de l'année scolaire suivante.

ARTICLE 8 : LITIGE

En cas de litige notamment dans l'hypothèse d'un comportement inadapté, les organisateurs, désignés à l'article 4 du présent règlement, se réservent le droit de refuser à un candidat de pouvoir participer à ladite manifestation, sur décision motivée.



Le Maire de Draguignan

Richard STRAMBIO