

Concours professionnel Cook'n'room service

Le premier concours qui met en valeur la gastronomie d'hôtel

Concours organisé le lundi 10 novembre 2025 par PALEXPO SA et l'Ecole Hôtelière de Genève (ci-après ensemble l'"Organisateur") dans le cadre du Cook'n'show à Palexpo (ci-après le "Concours")

I. Modalités de participation

1. Modalités d'inscription et de participation

Le Concours est réservé aux établissements hôteliers sis en Suisse. Ces derniers inscrivent **des professionnels de la gastronomie**, c'est-à-dire tout professionnel de la filière pâtisserie ou cuisine et titulaire d'un diplôme. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 21 ans révolus.

Chaque établissement hôtelier doit inscrire **un cuisinier et un pâtissier** au Concours.

En s'inscrivant au Concours, le Participant s'engage d'une part à respecter chaque étape du Concours détaillée dans le présent règlement et d'autre part à se rendre disponible à la date du Concours.

- a. Seules les inscriptions transmises par mail à l'adresse cooknpro@palexpo.ch seront prises en compte.

Lors de l'inscription il sera demandé:

- Nom de l'établissement;
- Adresse postale;
- Contact des candidats (nom, prénom, e-mail et téléphone);
- Curriculum vitae des 2 candidats avec nom, prénom, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, téléphone portable, e-mail personnel, expériences professionnelles.

- b. Le délai d'inscription est le **22 août 2025 (inclus)**.
- c. Un accusé de réception de l'inscription sera envoyé à l'établissement hôtelier. Ceci ne constituant en aucune manière un droit automatique de participer au Concours. Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides ne sera pas pris en considération. L'Organisateur décide seul et en dernier ressort de l'acceptation des établissements hôteliers, respectivement des candidats au Concours. Les 8 premiers établissements hôteliers dont les conditions d'inscription sont respectées seront sélectionnés à participer au Concours. **Le processus de sélection des dossiers se terminera le 29 août 2025.**
- d. L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse courriel erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, l'établissement hôtelier ne recevait pas de confirmation d'inscription.

II. Objet du Concours

1. Tenue du Participant

- a. Lors du Concours, le Participant doit porter une tenue professionnelle, soit un pantalon noir (à fournir par le Participant) ainsi qu'une veste avec le logo de son établissement hôtelier.

2. Thème et contraintes

- a. Les Participants (cuisinier et pâtissier) disposeront de 30 minutes pour réaliser un club sandwich volaille et de 1 heure pour réaliser un moelleux au chocolat avec un cœur coulant qu'ils présenteront ensuite aux jury.

Concours partie Cuisine

Dégustations

Le Participant devra présenter un club sandwich volaille à l'assiette. Huit assiettes devront être réalisées pour la dégustation des membres du jury. Les assiettes devront mesurer 24 cm de diamètre.

L'utilisation des produits mis à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire. Aucun autre fournisseur ne sera accepté. La liste des produits mis à disposition sera transmise au Participant.

Les recettes devront être réalisées sans colorants.

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Concours partie Pâtisserie

Dégustations

Le Participant devra présenter un moelleux au chocolat avec un cœur coulant à l'assiette. Huit assiettes devront être réalisées pour la dégustation des membres du jury. Les assiettes devront mesurer 24 cm de diamètre.

La recette devra avoir obligatoirement une dominance chocolat. L'utilisation des couvertures de chocolats mises à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire. Aucun autre fournisseur ne sera accepté. La liste des couvertures de chocolats mises à disposition sera transmise au Participant.

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

3. Déroulé du Concours

15h00: arrivée des candidats.

15h30 – 16h00: installation des plans de travail, vérification par le jury de la conformité des éléments apportés.

16h00: lancement de la 1^e partie du Concours (4 établissements hôteliers, soit 8 Candidats (4 cuisiniers + 4 pâtissiers)).

16h30 – 17h00: dégustations des clubs sandwiches à l'assiette.

17h00 – 17h30: dégustations des moelleux au chocolat à l'assiette.

17h30 – 18h00: installation des plans de travail, vérification par le jury de la conformité des éléments apportés.

18h00: lancement de la 2^e et dernière partie du Concours (4 établissements hôteliers, soit 8 Candidats (4 cuisiniers + 4 pâtissiers)).

18h30 – 19h00: dégustations des clubs sandwiches à l'assiette.

19h00 – 19h30: dégustations des moelleux au chocolat à l'assiette.

19h30 – 20h00: délibération du jury.

20h00 – 20h30: remise des prix.

Les ordres de passage seront transmis au Participant avec la confirmation de participation.

4. Jury

Le jury est composé de professionnels de la gastronomie reconnus dans leur domaine, soit :

- 5 membres jury dégustations;
- 2 membres jury travail;
- 2 membres jury presse;
- 1 président de jury.

5. Critères de notation

Jury travail

Chaque membre du jury travail pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Hygiène 20 points;
- Organisation de l'espace de travail 20 points;
- Dextérité 20 points;
- Respect de l'utilisation des matières premières 20 points;
- Gaspillage et respect de l'environnement 20 points.

Jury dégustation

Chaque membre du jury dégustation pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Présentation de l'ensemble et coupe 30 points;
- Equilibre gustatif 35 points;
- Créativité et respect du thème 35 points.

Une pénalité de 5 points par minute de retard est prise en compte lors de la fixation de la note finale.

Lors du calcul des points, la note la plus basse et la plus haute ne sont pas prises en compte.

La présidente du Concours, Madame Susanne Welle goûtera les clubs sandwichs et les moelleux au chocolat et notera les Participants mais ses notes et appréciations ne seront prises en compte qu'en cas de désaccord entre les membres du jury pour les départager.

6. Récompense

Le Participant de chaque partie (cuisine / pâtisserie) terminant premier au classement des points reçoit un trophée du meilleur club sandwich / meilleur moelleux au chocolat ainsi que de nombreux lots de nos partenaires.

De plus, un podium avec les 3 premiers Participants de chaque partie aura lieu.

7. Matériel et vaisselle à disposition du Participant

La liste du matériel et de la vaisselle qui seront mis à disposition du Participant lui sera transmise lors de la validation de sa candidature.

Un inventaire du matériel mis à disposition pour chaque poste sera établi en présence du Participant. A la fin du Concours, un contrôle de l'inventaire sera effectué en présence du Participant. Tout matériel manquant sera facturé au Participant.

8. Matériel autorisé à être amené par le Participant

Le Participant peut apporter une échelle 60 x 40 cm pour l'entreposage de son matériel nécessaire à ses réalisations. Rien ne doit dépasser de cette échelle, ni en hauteur, ni en largeur.

9. Force majeure

En cas de survenance de raisons impérieuses ou en cas de force majeure (selon sa définition généralement reconnue en droit suisse), l'Organisateur est en droit de différer la tenue du Concours, d'en abrégé ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le Participant ne puisse se désister ni prétendre à un dédommagement.

10. Droit à l'image et données personnelles

Chaque Participant accepte d'être filmé(e) et photographié(e) dans le cadre du Concours.

Ces vidéos, prises de sons et photographies seront utilisées par l'Organisateur, directement ou indirectement, sur les différents supports de communication liés au Concours, respectivement au Cook'n'show (site internet, réseaux sociaux, tout support de communication (papier et/ou digital), etc.). L'utilisation pourra intervenir en tout temps, sans limite de temps après la survenance du Concours. Par conséquent, l'Organisateur pourra conserver, et faire conserver, toute vidéo, prise de son et photographie concernant les Participants pour une durée illimitée et utiliser l'un ou l'autre de ces éléments, sans limite de temps, en rapport avec la promotion du Concours et/ou du Cook'n'show.

Chaque Participant s'engage à n'apporter aucune restriction ultérieure à la validité de la présente autorisation, notamment du fait de son droit à l'image, sans aucune contreprestation en échange.

Dans le cadre de son inscription, le Participant accepte que les données personnelles communiquées à l'Organisateur soient traitées par l'Organisateur et Palexpo SA pour la mise en œuvre du Concours et en rapport avec la promotion du Cook'n'Show selon ce qui précède.

11. Lieu du Concours, accompagnants et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Evénement Cook'n'show

Accompagnants

Des invitations seront transmises à chaque Participant pour toute personne souhaitant assister au Concours.

Contact

Pour toutes questions et renseignements merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse cooknpro@palexpo.ch.

Droit applicable et for

L'ensemble des relations sont soumises au droit suisse. En cas de litige, les tribunaux ordinaires du Canton de Genève sont seuls compétents.