



Cahier des Charges – Dépôt de candidature

1- Rappel du Trophée et de ses objectifs

La Fondation d'entreprise BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire, dont le siège est situé BP 21016, 26958 Valence Cedex 9, France, organise un Trophée à partir du 1er Septembre 2015 jusqu'au 30 Juin 2017.

Le Trophée Jeunes Talents, organisé pour la France métropolitaine (Corse incluse), en partenariat avec l'Education Nationale, a pour objet de faire partir chaque année 3 lauréats, successivement accueillis 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international.

Ils feront en retour partager leur aventure en produisant des récits multimédias publiés sur le site du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et sur les réseaux sociaux dédiés.

2- Conditions relatives aux participants

Ce Trophée s'adresse à des établissements désireux d'offrir une expérience d'exception à des élèves méritants préparant un diplôme de BTS Arts culinaires, art de la table et du service option B. Etudiants de 2^{ème} année, âgés entre 18 et 25 ans.

Il ne pourra, en aucune manière, être acceptés à ce Trophée des candidats ayant démarré ou effectué un autre cursus. A ce titre, nous demandons un certificat de scolarité pour chacun des candidats.

De une à deux personnes par établissement seront autorisées à participer à ce Trophée, le choix de ces candidats étant laissé à la discrétion de l'établissement en fonction du sérieux des élèves et du profil du lauréat. (Cf. Dossier de présentation remis préalablement à chaque établissement).

**Le Dossier de candidature, le Dossier Technique et les pièces justificatives dûment remplis
devront être envoyés en une seule fois
par mail à contact@tropheejeunestalents.com
avant le Mardi 1^{er} Décembre 2015, minuit.**

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées plus bas, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ou comportant des indications inexacts ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la Fondation à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile, leur certificat de scolarité. Toute indication fausse ou erronée entraîne l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de la Fondation qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Trophée.



Les participants s'engagent à créer de bonne foi, dans le cadre de leurs connaissances techniques, et à ne pas reproduire sciemment tout ou partie d'une œuvre antérieure.

3- Dossier de candidature

La participation à ce Trophée est gratuite.

Chaque candidat devra produire trois éléments. Le choix de la langue est libre : français ou anglais.

3.1 – Une Vidéo

Réalisée avec un Smartphone ou une tablette, de deux à trois minutes maximum dans laquelle il se présente. Cette vidéo doit faire apprécier la personnalité et la créativité du candidat : ce qu'il aime, ce qui est important à ses yeux, ce à quoi il rêve, qu'est-ce qui le rebute, etc.

La qualité technique doit être suffisante pour apprécier le propos mais elle n'entre pas dans l'évaluation.

3.2 – Un Post de blog

Les 3 Lauréats du Trophée Jeunes Talents devront produire un récit tout au long de leur année à l'international, publié sur leur blog dédié du site du Trophée Jeunes Talents.

Nous avons donc besoin de tester leur capacité d'expression, les candidats devront produire un texte de 1500 signes (espaces compris) maximum associé à un visuel présentant une spécialité culturelle (gastronomique, artistique, patrimoniale, paysagère, d'usage...) de leur région.

3.3 – Un Dossier technique

Cette sélection est aussi l'occasion d'utiliser les produits de la marque Les vergers Boiron de manière originale et intéressante pour la création de recettes salées.

Ainsi, que ce soit pour sublimer ou apporter une touche de saveur à une entrée ou un plat principal, les produits Les vergers Boiron peuvent s'adapter à toutes les envies et à toutes les ambitions. (Voir en Annexe la gamme complète à disposition).

Nous vous proposons de travailler un thème parmi les 3 propositions suivantes :

Sucré-salé / Voyage / Alliance du chaud et du froid.

Chaque recette sera décrite de façon détaillée au moyen du dossier technique (Voir en Annexe). Le challenge sera de porter un regard novateur et original sur des plats salés. Terre/mer, viande, volaille... vous êtes libre, seule contrainte le prix de revient HT ne doit pas dépasser 10,50 € par assiette.

Nous serons attentifs à la structure de la recette, au mariage des saveurs, à la couleur ainsi qu'aux textures. Montrez-nous que tradition rime avec innovation, émotions et plaisir à la dégustation. Laissez-libre court à votre imagination et surprenez nous avec des recettes qui sauront éveiller notre curiosité et nos papilles. La créativité et l'audace seront de rigueur afin de nous offrir des plats inoubliables.



3.4 – Un Certificat de scolarité (délivré par l'établissement)

3.5 – Une Autorisation droit d'images (voir en Annexe)

4- La Finale

La finale se déroulera probablement le mardi 2 Février 2016 sur le site de la Fondation, à Valence, à partir de 8h00. Cette date sera confirmée à la nomination des 8 finalistes le 5 Janvier 2016.

Arrivée des finalistes et de leurs enseignants tuteurs la veille de la finale. Un dîner leur sera offert, leur hébergement et frais de déplacements seront pris en charge par la Fondation. Le déroulé de la finale sera précisé à la nomination des finalistes à partir du mardi 5 Janvier 2016.

La proclamation et la remise des prix se feront à partir de 17h30.

4.1 - Une épreuve écrite

Les finalistes passeront une épreuve d'expression écrite sous forme de production de récit ou commentaire de texte de 750 à 1000 mots maximum, en français, en réponse à un sujet au choix parmi 5 propositions. Chaque finaliste devra se munir d'un ordinateur portable et d'une clé USB.

4.2 – Une évaluation en cuisine (2h00 maximum)

Avant l'entretien individuel qui permettra aux finalistes de présenter leurs plats, les finalistes seront évalués lors de la réalisation de l'intégralité de leur recette en cuisine. Ils disposeront de 2h00 maximum, assemblage, dressage de ses assiettes et nettoyage du poste compris.

Aucune intervention des accompagnateurs ne sera tolérée.

Chaque finaliste devra apporter sa mallette contenant du petit matériel (voir l'inventaire de nos équipements à la fin de ce dossier).

La liste des matières premières de chaque finaliste devra être transmise à la Fondation au moins 3 semaines avant la date de la finale (voir le bon d'économiste à remplir à la fin de ce dossier).

Enfin, les finalistes se chargeront à leur arrivée, la veille, de s'approvisionner pour les pièces de volaille, de viande, de poisson ou fruits de mer sur place.

4.3 - Un entretien individuel (+/- 40min)

Chaque finaliste présentera sa recette sur 5 assiettes. 4 assiettes pour le jury et 1 assiette pour présentation de toutes les créations de la journée.

Lors de l'entretien, les membres du jury :

- dégusteront les plats des finalistes,
- poseront des questions sur leur recette, leur futur métier, leur personnalité, leur projet, leur motivation, de culture générale...

Une partie de l'entretien se déroulera en anglais.



5- Désignation des lauréats

1^{ère} étape : Sélection sur dossier de candidature

L'ensemble des dossiers de candidature sera soumis à la Fondation Boiron Frères au plus tard le 1^{er} Décembre 2015. Le jury, composé d'un représentant de la Fondation et d'une personne de l'Agence RMP Advertising, étudieront les dossiers. Ces personnes se réuniront entre le 1/12/2015 et le 15/12/2015 pour sélectionner 8 dossiers de candidature selon les critères suivants :

Critères d'évaluation du post blog et de la vidéo

Rigueur de l'expression : grammaire, orthographe, style adapté, clarté des idées, rythme, fluidité...	De 0 à 6 points
Originalité du propos	De 0 à 7 points
Pertinence d'ensemble : comment le matériau fourni permet d'apprécier la personnalité du candidat, ses motivations et ses capacités d'expression	De 0 à 7 points
Total des points sur 20	.. /20

Critères d'évaluation de la recette

Respect du thème parmi 3 propositions	De 0 à 4 points
Originalité de la recette	De 0 à 4 points
Esthétique du plat	De 0 à 4 points
Argumentaire technique (enchaînement des étapes/précisions de l'économia)	De 0 à 4 points
Présentation du plat (réflexion qui a conduit à cette recette,...)	De 0 à 4 points
Total des points sur 20	.. /20

L'établissement retenu, recevra, en plus, une lettre invitant le ou les candidat(s) et son enseignant tuteur, sans frais, à venir participer à la finale.

Si l'établissement n'est pas retenu, celui-ci recevra l'évaluation personnalisée du ou des candidat(s) s'étant investi(s).



2^{ème} étape : La Finale

Elle aura lieu sur le site de la Fondation d'entreprise Boiron Frères pour la transmission des savoir-faire (26). Cette finale se déroulera en trois phases, chaque candidat connaîtra son ordre de passage la veille de l'évènement.

PHASE 1 : Réalisation de la recette en cuisine

Les 8 finalistes devront réaliser, assembler et dresser 5 assiettes en cuisine et disposeront de 2h00 maximum pour le faire. Ils seront évalués par un Chef cuisinier de renom sur les critères suivants :

Techniques utilisées et rigueur dans le travail	De 0 à 5 points
Phases de cuisson et de refroidissement	De 0 à 5 points
Organisation et respect du timing	De 0 à 5 points
Dressage et conformité du plat par rapport au dossier de candidature	De 0 à 2.5 points
Nettoyage du poste	De 0 à 2.5 points
Total des points sur 20	.. /20

PHASE 2 : Présentation orale et dégustation devant le jury

Ils devront ensuite présenter leur plat et le servir au jury. Lors de cet entretien, le jury observe et note la recette sur les critères d'évaluation suivants :

Dégustation (association des ingrédients, des saveurs, des textures)	De 0 à 5 points
Originalité de la recette	De 0 à 5 points
Communication et aisance à l'oral	De 0 à 5 points
Anglais	De 0 à 5 points
Total des points sur 20	.. /20

Ce jury technique et de dégustation sera composé de 4 personnes :

-**Mr Alain Boiron**, Président de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire, Président de la société BOIRON FRERES SAS.

-**Mr Yves Arrieumerlou**, Inspecteur d'Académie de Grenoble, Inspecteur pédagogique régional Economie – Gestion, Membre du Conseil d'Administration de la Fondation BOIRON FRERES pour la transmission des savoir-faire.

-**Mr Ferdy Debecker**, Président des Bocuse d'Or Winners, lui-même Bocuse de Bronze 1999.

-**Un Chef cuisinier de renom.**

PHASE 3 : Test écrit

Les finalistes passeront une épreuve d'expression écrite sous forme de récit ou commentaire de 750 à 1000 mots maximum), en français, en réponse à un sujet au choix parmi 5 propositions. Ces 5 sujets seront connus le jour de la finale. Cette épreuve aura lieu avant l'épreuve en cuisine ou après l'entretien avec le jury, suivant l'ordre de passage qui aura été défini et qui sera disponible dès la veille de la finale.



Rigueur de l'expression : grammaire, orthographe	De 0 à 10 points
Style spontané et sincérité du candidat	De 0 à 10 points
Total des points sur 20	.. /20

Ce jury sera composé de :

- Mme Elodie Fabiole**, Chargée de mission Marketing pour le compte de la Fondation.
- Mme Claire Jouanneault**, Directrice Conseil pour l'Agence de Communication RMP Advertising.

Les jurys des trois phases délibéreront juste après le passage du dernier finaliste.
La nomination des 3 premiers lauréats aura lieu le jour même de la Finale à partir de 17h30.

6- Remise de Prix

Du 1^{er} au 3^{ème} finaliste :

Privilège, les 3 lauréats remporteront un contrat professionnel rémunéré (VI.E) d'un an à l'étranger. Ils auront le privilège d'être successivement accueillis (nourris/logés/blanchis gratuitement) 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international. Tous les frais de voyage des lauréats vers les restaurants d'accueil, les frais de matériel vidéo (prêt d'iPad Air et accessoires) pour rendre compte de leur expérience et des séances de coaching multimédia avant le départ, seront offerts.

De plus, les 3 lauréats ayant remportés la 2^{ème} édition du Trophée se verront remettre un Trophée Jeunes Talents, une veste de cuisine personnalisée et un couteau du vainqueur du Bocuse d'Or 2013.

Du 4^{ème} au 8^{ème} finaliste :

Chacun se verra remettre un tablier de cuisine et un couteau du vainqueur du Bocuse d'Or 2013.

Les prix ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La Fondation se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

7- Frais pris en charge par la Fondation pour la Finale

La Fondation prend en charge, pour chacun des élèves et de leurs tuteurs (enseignants) participant aux épreuves de la finale, les frais liés :

- **Au déplacement** : le trajet aller/retour en train 2^{nde} classe depuis la gare la plus proche du domicile du participant jusqu'à la gare de Valence TGV, la plus proche du lieu de la finale (sur présentation de justificatifs, certificat de présence sur papier en-tête du lycée, RIB).
- **A la restauration** : la restauration comprend 1 dîner le lundi 1^{er} Février ainsi qu'1 petit déjeuner et 1 déjeuner le mardi 2 Février 2016.
- **A l'hébergement** : 1 nuit à l'hôtel IBIS STYLES Valence gare TGV, le lundi 1^{er} Février 2016 (en chambre double deux lits simples non mixtes).



- **A la réalisation des recettes** : ces frais comprennent l'approvisionnement en produits Les vergers Boiron ainsi que les denrées disponibles chez Métro ou Promo cash Valence (autres que les pièces de volaille, viande, poisson et fruits de mer) nécessaires lors de la finale.

8- Règlement du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Un règlement a été déposé auprès de l'étude d'huissier Michel Jacq situé au 11 bis rue Thiers 29392 Quimperlé. Il est consultable pendant toute la durée du Trophée à l'adresse <http://www.depotjeux.com> et également disponible en libre téléchargement sur le site <http://tropheejeunestalents.com/wp-content/uploads/2015/08/R%C3%A8glement-du-jeu-BOIRON-FRERES-FR-2015-2017.pdf>

9- Pour toutes informations complémentaires

Votre Contact :

Elodie FABIOLE
Fondation d'entreprise Boiron Frères pour la transmission des savoir-faire
BP 21016
26958 Valence Cedex 9
Tel : +33 (0)4 75 47 87 23
E-mail : contact@tropheejeunestalents.com

Vous disposez d'un droit de modification et de retrait des données contenues dans ce dossier en écrivant à contact@tropheejeunestalents.com

BONNE CHANCE À TOUTES ET À TOUS !!!



DOSSIER TECHNIQUE

Contraintes Techniques :

Choix d'un thème parmi 3 proposés : Sucré-salé / Voyage / Alliance du chaud et du froid.

Type de recette : salée

L'ensemble doit pouvoir être produit en 2 heures maximum nettoyage du poste compris.

Les finalistes utiliseront obligatoirement deux à trois référence(s) parmi la gamme de produits Les vergers Boiron. Le prix de revient du plat proposé ne devra pas excéder 10,50 € HT à l'unité.

Si vous êtes finaliste, vous devrez apporter le jour de la Finale votre petit matériel et tenue (tabliers, vestes, toques ou calots). Vous pourrez choisir d'utiliser votre propre vaisselle ou vous servir de la vaisselle mise à disposition par la Fondation, sachant que vous aurez 5 présentations à mettre à la disposition du jury.

ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Prénom et Nom du Chef d'établissement :

Adresse complète :

Téléphone :

Prénom et Nom du Chef des Travaux:

E-mail du Chef des Travaux :

Téléphone :

Prénom et Nom de l'Enseignant-tuteur:

E-mail de l'Enseignant-tuteur :

Téléphone :

CANDIDATS

Prénom et Nom du Candidat:

Adresse complète :

Date de Naissance :

E-mail du Candidat :

Téléphone :

Photo du candidat, en bonne définition 300DPI, en Noir et Blanc, à joindre séparément par mail.

RECETTE

Nom de la recette en Français :

Nom de la recette en Anglais :

Produit(s) Les vergers Boiron utilisé(s) :

.....
.....
.....
.....
.....

Fiche technique de votre recette avec liste de tous vos ingrédients utilisés et quantités nécessaires.
 Evaluation du coût et écrire clairement vos choix matières et progression de mises en œuvre.
 A saisir informatiquement sur Word sous cette forme.

ETAPE 1

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 2

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 3

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

ETAPE 4

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire






ETAPE 5

Ingrédients	Quantité	Unité	Mode opératoire

Etape supplémentaire à ajouter si nécessaire...

MON PANIER SE COMPOSE... Lister tous les ingrédients employés pour réaliser les 5 assiettes, préciser la marque si nécessaire	Quantité totale	Prix HT
PRIX DE REVIENT TOTAL		

ANNEXES : La gamme des produits Les vergers Boiron

	Purées 400g	Purées 1kg	Coullis 500g	Préparations canothées 10kg	Préparations canothées 50kg	Semi-coullis 150kg	
les fruits rouges 	Cassis	●	●	●	●	●	
	Cerise noire 100%	●	●	●	●	●	
	Cranberry Grioite	●	●	●	●	●	
	Fraise 100%	●	●	●	●	●	
	Fraise des bois	●	●	●	●	●	
	Fraise Mara des bois	●	●	●	●	●	
	Framboise	●	●	●	●	●	
	Framboise 100%	●	●	●	●	●	
	Fruits rouges (myrtille, cassis, mirabelle)	●	●	●	●	●	
	Fruits rouges (fraise, mirabelle, groseille)	●	●	●	●	●	
	Grioite	●	●	●	●	●	
	Groseille	●	●	●	●	●	
	Mûre	●	●	●	●	●	
	Myrtille	●	●	●	●	●	
	les fruits du verger 	Abricot	●	●	●	●	●
Figue 100%		●	●	●	●	●	
Marron-Vanille		●	●	●	●	●	
Melon		●	●	●	●	●	
Mirabelle 100%		●	●	●	●	●	
Panache 100%		●	●	●	●	●	
Pêche blanche		●	●	●	●	●	
Pêche sanguine		●	●	●	●	●	
Poire		●	●	●	●	●	
Pomme verte		●	●	●	●	●	
Quetsche 100%		●	●	●	●	●	
Rhubarbe 100%		●	●	●	●	●	
les fruits tropicaux 		Ananas 100%	●	●	●	●	●
		Banane 100%	●	●	●	●	●
		Citronnelle (Spécialité) sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●
	Cocktail Carrabes au Rhum (vanille, cacao, citron vert)	●	●	●	●	●	
	Coco	●	●	●	●	●	
	Fruit de la passion 100%	●	●	●	●	●	
	Fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion, mangue, citron vert)	●	●	●	●	●	
	Gingembre (Spécialité) sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●	
	Goyave	●	●	●	●	●	
	les fruits tropicaux 	Grenade 100%	●	●	●	●	●
		Kivi 100%	●	●	●	●	●
		Litchi	●	●	●	●	●
		Mangue 100%	●	●	●	●	●
		Mangue épicée (mangue, citron vert, extraits naturels de gingembre et de cardamome)	●	●	●	●	●
		Mangue & Passion	●	●	●	●	●
Papaye		●	●	●	●	●	
les agrumes 		Bergamote 100%	●	●	●	●	●
		Citron jaune	●	●	●	●	●
		Citron jaunes sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●
		Citron vert 100%	●	●	●	●	●
		Cocktail agrumes Cointreau® (mandarine, zestes d'orange, extrait naturel de bergamote)	●	●	●	●	●
		Fruits du soleil (orange, pamplemousse rose, orange sanguine, kalamansi)	●	●	●	●	●
		Kalamansi 100%	●	●	●	●	●
		Mandarine 100%	●	●	●	●	●
	Mandarine sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●	
	Orange	●	●	●	●	●	
	Orange sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●	
	Orange & Orange amère 100%	●	●	●	●	●	
	Orange sanguine	●	●	●	●	●	
	Orange sanguine 100%	●	●	●	●	●	
	Orange sanguine sans sucres ajoutés	●	●	●	●	●	
Pamplemousse rose 100%	●	●	●	●	●		
Yuzu 100%	●	●	●	●	●		
les légumes 	Asperge verte 100%	●	●	●	●	●	
	Artichaut	●	●	●	●	●	
	Betterave rouge 100%	●	●	●	●	●	
	Butternut 100%	●	●	●	●	●	
	Concombre 100%	●	●	●	●	●	

● Contient les sucres naturellement présents dans le fruit ● Sucré

Vous aurez à votre disposition le matériel et les équipements de cuisine suivants :

USTENSILES POUR LA CUISSON

- 3 CASSEROLES INOX pour induction (1 gd/1 moy/1 petite)
- 4 CASSEROLES INOX pour induction (2 gd/1 moy/1 petite)
- 4 CASSEROLES POUR BAIN MARIE (A SAUCE)
- 4 POELES
- 3 SAUTEUSES

COCKTAILS :

- 2 CUILLERES INOX POUR BOULE DE GLACE
- 3 SHAKERS EN INOX
- 3 PILONS A COCKTAIL EN BOIS/PLASTIQUE
- 3 SYPHON POUR CREME CHANTILLY
- 4 POTS A EAU
- 1 CARAFE A EAU BRITA
- 1 VERRE DOSEUR INOX 30/50 ml
- 1 VERRE DOSEUR INOX 20/40 ml

APPAREILS :

- 1 APPAREIL POUR "PRISE DE GELATINES" comprenant une CELLULE DE CONSERVATION des plats chauds
- 2 FOUR DE CUISSON avec vapeur
- 1 FOUR MICRO ONDE
- 1 KITCHENAID + BOL + FOUET
- 1 MACHINE A METTE SOUS VIDE
- 1 MACHINE A PILER LA GLACE
- 1 MACHINE PACOJET AVEC BOLS
- 2 PLAQUES DE CUISSON A INDUCTION avec 1 poste
- 1 PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION avec 2 POSTES
- 1 SORBERIERE grand modèle, sur roulettes
- 1 SORBERIERE petit modèle

CONSOMMABLES :

- 1 CARTON COMPLET DE FEUILLES SULFURISEES
- 1 CARTON COMPLET DE TABLIERS JETABLES
- 3 BOITES SACHETS GLACON
- 1 ROULEAU DE POCHE A DOUILLE JETABLE + EMBOUTS
- 3 ROULEAUX FILM PLASTIQUE
- 1 ROULEAU PAPIER ALUMINIUM

VAISSELLE : PLATEAUX

- 1 PLANCHE A DECOUPER EN PLASTIQUE grand modèle
- 2 PLANCHES A DECOUPER EN PLASTIQUE moyen modèle
- 4 PLANCHES A DECOUPER EN PLASTIQUE petit modèle
- PLATEAUX INOX

PLAQUES SILPAT ET MOULES EN SILICONE

MATERIELS POUR LE FOUR :

- 1 BAC ALUMINIUM (pour cuisson vapeur)
- 1 BAC très grand format
- 5 BACS INOX grand format
- COUVERCLES DE BAC EN INOX
- 1 MOULE A GRATIN EN INOX 40 X20
- 1 MOULE A MANQUER TEFAL 40 X 20
- 3 MOULES A GRATIN ronds
- 2 MOULES A TARTE AVEC FOND AMOVIBLE
- 2 PLAQUES DE CUISSON ALU avec trous d aération pour four
- 5 PLAQUES DE CUISSON METAL pour four

PETITS APPAREILS ELECTRIQUES :

- 2 BASCULES ELECTRIQUE
- 2 CHALUMOTS
- CARTOUCHES GAZ
- 1 PETIT ROBOT AVEC FOUETS + PETIT BOL AVEC ELISSE
- 1 ROBOT
- 1 REFRACTOMETRE
- 1 THERMOMETRE DIGITAL
- 1 MACHINE SOUS VIDE
- 2 MIXEURS PLONGEANT petit modèle

PETITS USTENTILES DE CUISINE :

- BOL GRADUE
- BOL NON GRADUE
- CHINOIS
- CULS DE POULE INOX
- CLOCHES
- BALANCES
- ROULEAUX



Autorisation droit d'images

Principe : une personne a participé à une séance de photos ou au tournage d'une vidéo organisés par une agence pour la promotion du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et nous cède les droits d'exploitation des photos / images. Il peut également s'agir d'images (photos ou vidéos) prises à l'occasion d'un événement spécifique (soirée, test produits, salons...). Le même document peut être utilisé, quel soit l'attribut de la personnalité concerné : image, voix

Monsieur/Madame/Mademoiselle :

Date et lieu de naissance :

Nationalité Adresse :

Monsieur/Madame/Mademoiselle

- ✓ Vous reconnaissez avoir participé librement aux prises de photographies/séances vidéo organisées par la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES dans le cadre du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères dans les conditions suivantes :
Date et lieu des prises de photographies/vidéos lors de la finale du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères 2016, lors de la présentation des Lauréats à divers événements nationaux et internationaux.
- ✓ Vous reconnaissez à ce titre avoir participé librement et sans contrainte aux entretiens/discussions organisés dans le cadre de ces prises de photographies/séances vidéo.
- ✓ Vous déclarez expressément autoriser, à titre irrévocable, la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES, ses partenaires et ses clients à exploiter les droits d'utilisation qu'elle détiendrait sur votre image résultant de votre participation aux photographies/vidéos réalisées, sans possibilité de vous rétracter à la vue des clichés/images ainsi réalisés.

Par image, il est entendu l'ensemble des attributs de la personnalité, comprenant notamment l'image, la voix et le nom, utilisés ensemble ou séparément.

La présente autorisation est accordée dans les conditions suivantes :

Elle est concédée à titre gracieux et permet une exploitation des photographies/vidéos sur les supports suivants :

- De(s) Poster(s)
- Les Pages de communication au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères parues dans la presse professionnelle
- Les Pages des sites internet et réseaux sociaux dédiés au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Elle est consentie pour le monde entier et pour une durée de 2 ans à compter de la date de signature de la présente. Elle porte sur des droits de reproduction, de représentation, d'adaptation et d'exploitation par reproduction et représentation et d'adaptation de manière intégrale ou partielle, de votre image telle qu'elle résulte de votre participation à la prise de photographies/vidéos telles que visée par les présentes.

Elle emporte la possibilité pour la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES d'apporter à la fixation initiale de votre image toute transformation, modification, adjonction, suppression librement choisie, par RMP Advertising et/ou par la Fondation d'entreprise BOIRON FRERES en fonction de l'esprit de la communication, dès lors qu'elle n'entraîne aucune altération de la personnalité.

- ✓ Vous déclarez avoir pris connaissance dans le fond comme dans la forme de l'utilisation qui sera faite de votre image et acceptez librement et sans contrainte cette utilisation et les conditions de cette utilisation.

Fait à Le

Faire précéder votre signature de la mention manuscrite « Lu et approuvé »