

Concours professionnel Cook'n'room service

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

Concours organisé le lundi 9 novembre 2026 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

- a. 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** (ci-après le "Participant cuisinier") et **un pâtissier** (ci-après le "Participant 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.

- b. Seules les inscriptions effectuées via le formulaire d'inscription disponible sur le site internet <https://cooknpro.ch/concours/> seront prises en compte.

Lors de l'inscription il sera demandé :

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

- c. Le délai d'inscription est le 30 septembre 2026 (inclus).

- d. 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 4 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 7 octobre 2026.

- e. 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 disposeront de 1 heure pour réaliser (i) une salade César pour les Participants cuisinier et (ii) une tarte au chocolat de 26 cm de diamètre pour les Participants pâtissier, en 8 exemplaires qu'ils présenteront ensuite aux membres du jury sur des assiettes individuelles.

- b. Au début du Concours, une table centrale sera mise à disposition avec l'ensemble des ingrédients autorisés. Aucun autre ingrédient que ceux mis à disposition sur la table centrale par l'Organisateur ne sera autorisé.

Les Participants disposent d'un temps libre pour composer leur panier personnalisé en début de Concours. Ce temps est inclus dans la durée de 1 heure.

Concours partie Cuisine

Dégustations

Chaque Participant cuisinier bénéficie de 5 minutes de dégustation par le jury.

La dégustation a lieu en présence du Participant cuisinier et ce dernier pourra présenter et expliquer rapidement sa réalisation aux membres du jury.

Les membres du jury évalueront les salades césars selon des critères définis à l'avance (goût, originalité, cuisson, présentation, équilibre des saveurs, etc.).

La durée totale de la dégustation pour l'ensemble des Participants (Participants pâtisseries et Participants cuisiniers) est de 40 minutes.

Phase de sélection des ingrédients

Au début du Concours, une table centrale sera mise à disposition avec l'ensemble des ingrédients autorisés. Aucun autre ingrédient que ceux mis à disposition sur la table centrale par l'Organisateur ne sera autorisé.

Les Participants disposent d'un temps libre pour composer leur panier personnalisé en début de Concours. Ce temps est inclus dans la durée de 1 heure.

Phase de cuisine

Les Participants cuisinier gèrent librement leur temps entre la sélection des ingrédients et la préparation des salades César.

Les techniques et parfums pour la réalisation des plats sont libres.

La phase cuisine doit être terminée au terme de l'heure impartie.

Présentation des salades César

Chaque Participant cuisinier doit présenter 8 assiettes identiques afin d'être dégustées par les 8 membres du jury.

Les salades César doivent être dressées sur les assiettes mises à disposition par l'Organisateur et sont identiques pour tous les Participants cuisiniers. Une attention devra être portée à l'esthétique.

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Concours partie Pâtisserie

Dégustations

Chaque Participant pâtissier bénéficie de 5 minutes de dégustation par le jury.

La dégustation a lieu en présence du Participant pâtissier et ce dernier pourra présenter et expliquer rapidement sa réalisation aux membres du jury.

Les membres du jury évalueront les tartes au chocolat selon des critères définis à l'avance (goût, originalité, cuisson, présentation, équilibre des saveurs, etc.).

La durée totale de la dégustation pour l'ensemble des Participants (Participants pâtisseries et Participants cuisiniers) est de 40 minutes.

Phase de sélection des ingrédients

Au début du Concours, une table centrale sera mise à disposition avec l'ensemble des ingrédients autorisés. Aucun autre ingrédient que ceux mis à disposition sur la table centrale par l'Organisateur ne sera autorisé.

Les Participants disposent d'un temps libre pour composer leur panier personnalisé en début de Concours. Ce temps est inclus dans la durée de 1 heure.

La recette de la tarte au chocolat devra obligatoirement avoir une dominance chocolat. L'utilisation des couvertures de chocolats mises à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire.

Phase de cuisine

Les Participants gèrent librement leur temps entre la sélection des ingrédients et la préparation des salades César et des tartes au chocolat.

Les techniques et parfums pour la réalisation des plats sont libres.

La phase cuisine doit être terminée au terme de l'heure impartie.

Pour la réalisation des tartes au chocolat, le Participant pâtissier devra utiliser exclusivement un cercle à tarte de 26 cm de diamètre, fourni par l'Organisateur.

Présentation des tartes au chocolat

Chaque Participant doit présenter 8 assiettes identiques afin d'être dégustées par les 8 membres du jury.

Les tartes au chocolat doivent être dressées sur les assiettes mises à disposition par l'Organisateur et sont identiques pour tous les Participants pâtisseries. Une attention devra être portée à l'esthétique.

3. Déroulé du Concours

15h00 : arrivée des candidats et tirage au sort des plans de travail.

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

16h00 : lancement du Concours – partie Cuisine (départ toutes les 5 minutes).

16h20 : lancement du Concours – partie Pâtisserie (départ toutes les 5 minutes).

17h00 – 17h20 : dégustations des salades César.

17h20 – 17h40 : dégustations des tartes au chocolat.

17h40 – 18h15 : délibération du jury.

18h30 – 19h00 : remise des prix.

Les ordres de passage seront tirés au sort sur place.

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.

Tout retard ou non-respect du temps imparti pourra entraîner une pénalité ou une disqualification :

- Tolérance pour un envoi avec 2 minutes de retard.
- Si pas terminé après 2 minutes de retard : obligation d'envoyer son plat en l'état avec 5 points par minute de retard est prise en compte lors de la fixation de la note finale.

Les participants doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long du Concours.

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 salades César et les tartes 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 de la meilleure salade César / la meilleure tarte au chocolat ainsi que de nombreux lots de nos partenaires.

De plus, un podium avec les 3 premiers Participants cuisinier et les 3 premiers Participants pâtissier aura lieu.

7. Matériel et vaisselle à disposition du Participant

La liste du matériel et de la vaisselle qui sera 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

Dans un souci d'équité entre tous les participants, l'ensemble du matériel technique sera fourni par l'Organisateur. Tous les candidats devront utiliser exclusivement ce matériel et s'y adapter. Cette disposition vise à éviter toute ambiguïté et à garantir des conditions de travail identiques pour l'ensemble des Participants.

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
Événement 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 cooknshow@automnales.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.