

AVIS DE CONCOURS INTERNATIONAL « S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018 »

RÈGLEMENT COMPLET

Sanpellegrino Spa (« Sanpellegrino »), société ayant son siège social à Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), et son siège administratif à Via del Mulino 6, Assago (Mi), organise la présente initiative intitulée « S.Pellegrino Young Chef 2018 ».

L'initiative consiste en un concours international de recherche de talents, ouvert aux jeunes chefs majeurs selon les lois de leur pays respectif, âgés au maximum de 30 ans au moment de l'inscription, et répondant aux conditions listées ci-dessous. L'initiative sera promue à partir du 16 janvier 2017, mais l'inscription sera possible uniquement du 1^{er} février au 30 avril 2017.

Le présent règlement pourra être consulté sur www.sanpellegrino.com (le « site »).

Tous les participants sont invités à lire attentivement le présent règlement : en participant à l'initiative, ceux-ci déclarent avoir compris et accepté l'ensemble des clauses ci-après exposées.

1. But de l'initiative

L'initiative a pour but de soutenir les principes de la culture de la bonne cuisine dans le monde, à travers un projet visant à repérer des jeunes chefs de talent pour les mettre en valeur et favoriser leur croissance professionnelle.

2. Période de participation

L'initiative sera rendue publique le 16 janvier 2017.

Pour participer, les candidats devront s'inscrire dans la section dédiée du site www.sanpellegrino.com. Pour la Chine uniquement, il sera possible d'envoyer les demandes d'inscription complètes à l'adresse : SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com

Afin d'effectuer la « présélection mondiale » (ou « global shortlist ») et de déterminer les finalistes locaux ainsi que le vainqueur final, l'initiative s'articulera en 3 phases, telles que décrites ci-dessous:

- Inscription en ligne (phase 1) : du 01/02/2017 à 00 h 01 (GMT+1) au 30/04/2017 à 23 h 59 (GMT+1)
- Réalisation de la « présélection mondiale » (phase 2) : 01/05/2017 – 31/05/2017
Repérage (et notification) des participants retenus pour la « présélection mondiale » : à partir du 01/06/2017
- « Finalistes locaux » (phase 3) : la sélection des finalistes locaux aura lieu entre le 07/06/2017 et le 31/12/2017
- La Grande Finale (phase 3), comprenant l'élection du « S.Pellegrino Young Chef 2018 », est actuellement prévue pour la période du 11 au 13/05/2018 à Milan. Les dates et le lieu de l'événement sont toutefois susceptibles d'être modifiés, auquel cas **toute modification sera communiquée sur www.sanpellegrino.com et directement aux intéressés.**

Conjointement aux dates de la Grande Finale, d'autres événements collatéraux pourraient être organisés auxquels les finalistes locaux pourraient être invités.

Il est donc important que tous les participants s'assurent de leur disponibilité pendant la période précitée, ce dès la première phase d'inscription en ligne.

3. Conditions de participation – à lire avec attention

La participation à la présente initiative est exclusivement ouverte aux jeunes chefs répondant aux critères suivants :

- **Âge** : être majeur selon les lois en vigueur dans son pays de participation et ne pas être né avant le 01/05/1986 ;
- **Expérience** : travailler actuellement et avoir travaillé à temps plein pendant au moins 1 an dans un(e) ou plusieurs restaurant(s) / société(s) de traiteur comme « commis », « chef de cuisine », « chef de partie » ou « sous-chef » (il n'est pas indispensable que la période de travail d'1 an ait été effectuée dans un seul et unique restaurant) ;
- **Langue** : la langue officielle du concours est l'anglais, c'est pourquoi les candidats doivent obligatoirement être en mesure de s'exprimer en anglais, à l'oral comme à l'écrit. Toutefois, afin de faciliter et d'accélérer le processus d'inscription, les candidats auront la possibilité de postuler dans l'une des langues suivantes, au choix : **anglais, espagnol, français ou italien**. Pour la Chine uniquement, il sera possible d'envoyer les demandes d'inscription complètes en mandarin à l'adresse : applicationsChina@sanpellegrinoyoungchef.com.

Les candidatures présentées dans une langue autre que celles listées ci-dessus seront considérées non valides.

En outre, pour garantir une meilleure compréhension du règlement, celui-ci sera publié en allemand, en russe, en japonais, en mandarin et en portugais, en plus des langues précitées.

Tous les critères susmentionnés doivent être respectés ; dans le cas contraire, le participant sera exclu du concours.

Chaque jeune chef pourra s'inscrire à l'édition 2017/18 une seule fois et avec un seul plat signature. Cependant, seront admis les chefs ayant participé aux éditions précédentes, sous réserve qu'ils respectent le critère d'âge, à l'exception des lauréats du titre **S.Pellegrino Young Chef**.

Il est de la responsabilité de chaque participant d'obtenir l'autorisation de son employeur, ladite autorisation étant nécessaire pour pouvoir participer. **En participant à l'initiative, chaque participant garantit avoir obtenu l'autorisation requise, ou ne pas en avoir besoin.**

Il est également de la responsabilité de chaque participant de posséder une assurance contre les accidents, dont une attestation qui sera demandée par l'organisateur.

4. Modalités de participation

Phase 1 : inscription en ligne - du 1er février 2017 à 00 h 01 (GMT+1) jusqu'au 30 avril 2017 à 23 h 59 (GMT+1)

Pour participer, les jeunes chefs répondant aux critères indiqués au point précédent devront s'inscrire en ligne, en complétant le formulaire disponible sur le site. Les inscriptions pourront être améliorées pendant 3 mois, le système permettant d'enregistrer les inscriptions et de les modifier autant de fois que nécessaire avant l'envoi définitif au plus tard à la date d'échéance indiquée. L'ordre dans lequel les candidatures seront soumises n'influera en rien sur leur acceptation et sur le résultat de la sélection.

Le formulaire devra être rempli en entier et contenir les informations suivantes :

- État civil et coordonnées de contact (**obligatoire**)
- Références en ligne et liens (ex. site internet, pages de profil de réseaux sociaux) (**optionnel**)
- Lieu de travail actuel (ex. informations sur le restaurant) (**obligatoire**)
- Poste de travail actuel (ex. commis / chef / sous-chef / chef de partie) (**obligatoire**)

Les candidats devront également joindre :

- la copie d'une **pièce d'identité en cours de validité** qui indique de manière claire, visible et compréhensible leur date de naissance - leur **Curriculum Vitae** mis à jour
- la **recette de leur « plat signature »**
- les **photos de leur « plat signature »** (min. une (1) - max. trois (3))

En outre, les candidats devront répondre aux questions suivantes, posées en anglais :

- « Quelles sont vos aspirations professionnelles pour l'avenir ? » (**obligatoire**)
- « Que souhaitez-vous exprimer à travers votre plat ? » (**obligatoire**)

Précisions concernant le plat signature (en anglais, « signature dish ») :

- Le plat signature peut être une entrée ou un plat principal. Les hors-d'œuvre et les desserts ne sont pas acceptés.
- Le plat signature ne doit comporter aucun ingrédient à base d'animaux considérés en risque d'extinction, de sang ou d'or. Les participants seront tenus de choisir les ingrédients qu'ils souhaitent utiliser en tenant compte des limites et des interdictions établies par la législation italienne, européenne et internationale concernant :

1) la protection d'espèces de faune et de flore spécifiques <http://eur-lex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023> ;

2) l'hygiène et la sécurité alimentaire

http://eurlex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001 .

- De plus, il est demandé aux candidats de tenir compte de la saisonnalité des ingrédients de façon à s'assurer de la disponibilité de ces derniers pour les Finales Locales ainsi que la Grande Finale. En cas de doute, le participant peut écrire à contact@sanpellegrinoyoungchef.com.

- Le temps de préparation octroyé lors des finales locales et de la Grande Finale est de **5 heures**. Les préparations nécessaires à la réalisation de la recette devront être effectuées pendant le temps imparti, toutefois les conserves ainsi que les aliments fermentés, en poudre ou déshydratés prêts à être utilisés seront autorisés. Les marinades et les fonds devront être réalisés sur place.

- Dès lors qu'il est admis à une finale locale, le jeune chef devra se procurer les ingrédients nécessaires pour cuisiner 10 portions. Les frais engagés seront entièrement remboursés par l'organisateur sur présentation de justificatifs d'achat et le seuil de dépense maximal autorisé est de 250 euros.

Le jeune chef qui remportera une finale locale aura accès à la Grande Finale en tant que lauréat de sa région et devra se procurer les ingrédients nécessaires pour cuisiner 10+10 portions. Les frais engagés seront entièrement remboursés par l'organisateur sur présentation de justificatifs d'achat et le seuil de dépense maximal autorisé est de 500 euros.

Lors des finales locales comme lors de la Grande Finale, les jeunes chefs auront chacun à disposition un poste de cuisine équipé et des ingrédients de base, répertoriés dans les pièces jointes 1 et 2 figurant à la fin de ce document.

- La recette et les photos envoyées constitueront le plat que le jeune chef devra préparer s'il est retenu pour la présélection mondiale.

- La recette devra inclure les informations suivantes : nom de la recette, type de plat (entrée, plat principal), ingrédients et quantité, pour combien de personnes est la recette, mode de préparation, temps de préparation de la recette, temps de cuisson, mode de dressage, prénom et nom du chef, et numéro de participant assigné par le système lors de la phase d'inscription.

- Il est exigé au moins une photo du plat (ou trois au maximum) dans laquelle / lesquelles on voit clairement le plat achevé, de préférence en haute résolution. En envoyant leur candidature, les participants autorisent la publication de la photo envoyée sans limite temporelle, géographique et sur tous supports par Sanpellegrino ou tout tiers délégué par Sanpellegrino, et acceptent de prendre part à des interviews, aux seules fins en lien avec l'initiative et aux fins promotionnelles décrites dans le présent document. Il est de la responsabilité des participants de fournir des informations exactes : en participant, les candidats assument toute responsabilité quant à la véracité des informations fournies et des matériaux envoyés.

L'organisateur ne pourra être considéré comme responsable si les informations fournies pour la participation et/ou les informations de contact étaient incorrectes, inexacts ou autre.

À cet égard, il est précisé que la preuve d'envoi (par le participant) ne pourra être considérée comme une preuve valide de participation effective. Les matériaux envoyés ne seront pas restitués et les participants sont invités à en conserver une copie.

L'organisateur se réserve le droit, à tout moment, d'effectuer les vérifications nécessaires concernant la validité des participations (y compris l'identité du participant, son âge et son lieu de résidence), en demandant toute preuve jugée utile pour corroborer les informations déclarées dans le formulaire en ligne, et de disqualifier tout participant qui aurait violé le présent règlement ou n'aurait pas respecté le processus d'inscription.

Phase 2 : présélection mondiale (jusqu'au 31 mai 2017)

Afin de réaliser une première présélection mondiale, toutes les participations soumises durant la Phase 1 seront réparties en 21 groupes, correspondant aux 21 régions participantes (listées en annexe 1). Le lieu de travail (et non le lieu de provenance) sera déterminant pour définir le pays et la région d'appartenance de chaque candidat.

Un jury composé de membres indépendants d'ALMA (La scuola Internazionale di Cucina Italiana – www.alma.scuoladicucina.it) présélectionnera au maximum 10 jeunes chefs pour chacune des 21 régions participantes.

Si le nombre de candidatures valides pour une ou plusieurs régions était inférieur à 10, la présélection pourrait comporter un nombre inférieur de candidats.

Le processus de sélection sus-décrit sera géré par ALMA, qui pourra toutefois – à son entière discrétion – s'entourer de personnes ou d'entités expertes locales.

Afin d'établir la liste de présélection, les candidatures seront évaluées sur la base des 5 critères suivants (« Golden Rules »), pour chacun desquels les membres du jury attribueront une note comprise entre 1 et 10.

- a. **INGRÉDIENTS** : capacité à sélectionner les meilleurs ingrédients que le marché peut offrir en termes de qualité, de fraîcheur et d'exclusivité pour atteindre l'excellence gustative.
- b. **COMPÉTENCE** : capacité à traiter les matières premières et à les transformer en un plat qui respecte leur essence.
- c. **GÉNIE** : capacité à explorer des perspectives inédites, stimulantes et innovantes dans le respect de la culture de la bonne cuisine, avec un style personnel et contemporain, tout en maintenant un équilibre gustatif parfait.
- d. **BEAUTÉ** : capacité à présenter le plat de manière esthétique pour en valoriser le contenu.
- e. **MESSAGE** : capacité à communiquer un message clair à travers sa propre création et sa propre vision.

La liste des candidats de chaque région qui accéderont à la phase suivante du concours sera établie sur la base du total des points attribués à chaque candidat pour chacun des critères cités. Les candidats présélectionnés pour chaque région seront informés de leur qualification par téléphone

et/ou par e-mail par les bureaux locaux de l'organisateur, et leur nom sera publié sur le site ainsi que sur www.finedininglovers.com.

La Société Organisatrice fera ses meilleurs efforts afin de contacter les candidats présélectionnés. Néanmoins, dans le cas où un finaliste sélectionné ne pourrait pas participer ou ne serait pas joignable dans un délai de 15 jours sur la base des contacts e-mail/téléphone fournis dans le formulaire d'inscription, ce candidat sera automatiquement exclu, et le droit de participer reviendra au candidat suivant du classement.

Phase 3 : Finales locales (entre le 7 juin et le 31 décembre 2017)

Les finales locales pour chacune des 21 régions participantes se tiendront lors de la phase 3, qui vise à sélectionner 1 jeune chef finaliste pour chacune des présélections établies pendant la phase 2. Les finales locales pourront se tenir selon différentes modalités, lors d'événements spécifiques régionaux organisés ad hoc, ou à l'occasion d'événements déjà existants, à la discrétion de l'organisateur mais dans le respect des règles figurant **au paragraphe 4 (Modalités de participation)**.

Le gagnant remportera les dotations suivantes :

- 1 semaine de formation au sein du restaurant triplement étoilé *Le Pré Catelan*, d'une valeur unitaire indicative de 1.000 euros
- Participation à la grande finale internationale du « S. Pellegrino Young Chef 2018 » (du 11 au 13/05/2018 à Milan). Pour cette finale, les frais de transport, de restauration et d'hôtel seront pris en charge par la société organisatrice.

En cas de force majeure ou en cas de circonstances exceptionnelles indépendantes de sa volonté, la Société Organisatrice se réserve le droit de remplacer les dotations gagnées par des dotations de nature et/ou de valeur équivalente. Le gagnant ne pourra prétendre obtenir la contre-valeur en espèces de la dotation gagnée ou demander son échange contre d'autres biens ou services. La dotation est nominative, non commercialisable et ne peut pas être attribuée ou cédée à un ou des tiers.

Les dates spécifiques, les lieux et tout autre détail relatif aux finales locales seront communiqués par les bureaux locaux de l'organisateur.

Lors des finales locales, il sera demandé aux jeunes chefs de cuisiner leur plat signature, tel que décrit dans la phase d'inscription.

Le plat signature sera examiné par un jury local composé d'au moins 3 juges (chefs reconnus et/ou représentants de la gastronomie locale contemporaine).

Le jury local goûtera les plats de chacun des jeunes chefs et les jugera sur la base des 5 critères mentionnés au paragraphe précédent, en attribuant, pour chaque critère, une note comprise entre 1 et 10.

Le vainqueur désigné par le jury sera le candidat ayant obtenu le meilleur score global pour l'ensemble des critères cités. Il se verra attribuer le titre de « Finaliste local » et accédera à la finale de Milan. Chaque finaliste sera coaché par un « chef mentor », désigné par l'organisateur, qui lui suggérera des conseils pour améliorer la recette en modifiant la présentation ou quelques

ingrédients mineurs, mais **sans changer le nom du plat ni son ingrédient principal, sous peine d'entraîner la disqualification du finaliste.**

L'organisateur notifiera uniquement au finaliste local de chaque région son accès à la finale par téléphone et/ou par e-mail. La liste des 21 finalistes locaux sera publiée sur le site ainsi que sur www.finedininglovers.com. Les finalistes locaux **acceptent de se rendre disponibles pour participer, après leur élection et selon des modalités à définir entre les parties, à au moins 6 événements internationaux organisés par Sanpellegrino ou par des tiers délégués par Sanpellegrino.**

La Société Organisatrice fera ses meilleurs efforts afin de contacter les finalistes. Néanmoins, dans le cas où un finaliste sélectionné ne pourrait pas participer ou ne serait pas joignable dans un délai de 15 jours sur la base des contacts e-mail/téléphone fournis dans le formulaire d'inscription, ce finaliste sera automatiquement exclu, et le droit de participer reviendra au candidat suivant du classement.

Phase 4 : Grande Finale

La Grande Finale est prévue pour les 22-23 juin 2018 à Milan. Les dates et le lieu de l'événement sont toutefois susceptibles d'être modifiés, auquel cas toute modification sera communiquée sur le site et sur www.finedininglovers.com ainsi qu'aux personnes directement intéressées.

Conjointement aux dates de la Grande Finale, d'autres événements collatéraux pourraient être organisés auxquels les finalistes locaux pourraient être invités. Il est donc important que tous les participants s'assurent de leur disponibilité pendant la période précitée.

Lors de la Finale, les 21 finalistes locaux devront cuisiner leur plat signature, qui sera soumis au jugement de 7 chefs de renommée internationale (le « Grand Jury »).

Des sessions de dégustation seront prévues, au cours desquelles chaque membre du Grand Jury goûtera les plats des 21 finalistes et les jugera sur la base des 5 critères mentionnés dans les paragraphes précédents (« Golden Rules »), pour chacun desquels il attribuera une note comprise entre 1 et 10.

Un classement sera établi sur la base du score total obtenu par chaque finaliste local, et le 1^{er} au classement sera nommé grand vainqueur du concours. Comme cela a déjà été le cas lors des éditions précédentes, un mécanisme de sélection progressive pourrait être mis en place dans le cadre de la Grande Finale. Les 3 premiers au classement pourraient donc être appelés à resoumettre leur plat signature au Grand Jury avant que celui-ci choisisse le grand vainqueur. Le mécanisme sera toujours celui des « Golden Rules » avec un système de notation allant de 1 à 10.

Le vainqueur recevra le titre de « S.Pellegrino Young Chef 2018 ».

Au cours de cette même soirée et parallèlement à l'assignation du titre susmentionné, d'autres titres et récompenses collatéraux pourraient être décernés, ce qui sera communiqué sur le site et sur www.finedininglovers.com, ainsi qu'aux personnes directement intéressées.

Les résultats de la finale seront publiés sur le site et sur www.finedininglovers.com après la date de l'événement.

Le lauréat du titre « S.Pellegrino Young Chef 2018 » accepte de se rendre disponible pour participer, après son élection et selon des modalités à définir entre les parties, à au moins 6

événements internationaux organisés par Sanpellegrino ou par des tiers délégués par Sanpellegrino.

5. PROTECTION DE LA VIE PRIVÉE

Les données personnelles des participants seront recueillies et utilisées par l'organisateur et la société du groupe, par les fournisseurs ainsi que par toutes les parties impliquées dans l'organisation et la gestion du présent concours, conformément aux dispositions de la politique de confidentialité de l'organisateur, qui peut être consultée sur :

www.sanpellegrino.com/youngchefapplication.

En participant au concours, les candidats déclarent avoir compris et accepté le règlement ainsi que la politique de confidentialité de l'organisateur, et consentent au traitement de leurs données personnelles aux fins du concours.

Lors de la phase d'inscription, les participants sont invités à accepter (optionnel) de recevoir des communications promotionnelles provenant de l'organisateur et de partenaires sélectionnés, ainsi que la newsletter du site www.finedininglovers.com.

En donnant leur accord (optionnel), les participants consentent à recevoir des e-mails et/ou des communications commerciales concernant les produits, les services et les événements promus par l'organisateur. Il est précisé que cet accord ne constitue pas une condition de participation et n'augmentera en aucun cas les chances de gagner du participant.

6. MATÉRIAUX PUBLIÉS

Les contenus envoyés lors de la candidature ne devront comprendre aucune image considérée comme offensante, contraire aux bonnes mœurs (vulgarité, scènes violentes, activités illégales, discriminations sur les religions ou les races, etc.) ou qui viole de quelque manière que ce soit les droits de tiers en présentant des contenus diffamatoires, ou en violant la confidentialité ou d'éventuels droits d'auteur.

L'organisateur se réserve le droit de modérer, rejeter ou disqualifier toute participation qu'il considérerait, à son entière discrétion, comme indécente, offensante, inappropriée ou contraire à l'esprit du présent concours, ou qui serait susceptible de nuire à l'organisateur, au concours, ou encore à l'image ou à la réputation de tiers. Si un candidat retenu dans la présélection mondiale ou sélectionné pour une finale locale entreprend des activités antisociales ou inappropriées en concomitance avec la finale locale ou la Grande Finale, l'organisateur se réserve le droit de le disqualifier et/ou de prendre toute mesure jugée nécessaire pour défendre ses droits et les principes exposés.

Tous les matériaux envoyés pour la participation devront être des originaux.

En participant au concours, chaque candidat déclare et confirme :

a. que les contributions (matériaux/recettes) envoyées sont originales et que celles-ci ne violent aucun droit d'auteur et/ou droit connexe et/ou droit de marque / secret industriel / droit d'image ou tout autre droit d'exploitation commerciale et/ou industrielle et intellectuelle de toute personne physique ou morale ;

b. qu'il dégagera la société organisatrice, ainsi que ses ayants droit, de toute responsabilité et de tout préjudice, tout coût ou tout dommage susceptible d'incomber à celle-ci suite à la violation de la présente déclaration et garantie. Notamment, le participant dédouanera le promoteur et le protégera complètement contre les dommages (y compris les coûts) que ce dernier pourrait être appelé à payer à des tiers suite à :

- Une action ou une sommation fondée sur le fait que la simple possession ou l'utilisation du contenu par le promoteur viole ou ait violé un droit d'auteur, un droit sur une marque enregistrée, un droit de brevet, un savoir-faire, un droit d'invention, un droit d'image et tout autre droit exclusif de tiers ;
- Tout préjudice causé par la publication de contenus jugés offensants ou contraires aux bonnes mœurs (vulgarité, scènes violentes, activités illégales, etc.).

Les matériaux pourront être envoyés exclusivement par voie électronique. Les éventuels matériaux envoyés par tout autre moyen ne pourront être pris en compte.

Les images et les recettes envoyées, les noms et les photos des participants, ainsi que les photos / vidéos réalisées lors des événements prévus (finales locales, Grande Finale), qui représentent les participants et leurs recettes, pourront être utilisés à la discrétion de l'organisateur pour promouvoir l'initiative et tout produit ou service offert par l'organisateur et lié à ladite initiative, via tout moyen de distribution et sans limite dans le temps, sans que l'organisateur ne doive verser une rémunération quelle qu'elle soit aux participants.

En envoyant leurs contenus personnels, les participants renoncent à tout droit sur ceux-ci (droit qui sera reconnu au promoteur), et ne pourront prétendre à aucune rémunération en contrepartie de leur éventuelle utilisation. Les contenus devront être libres de droits et ne seront pas restitués. Les participants pourront également être impliqués dans d'éventuelles initiatives promotionnelles et publicitaires en lien avec les événements locaux et la Finale.

7. Clauses générales

Le présent document comprend toutes les informations nécessaires à la participation au concours. En y prenant part, les candidats acceptent l'ensemble des clauses inscrites au document.

Les employés de l'organisateur et d'ALMA, ainsi que leur famille proche et toute personne impliquée dans la production et dans la gestion du présent concours sont interdits de participation.

Est également exclu du concours quiconque a un lien de parenté ou de collaboration avec les juges des « Finales Locales » et/ou de la « Grande Finale ».

Pour chaque participant, l'organisateur prendra à sa charge : (a) l'organisation des transferts pour rejoindre le site des finales locales et de la Grande Finale ; (b) les dépenses et les frais de voyage, de repas et d'hébergement liés à la participation aux finales locales et à la Grande Finale. Les arrangements susmentionnés sont prévus pour le seul jeune chef participant. Tout invité éventuel sera entièrement à la charge du participant ; il pourra assister uniquement au concours en qualité de spectateur et n'aura pas accès aux événements collatéraux, y compris aux déjeuners et dîners officiels / programmes de divertissement.

La participation à une finale locale et à la Grande Finale, ainsi que l'attribution du titre en jeu ne peuvent être cédées et n'ont aucune valeur financière.

L'organisateur assume toute responsabilité pour tout éventuel dommage ou perte subi(e) par le participant en conséquence de sa participation au présent concours, sans préjuger de la responsabilité de l'organisateur en cas de décès ou de dommage subi par le participant, imputable à une quelconque négligence de l'organisateur.

L'organisateur ne pourra être tenu responsable de tout problème technique, toute erreur humaine ou toute intervention non autorisée susceptible d'invalider une correcte inscription sur le site, ou d'entraîner la perte ou d'endommager des données.

Toute décision de l'organisateur concernant tout aspect de la promotion devra être considérée comme définitive et irrévocable.

L'organisateur ne pourra être tenu responsable d'éventuels retards ou de l'impossibilité de remplir ses propres obligations suite à toute interférence, tout acte, toute omission, tout événement ou toute circonstance qui échappe à son contrôle raisonnable (par exemple en cas de guerre, de terrorisme, d'état d'urgence ou de catastrophe – y compris les catastrophes naturelles – de virus informatiques, de bogues, de falsifications, d'interventions non autorisées, de problèmes techniques ou de tout autre cause susceptible de remettre en cause la gestion, la sécurité, l'exactitude, l'intégrité ou le bon déroulement du concours).

En outre, l'organisateur se réserve le droit, à son entière discrétion et dans les limites permises par la loi, de (a) disqualifier tout participant responsable d'interférence et/ou (b) après avoir reçu l'accord préalable des autorités compétentes, de modifier, de suspendre ou d'annuler le présent concours.

Le présent règlement a été rédigé selon la législation britannique. Le concours est recevable de manière non exclusive par les tribunaux britanniques.

L'organisateur est : Sanpellegrino Spa (« Sanpellegrino »), société ayant son siège social à Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) et établie à Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (MI).

ANNEXE 1 – Régions et pays participants

1. Italie
2. France
3. Allemagne - Autriche
4. Suisse
5. Espagne - Portugal
6. Royaume-Uni - Irlande
7. Russie/CEI (ex URSS)
8. Scandinavie/Pays Baltes
Île Bouvet, Danemark, Estonie, Finlande, Îles Féroé, Groenland, Islande, Lettonie, Lituanie, Norvège, Suède, Svalbard et Île Jan Mayen
9. Europe de l'est
Albanie, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, République tchèque, Croatie, Hongrie, Monténégro, Macédoine, Pologne, Roumanie, Serbie, Slovénie, Slovaquie
10. Benelux
11. Pays Méditerranéens
Chypre, Grèce, Israël, Malte, Turquie
12. États-Unis
13. Canada
14. Afrique – Moyen-Orient
Émirats arabes unis, Angola, Burkina Faso, Bahreïn, Burundi, Bénin, Botswana, Congo (République dém.), République Centrafricaine, Congo (République), Côte d'Ivoire, Cameroun, Cap Vert, Djibouti, Algérie, Égypte, Sahara occidental, Érythrée, Éthiopie, Gabon, Gambie, Guinée, Guinée équatoriale, Guinée-Bissau, Iraq, Jordanie, Kenya, Comores, Koweït, Liban, Liberia, Lesotho, Libye, Maroc, Madagascar, Mali, Île Maurice, Malawi, Mozambique, Namibie, Niger, Nigeria, Oman, Territoires palestiniens, Qatar, Île de la Réunion, Rwanda, Arabie saoudite, Seychelles, Soudan, Sierra Leone, Sénégal, Somalie, Sao Tomé-et-Principe, Syrie, Swaziland, Tchad, Togo, Tunisie, Tanzanie, Ouganda, Yémen, Mayotte, Afrique du Sud, Zambie, Zimbabwe
15. Amérique centrale – Caraïbes
Antigua-et-Barbuda, Anguilla, Aruba, Barbade, Saint-Barthélemy, Bermudes, Belize, Caraïbes Néerlandaises, Costa Rica, Cuba, Curaçao, Dominique, République Dominicaine, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Honduras, Haïti, Saint-Christophe-et-Niévès, Sainte Lucie, Saint Martin, Martinique, Montserrat, Mexique, Nicaragua, Panama, Salvador, Îles Turks-et-Caïques, Trinité-et-Tobago, Saint-Vincent-et-les-Grenadines, Îles Vierges (britanniques)
16. Amérique du Sud
Bolivie, Chili, Pérou, Îles Malouines, Brésil, Argentine, Équateur, Géorgie du Sud et îles Sandwich du Sud, Venezuela, Colombie, Paraguay, Uruguay, Suriname, Guyane, Guyana
17. Pacifique (Australie/NZ/îles pacifiques)
18. Chine
19. Japon
20. Asie du Nord-Est
Afghanistan, Bangladesh, Bhoutan, Hong Kong, Iran, Corée (République dém.), Corée du Sud, Mongolie, Macao, Népal, Philippines, Pakistan, Taiwan
21. Asie du Sud-Est
Brunei, Indonésie, Inde, Territoire britannique de l'océan Indien, Cambodge, Laos, Sri Lanka, Birmanie (Myanmar), Îles Mariannes du Nord, Maldives, Malaisie, Palaos, Singapour, Thaïlande, Timor oriental, Vietnam

ANNEXE 2

S'agissant de l'Italie, il est précisé que la présente initiative est exclue du champ d'application de la législation sur les concours à gains, sur la base des dispositions de la lettre a) alinéa 1 art. 6 du décret du Président de la République n° 430/2001, dans la mesure où le « gain » consiste exclusivement en l'attribution d'un « titre » et représente la reconnaissance du mérite personnel ainsi que du professionnalisme démontrés par le vainqueur.

ATTACHMENTS 1 - INGRÉDIENTS POUR LE SPYC2018

- Vin blanc sec
- Vin rouge
- Farine forte et faible
- Semoule de blé dur
- Semoule remoulue
- Vinaigre blanc
- Huile d'olive vierge extra
- Huile d'arachide
- Poivre noir
- Sel fin
- Gros sel
- Glucose
- Sucre
- Sucre glace
- Ficelle de cuisine
- Rouleau de papier
- Beurre
- Lait de vache frais entier
- Lait de chèvre
- Crème fraîche
- Œufs de poule
- Ail
- Carottes
- Oignons blancs
- Oignons rouges
- Oignons rouges de Tropea
- Citrons non traités
- Persil
- Échalote
- Céleri-branche
- Salade mélangée
- Grosses pommes de terre
- Pommes de terre ratte
- Tomates
- Poireaux
- Feuilles d'épinard
- Courgettes

- Mélange de pousses (ail, blette rouge, poireau, petits pois, persil, etc.)
- Fromages italiens
- Fines herbes
- Légumes secs (pois chiches, haricots borlotti, haricots cannellini)
- Olives noires et vertes
- Épices (curcuma, curry, anis étoilé, bâtons de cannelle, cardamome)
- Cresson
- Câpres sous sel

ATTACHMENTS 2 – SPYC 2018 – LISTE COMPLÈTE DES ÉQUIPEMENTS FOURNIS AUX PARTICIPANTS

INSTALLATION DES ESPACES DE CUISINE INDIVIDUELS	
1	TABLE DE CUISSON AVEC 4 BRULEURS ÉLECTRIQUES 900XP
1	FOUR ÉLECTRIQUE À CHALEUR TOURNANTE / VAPEUR 6 PLAQUES GN 1/1
1	ÉVIER SIMPLE
1	PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE (160 CM) ATTENANT À LA TABLE DE CUISSON
2	PLANS DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉTAGERE BASSE (120 CM CHAQUE PLAN DE TRAVAIL)
2	PLANS DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE (80 CM CHAQUE PLAN DE TRAVAIL)
1	HOTTE COMMERCIALE 2M
1	PLACARD HAUT CHAUFFE-ASSIETTES EN ACIER AVEC PORTES COULISSANTES
1	RÉFRIGÉRATEUR PLAN DE TRAVAIL 2 PORTES EN ACIER INOXYDABLE CAPACITÉ 280 L
1	GRIL EN ACIER INOXYDABLE AVEC PLAQUE À FRIRE ET SURFACE CHROMÉE ANTIADHÉRENTE 2800 w
3	LAMPES INFRAROUGES
1	POUBELLE EN ACIER INOXYDABLE
1	PRISE ÉLECTRIQUE
1	PRISE ÉLECTRIQUE (3 PHASES)
1	SIPHON À ESPUMAS
3	PLAQUES À FOUR GN 1/1 H2
3	PLAQUES À FOUR GN1/1 H4
4	PLAQUES À FOUR GN1/1 H6,5
2	PLANCHES À DÉCOUPER - PLASTIQUE
LISTE DES APPAREILS PARTAGÉS ENTRE 2 CUISINES (UNE UNITÉ)	
1	RÉFROIDISSEUR À COURANT D'AIR 10 ÉTAGÈRES GN 1/1 (1 POUR 2 PARTICIPANTS)
1	RÉFRIGÉRATEUR COMMERCIAL 700 L
1	HÂCHOIR EN ACIER 3,5 L 1400 R.P.M. HP 0.5
1	ROULEAU À PÂTES (LARGEUR 320 MM)
1	CHARIOT EN ACIER À USAGE GÉNÉRAL - 2 NIVEAUX
1	MIXEUR PLANÉTAIRE CAPACITÉ 5 L AVEC BOL AMOVIBLE EN ACIER INOXYDABLE POLI
1	FOUR À MICROONDES PROFESSIONNEL 1600/1850 W
1	RONER
5	ROULEAUX À PÂTES CHEF (largeur 320 mm)
LISTE DES ÉQUIPEMENTS POUR CHAQUE CUISINE	
1	BOÎTE DE STOCKAGE EN PROPYLÈNE AVEC COUVERCLE GN 1/2 H 20 cm

1	BOÎTE DE STOCKAGE EN PROPYLÈNE AVEC COUVERCLE GN 1/2 H 15 cm
2	BOL CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE ø22, 2 L
4	BOLS EN ACIER INOXYDABLE ø21 H 9 cm
1	MOULIN À POIVRE
1	MIXEUR PLONGEANT 400 W
1	MANDOLINE
1	TAMIS
2	SALADIERS ø 20
2	SALADIERS ø 30
3	FLACONS COMPRESSIBLES EN PLASTIQUE 0,36 L
1	PASSOIRE INOX 14 CM
1	ÉPLUCHE-LÉGUMES
1	RÂPE
1	PILON À POMMES DE TERRE

1	FOUET MOYEN
2	TORCHONS
1	PAIRE DE CISEAUX DE CUISINE
1	CHINOIS ø 20
2	CASSEROLES ø 16
2	CASSEROLES ø 20
1	COCOTTE AVEC COUVERCLE ø 40
1	COCOTTE AVEC COUVERCLE ø 24
1	SAUTEUSE EMBRASÉE ø 16
2	SAUTEUSES RONDES ø 20

1	SAUTEUSE RONDE ø 30
1	LOUCHE ø 10
1	LOUCHE ø 8
5	ÉCUMOIRES
3	MOULES À GATEAU À BORDS OBLIQUES 40 x 30 cm
1	BOL À INDUCTION STÉRILISÉ 40 cm
1	SPATULE
1	BALANCE ÉLECTRIQUE maximum 5 kg (1 g)
1	SET DE COUTEAUX DE CUISINE (8)
1	SET DE 11 ANNEAUX
1	SET DE 11 ANNEAUX STRIÉS
LISTE DES ÉQUIPEMENTS PARTAGÉS PAR TOUS LES PARTICIPANTS	
1	SORBETIÈRE 90 kg/24h production 55 kg
2	SALAMANDRES ÉLECTRIQUES
2	PACOJET
40	RÉCIPIENTS PACOJET
1	TRANCHEUSE VERTICALE OU À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE, DIAMÈTRE DE LAME 315/360
1	EMBALLEUSE SOUS VIDE DE TABLE
5	RÉFRIGÉRATEURS COMMERCIAUX 700 L - Pour le stockage des aliments
1	CONGÉLATEUR VERTICAL EN ACIER INOXYDABLE CAPACITÉ 700 L - POUR LE STOCKAGE DES ALIMENTS
2	CARAFES EN PLASTIQUE 1 L
2	CARAFES EN PLASTIQUES 2 L
5	MARMITES AVEC COUVERCLE
2	AUTOUISEURS
1	MOULIN EN ACIER INOXYDABLE
1	CENTRIFUGEUSE ÉLECTRIQUE

1	CHALUMEAU
ÉGALEMENT DISPONIBLES :	
FILM ÉTIRABLE, PAPIER SULFURISÉ, PAPIER D'ALUMINIUM, GANTS JETABLES, MATÉRIEL DE NETTOYAGE, PAPIER ABSORBANT (POUR LES FRITURES), PAPIER ABSORBANT (POUR LES MAINS), CUILLERS, FOURCHETTES, COTON À FROMAGE, FICELLE. SUR DEMANDE, CE FUMOIR PARTICULIER (LE SEUL DISPONIBLE) PEUT ÊTRE FOURNI : http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html	
ZONE DE VAISSELLE COMMUNE	
MISE À LA DISPOSITION DE TOUS LES PARTICIPANTS AVEC DES LAVE-VAISSELLE ET DES PLONGEURS	