

AVIS DE CONCOURS INTERNATIONAL "S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020"
RÈGLEMENT COMPLET

Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), avec siège légal Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), et siège administratif 6 Via del Mulino à Assago (MI), organise la présente initiative dénommée "S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020".

L'initiative consiste en un "Talent Scouting" international, ouvert aux jeunes Chefs majeurs, selon les normes de leur pays, âgés au maximum de 30 ans au moment de l'inscription et qui répondent aux conditions requises indiquées ci-après. L'initiative sera lancée à partir du 14 janvier 2019, mais l'enregistrement ne sera possible que du 4 février au 30 avril 2019.

Le présent règlement sera à disposition sur www.sanpellegrino.com (le "Site").

Tous les participants sont invités à lire attentivement le présent règlement : avec la participation à l'initiative, les participants déclarent avoir compris et accepté toutes les clauses qui y sont exposées.

1. FINALITE DE L'INITIATIVE

L'objectif de l'initiative est de faciliter à de jeunes chefs talentueux l'accès au monde de la gastronomie, en célébrant leur talent, en encourageant leur croissance professionnelle et surtout en défendant leur "credo" personnel lié au monde de la gastronomie et qui pourra avoir un impact positif sur toute la société.

2. PERIODE DE PARTICIPATION

L'initiative sera publicisée à partir du 14 janvier 2019.

Pour participer, les candidats devront s'enregistrer dans la section prévue à cet effet du site www.sanpellegrino.com. Pour la Chine exclusivement, il sera possible d'envoyer les demandes d'inscription complètes à l'adresse SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com Pour la définition de la "Global Shortlist", et de la désignation des finalistes régionaux et du vainqueur final, l'initiative se divisera en 3 étapes, telles qu'elles sont décrites ci-dessous :

- Enregistrement en ligne (Étape 1) : de 00 h 01 (GMT+1) du 04/02/2019 à 23 h 59 (GMT+1) du 30/04/2019

- Définition de la "Global Shortlist" (Étape 2) : 01/05/2019 – 31/05/2019
Désignation (et notification) des participants sélectionnés pour la "Global Shortlist" : à partir du 07/06/2019

- "Finales régionales" (Étape 3) : la sélection des finalistes régionaux aura lieu entre le 21/06/2019 et le 31/12/2019

- La Grande finale (Étape 3) avec l'élection du S.Pellegrino Young Chef 2020 est prévue actuellement avant juin 2020 à Milan. Toutefois, les dates et le lieu de l'événement pourraient varier : dans ce cas, **toute modification sera communiquée sur www.sanpellegrino.com et directement aux intéressés.**

Pendant les dates de la "Grande finale", il pourrait y avoir des événements collatéraux prévus auxquels les finalistes régionaux pourraient être invités.

Il est donc important que tous les participants garantissent leur disponibilité pendant cette période, déjà lors de la première étape d'enregistrement en ligne.

3. CONDITIONS DE PARTICIPATION REQUISES – A LIRE ATTENTIVEMENT

La participation à cette initiative est exclusivement ouverte aux jeunes chefs ayant les conditions requises suivantes :

- **Âge** : être majeur selon les lois en vigueur dans le pays de participation et date de naissance ne doit pas être antérieure au 01/02/1989.

- **Expérience** : avoir acquis une expérience de travail à plein temps de 1 an au moins dans un ou plusieurs restaurants/sociétés de restauration-catering en tant que "commis" ou bien "chef de cuisine" ou encore "chef de partie" ou "sous-chef" (il n'est pas indispensable que la période d'un an de travail se soit effectuée dans un même restaurant)

- **Langue** : la langue officielle du concours est l'anglais, par conséquent il est obligatoirement demandé à tous les candidats d'être en mesure de s'exprimer en anglais, aussi bien parlé qu'écrit. Toutefois, afin de faciliter et d'accélérer le processus d'inscription, il sera permis aux candidats d'appliquer l'une des langues suivantes au choix : **anglais, chinois mandarin, espagnol, français, italien.** **Les applications présentées dans une autre langue que les langues précisées ci-dessus ne seront pas valables.**

De plus, pour garantir une parfaite compréhension du règlement, il sera aussi disponible outre que dans les langues ci-dessus, en allemand, russe, japonais, portugais.

Toutes les exigences ci-dessus doivent être respectées, autrement le participant sera exclu de la participation.

Chaque jeune chef pourra s'inscrire à l'édition 2019/2020 une seule fois et avec un seul Signature Dish. Cependant, les chefs ayant participé aux éditions précédentes seront admis, restant entendu la limite d'âge, à l'exception du vainqueur du titre **S.Pellegrino Young Chef**.

Chaque jeune chef se charge d'obtenir l'autorisation de son employeur au cas où elle serait nécessaire pour pouvoir participer. **Participant à l'initiative, chaque participant garantit qu'il a obtenu ladite autorisation ou qu'il n'en a pas besoin.**

De même, chaque participant se charge de souscrire une assurance contre les accidents, dont la documentation lui sera demandée par l'organisateur.

4. MODALITE DE PARTICIPATION

Étape 1 : Enregistrement en ligne - de 00 h 01 (GMT+1) du 4 février jusqu'à 23 h 59 (GMT+1) du 30 avril 2019

Pour participer, les jeunes chefs possédant les exigences requises indiquées au point précédent devront s'enregistrer en ligne, remplissant le formulaire disponible sur le site. Il y a un délai de 3 mois pour le perfectionnement des inscriptions : le système permet en effet de sauvegarder les inscriptions et de les élaborer de nouveau autant de fois que cela s'avère nécessaire avant l'envoi définitif pour la date indiquée. L'ordre chronologique de soumission des inscriptions n'intervient pas en ce qui concerne leur acceptation et n'est aucunement préférentiel.

Le formulaire devra être rempli en anglais avec les informations suivantes :

- Données personnelles et de contact (**obligatoire**)
- Références numériques et liens (ex. site web, pages réseaux sociaux) (**facultatif**)
- Lieu de travail actuel (ex. renseignements sur le restaurant) (**obligatoire**)
- Type d'emploi actuel (ex. : commis/ chef / sous-chef /chef de partie) (**obligatoire**)

Les candidats devront en outre annexer :

- Une copie d'une **pièce d'identité en cours de validité** qui montre clairement d'une manière visible et compréhensible la date de naissance
- Leur **Curriculum Vitae** mis à jour
- La **recette de leur "Signature Dish"**
- Les **photos de leur "Signature Dish"** (min. une (1) - max. trois (3))

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

- "Quels sont vos rêves professionnels pour l'avenir ?" (**obligatoire**)
- Chaque grand chef, avec ses plats, communique aussi sa vision du monde. Comment voudriez-vous contribuer au panorama gastronomique mondial au cours de votre carrière ? Comment avez-vous exprimé vos convictions dans le plat présenté pour la compétition ? (**obligatoire**)

Spécifications concernant le plat ("Signature Dish"):

- Le "Signature Dish" peut être un "primo" (en Italie : plat à base de pâtes ou de riz consommé au début du repas) ou un "secondo" (en Italie : plat principal en général à base de viande ou de poisson qui suit le primo). Entrées et desserts ne sont pas admis.
- Parmi les ingrédients du Signature Dish les animaux en danger d'extinction, le sang et l'or ne sont pas admis. Les concurrents seront tenus de procéder au choix des ingrédients qu'ils ont l'intention d'utiliser en tenant compte des limites et des interdictions établies par la réglementation italienne, communautaire et internationale concernant :
 - 1) la protection des espèces particulières de la flore et de la faune <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023> ;
 - 2) les aspects en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001 .
- En outre, il faut que les concurrents tiennent compte du caractère saisonnier des ingrédients pour qu'ils puissent les trouver pour les Finales régionales et la Grande finale.

En cas de doute, le candidat peut écrire à contact@sanpellegrinoyoungchef.com

- Le temps de préparation accordé dans les Finales locales et dans la Grande finale est de 5 heures. Les préparations nécessaires à la réalisation de la recette devront être réalisées dans le temps accordé pour la compétition, toutefois il est permis d'apporter des conserves, des fermentations, des poudres et des dessiccations déjà prêtes. Les marinades et les fonds de cuisson doivent être faits sur place.
- Le jeune chef, s'il est admis aux Finales régionales, devra se procurer les ingrédients nécessaires pour cuisiner 10 portions. Le coût sera totalement remboursé par l'organisateur sur présentation des justificatifs de dépense et le plafond maximal de dépense accordé est de 250 euros.
- Le jeune chef vainqueur de la Finale régionale aura accès à la Grande finale en tant que champion de sa zone et pourra se procurer les ingrédients nécessaires, pour cuisiner 10+10 portions. Le coût sera totalement remboursé par l'organisateur sur présentation des justificatifs de dépense et le plafond de dépense maximal accordé est de 500 euros. Le jeune chef pourra aussi choisir de demander à l'organisation de lui procurer les ingrédients nécessaires, qui seront trouvés localement en Italie. Dans la Grande finale les jeunes chefs trouveront un poste de travail équipé et des ingrédients de base disponibles, voir annexes 1 et 2 en bas de ce document.
- La recette et la photo envoyées constitueront le plat que le jeune chef devra préparer au cas où il serait sélectionné dans la Global Shortlist.
- La recette devra contenir les informations suivantes : nom de la recette, type de plat (primo, secondo), ingrédients et quantité, pour combien de personnes est la recette, méthode de préparation, temps de préparation de la recette, temps de cuisson, modalité de service, prénom et nom du chef et numéro ID attribué par le système en phase d'enregistrement.

- Il faut aussi une photo du plat (trois au maximum), en haute définition si possible, sur laquelle on voit clairement le plat fini. En envoyant leur candidature, les participants permettent à San Pellegrino ou à des tiers désignés, la publication de la recette et de la photo envoyées sans limites de temps, de position géographique ni de médias. Ils lui accordent aussi leur autorisation à prendre part à des interviews, exclusivement pour des finalités liées à l'initiative et pour des objectifs professionnels décrits dans ce document. Les participants doivent fournir des indications précises : avec la participation, les candidats engagent leur responsabilité au sujet de l'authenticité des renseignements fournis et du matériel envoyé.

L'organisateur ne pourra pas être considéré responsable si les informations fournies pour la participation et/ou les données de contact ne sont ni correctes, ni précises ou autres.

À ce sujet, on signale que la preuve d'envoi (par le participant) ne pourra pas être considérée comme preuve valable de participation effective. Le matériel envoyé ne sera pas restitué et les participants sont invités à en conserver une copie.

L'organisateur se réserve le droit, à tout moment, d'effectuer les vérifications opportunes concernant la validité des participations (y compris l'identité du participant, l'âge, le domicile), demandant une preuve quelconque qu'il jugerait nécessaire pour vérifier ce qui est déclaré dans le formulaire en ligne, et de procéder à l'élimination des participants qui ont participé en violation du présent règlement ou qui ont falsifié le processus d'enregistrement.

Étape 2 : Sélection de la "Global Shortlist" (avant le 31 mai 2019)

Afin de créer une première "Global Shortlist", toutes les participations parvenues pendant l'étape 1 seront divisées en 12 groupes, correspondants aux 12 régions participantes (liste dans l'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.

Une commission d'évaluation composée de membres indépendants d'ALMA (centre qualifié de formation de la cuisine italienne au niveau international – www.alma.scuoladicucina.it) définira une shortlist de 10-15 jeunes chefs au maximum pour chacune des 12 régions participantes, dont la liste est annexée.

Si le nombre de candidatures valables pour une ou plusieurs régions était inférieur à 10, la shortlist pourrait être constituée d'un nombre inférieur de candidats.

En cas d'impossibilité de participation d'un finaliste sélectionné ou s'il est impossible de le trouver dans les 15 jours aux adresses/numéros de téléphone fournis en phase d'inscription, ce finaliste sera considéré automatiquement comme disqualifié et le droit de participation passera au candidat qui lui succède immédiatement dans le classement.

Le processus de sélection décrit précédemment sera géré par ALMA, qui pourra cependant – à sa seule discrétion – recourir à l'aide de sujets ou entités expertes locales.

Aux fins de la définition des shortlists, les candidatures seront évaluées sur la base des 3 critères suivants (Golden rules), à chacun d'eux les membres attribueront une note de 1 à 10.

1. TECHNICAL SKILLS : Capacité de sélectionner les meilleurs ingrédients en matière de qualité, fraîcheur et singularité, pour obtenir l'excellence du goût ; associée à des compétences techniques qui les accentuent, tout en conservant l'essence d'origine.

2. CREATIVITY : Capacité d'explorer de nouvelles perspectives stimulantes et innovantes, avec un style personnel et contemporain, tout en conservant un parfait équilibre de goût et d'aspect esthétique.

3. PERSONAL BELIEF : Capacité de communiquer un message clair qui synthétise le "credo" de son travail, sa vision du monde de la gastronomie et sa contribution à la société actuelle en général, à travers le monde des aliments.

Sur la base de la somme des notes attribuées à chaque candidat pour chacun des critères cités, on déterminera la shortlist des candidats de chaque zone géographique qui passera à l'étape suivante de l'initiative.

Les candidats de chaque shortlist seront avertis par communication téléphonique et/ou par e-mail par les bureaux locaux de l'organisateur et leurs noms seront publiés sur le site et sur www.finedininglovers.com.

Étape 3 :

1) Finales régionales (entre le 21 juin et le 31 décembre 2019)

Les Finales régionales auront lieu pendant l'étape 3. Le monde a été divisé en 12 régions, qui contiennent les 50 KEY COUNTRIES de pointe du point de vue gastronomique (voir file Excel en annexe). Dans chaque région, on sélectionnera un CHAMPION MARKET qui sera responsable de la Finale régionale. Dans chaque région, dans la shortlist il devra y avoir les candidats provenant des KEY COUNTRIES (voir fichier Excel en annexe). Pour chaque région il y aura au moins 10 participants afin de sélectionner 1 jeune chef finaliste pour chacune des shortlists retenues pendant l'étape 2. Dans chaque Finale Régionale pour encourager le talent des femmes dans la gastronomie 3 candidates au moins seront insérées. Au cas où ce chiffre ne serait pas atteint, trois candidats seront insérés. Les Finales régionales pourront se tenir avec des modalités différentes, au cours d'événements régionaux spécifiques organisés expressément ou bien à l'occasion d'événements déjà existants, à discrétion de l'organisateur, mais restant entendu les règles visées au **paragraphe 4 (Modalité de participation) et les lignes directrices fournies de manière centralisée.**

Les dates spécifiques, les lieux et tout autre détail supplémentaire concernant les Finales régionales seront communiqués par les bureaux locaux de l'organisateur.

Pendant les Finales régionales, les jeunes chefs devront cuisiner leur "Signature Dish", tel qu'il est décrit dans la phase de participation. Le "Signature Dish" sera examiné par un jury local composé au moins de 3 membres (Chefs avec niveau certifié et/ou représentants de la gastronomie locale contemporaine)

Le jury local goûtera les plats de chacun des jeunes chefs et les évaluera sur la base des 3 critères précisés au paragraphe précédent, attribuant une note de 1 à 10 pour chaque critère.

Sur la base de la somme des notes attribuées à chaque candidat pour chacun des critères cités, le jury choisira le vainqueur. Le premier du classement recevra le titre de "Finaliste régional", et participera à la Finale de Milan. Les finalistes choisis seront aidés par un "Chef Mentor", que l'organisateur leur attribuera, qui leur fournira des suggestions pour améliorer la recette, en modifiant la présentation ou quelques-uns des ingrédients secondaires, mais **sans changer le nom du plat ni son ingrédient principal, sous peine d'élimination.** Les finalistes régionaux de chaque zone géographique recevront la notification de la victoire par communication téléphonique et/ou par e-mail de l'organisateur. La liste des 12 finalistes régionaux sera publiée sur le site et sur www.finedininglovers.com. Les finalistes régionaux **acceptent de se rendre disponibles à participer après leur élection, avec des modalités à convenir entre les parties, à au moins 3 événements internationaux organisés par Sanpellegrino ou par des tiers désignés. Pour cela, on recommande aux candidats de faire part dès à présent de cette opportunité à leur employeur.**

Pendant les Finales régionales, 3 autres prix seront attribués :

1. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD : voté par la communauté en ligne des Fine Dining Lovers, ce prix ira au jeune chef qui aura présenté **le plat qui correspond le mieux aux principes dont il s'inspire.**

2. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY : voté par un nom reconnu au niveau international dans le secteur de la **food sustainability**, attribuera le prix au plat qui fera sien, plus que celui des autres participants, le principe selon lequel **les aliments sont meilleurs quand ils sont le résultat de méthodes socialement responsables.**

3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY : voté par les chefs mentor, représentants de 50 pays du monde entier, **le plat gagnant sera celui qui reflète au mieux l'union parfaite de différentes cultures**, exemple de la tendance gastronomique mondiale croissante des Chefs sans frontières.

2) Grande finale

La Grande Finale est prévue pour Octobre 2021 à Milan. Toutefois les dates et le lieu pourraient varier : à cause de l'urgence sanitaire due à l'épidémie de Covid-19, ces circonstances, ainsi que les modalités mêmes de participation décrites ci-après, pourraient être modifiées dans le temps par Sanpellegrino, en respectant l'exigence primaire de la protection de la sécurité ainsi que les mesures

éventuelles de restriction que les Autorités pourraient émettre au niveau national ou local. Toute modification allant dans ce sens sera communiquée sur le Site et sur www.finedininglovers.com, ainsi qu'aux personnes concernées.

Pendant les dates de la Grande finale, il pourrait y avoir des événements collatéraux prévus auxquels les finalistes régionaux pourraient être invités. Il est donc important que tous les participants garantissent leur disponibilité pendant cette période.

À la Grande finale il y aura la participation de :

- 12 finalistes pour le prix S.Pellegrino Young Chef, qui pourront apporter 1 accompagnateur chacun

L'organisation se réserve de prendre en considération la possibilité d'inviter aussi à la Grande finale :

- 12 finalistes pour le prix Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy
- 12 finalistes pour le prix Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award
- 12 finalistes pour le prix S.Pellegrino Award for Social Responsibility

Les éventuelles modalités de participation seront communiquées 3 mois avant la Grande finale.

Pendant la Finale, les 12 finalistes régionaux du prix S. Pellegrino Young Chef seulement devront cuisiner leur "Signature Dish", qui sera soumis à l'appréciation de 7 Chefs de renommée internationale ("Grand Jury").

Des sessions de dégustation seront prévues et chaque membre du Grand Jury goûtera les plats des 12 finalistes et les évaluera sur la base des 3 critères indiqués dans les paragraphes précédents (Golden rules), il attribuera à chacun une note de 1 à 10.

Sur la base de la somme des notes acquises par chaque finaliste régional, un classement sera établi et le premier du classement sera le vainqueur absolu. Comme il s'est déjà passé dans les éditions précédentes, dans le cadre de la Grande finale un mécanisme de sélection progressive pourrait être prévu par conséquent on pourrait demander aux trois premiers du classement de proposer de nouveau leur Signature Dish pour que le Grand Jury puisse encore le goûter avant de choisir le vainqueur final. Le mécanisme sera toujours celui des Golden rules avec note de 1 à 10.

Le vainqueur remportera le titre de "S.Pellegrino Young Chef 2020".

Au cours de cette soirée et pendant la remise du titre ci-dessus, l'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy, le Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award et le S.Pellegrino Award for Social Responsibility seront aussi attribués. Des reconnaissances et des titres collatéraux peuvent être prévus, l'information sera donnée sur le site et sur www.finedininglovers.com, outre qu'aux directs intéressés.

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

Le vainqueur du titre de "S.Pellegrino Young Chef 2020" **accepte de se rendre disponible à participer après son élection, avec des modalités à convenir entre les parties, à au moins 3 événements internationaux organisés par Sanpellegrino ou par des tiers désignés.**

5. PROMOTING PLAN

Faire connaître les jeunes chefs à succès : il s'agit d'activités de mise en relief du jeune chef, qui serviront à faire entendre sa conviction. Le gagnant participera ensuite à des événements internationaux où il cuisinera ou parlera de son expérience, il se confrontera avec les autres vainqueurs de SPYC dans des expériences de formation et sera visible sur la plate-forme Fine Dining Lovers.

6. PRIVACY

Les données personnelles des participants seront collectées et utilisées par l'organisateur et par la société du groupe, par les fournisseurs et par tous les sujets impliqués dans l'organisation et la gestion de cette initiative, conformément à ce qui est prévu par la police de confidentialité de l'organisateur, consultable sur : www.sanpellegrino.com/youngchefapplication

Avec la participation à l'initiative, les participants déclarent avoir compris et accepté le règlement et la police de confidentialité de l'organisateur, et donnent leur accord au traitement de leurs données personnelles pour les finalités liées à l'initiative.

En phase d'enregistrement, les participants sont invités à donner leur accord (facultatif) pour recevoir d'autres communications promotionnelles de l'organisateur, de partenaires sélectionnés, et pour la souscription à la newsletter du site www.finedininglovers.com. En donnant leur accord (facultatif) les participants autorisent l'envoi et la réception de e-mail et/ou communications commerciales concernant les produits, les services et les événements de l'organisateur. On précise que cet accord n'est pas une condition de participation et n'augmentera pas les possibilités de victoire.

7. MATÉRIEL PUBLIE

Les contenus envoyés en phase d'application ne devront pas contenir de représentations considérées comme offensives ou contraires à la morale publique (vulgarités, scènes violentes, activités illégales, discriminations religieuses ou raciales, etc.) qui violent, quelque soit la manière, les droits de tiers en présentant des contenus diffamatoires, contrevenant à la confidentialité ou violant d'éventuels droits d'auteur.

L'organisateur se réserve le droit d'atténuer, refuser ou disqualifier toute participation que, à sa discrétion, il considère comme indécente, offensive, inappropriée ou qui serait contraire à l'esprit de la présente initiative ou bien qui pourrait potentiellement être dangereuse pour l'organisateur, l'initiative ou l'image ou la réputation de tiers. Au cas où un candidat sélectionné dans la Global Shortlist ou dans la Finale régionale entreprendrait des activités antisociales ou inappropriées pendant la Finale régionale ou la Grande finale, l'organisateur se réserve le droit de le disqualifier et/ou de mettre en acte n'importe quelle action jugée nécessaire pour la défense de ses droits et des principes exposés.

Tout le matériel envoyé pour la participation devra être un produit original.

Participant à l'initiative, chaque participant déclare et confirme :

a. que les apports (matériel/recette) envoyés sont originaux et qu'ils ne violent pas les droits d'auteur et/ou les droits qui y sont liés et/ou les droits de marque/de secrets industriels/droits d'image ou tout autre droit d'exploitation commerciale et/ou industrielle et intellectuelle de toute personne physique ou juridique ;

b. qu'il exonère pleinement la société organisatrice, ainsi que ses ayants cause, de sa responsabilité et la relèvera indemne de toute autre conséquence préjudiciable, coût, dommage qui pourraient être causés par la violation de la présente déclaration et garantie. Notamment, le participant défendra et tiendra totalement indemne le promoteur des dommages (y compris les coûts) que ce dernier devrait payer à des tiers à cause de :

- une action ou une mise en demeure fondée sur le fait que la simple possession ou l'utilisation du contenu par le promoteur, viole ou a violé le droit d'auteur, le droit sur une marque enregistrée, le droit de brevet, le droit de savoir-faire, les droits d'invention, d'image et tout autre droit exclusif de tiers ;

- toute conséquence préjudiciable causée par la publication de contenus considérés comme offensifs ou contraires à la morale publique (vulgarités, scènes violentes, activités illégales, etc.).

L'ensemble de la documentation pourra être envoyé exclusivement par voie électronique. Le matériel envoyé éventuellement par tout autre moyen ne pourra pas être pris en considération.

Les reproductions et les recettes envoyées, ainsi que les noms et les représentations des participants et les reprises photo/vidéo des événements prévus (Finales locales, Grande finale), représentant les participants et leurs recettes pourront être utilisées à discrétion de l'organisateur pour promouvoir l'initiative et tout produit ou service offert par l'organisateur et en rapport avec cette initiative, quel que soit le moyen de distribution et pour une période de temps illimité, sans que l'organisateur doive verser une rémunération aux participants. Par l'envoi de son/ses contenu/s les participants renoncent à tout droit sur ce/s dernier/s (droit qui sera reconnu au promoteur), et ne pourront pas avoir de prétentions économiques pour leur éventuelle future utilisation. Les contenus devront être libres de droits d'auteur et ne seront pas restitués. Les participants pourront aussi participer éventuellement à d'autres initiatives promotionnelles et publicitaires possibles liées aux événements et à la Finale.

8. CLAUSES GÉNÉRALES

Le présent document contient toutes les informations nécessaires pour la participation à l'initiative. En prenant part à l'initiative, les participants acceptent toutes les clauses qui y sont indiquées. Les salariés de l'organisateur et d'ALMA, ainsi que membres proches de leur famille et tous ceux qui sont impliqués dans la production et dans l'administration de cette initiative sont exclus de la participation. **Tous ceux qui ont un rapport de parenté ou de collaboration avec les membres du jury des "Finales Régionales" et/ou de la "Grande finale" sont également exclus.**

Pour chaque participant, l'organisateur sera responsable de : (a) organiser les déplacements pour arriver aux Finales régionales et à la Grande finale ; (b) assumer les frais et les coûts de voyage, nourriture et hébergement liés à la participation aux Finales régionales et à la Grande finale.

Comme il est précisé ci-dessus, l'organisation prendra à sa charge tous les frais concernant l'accompagnateur que le jeune chef vainqueur de la Finale régionale voudra amener avec lui pendant la Grande finale. Ceci n'est valable que pour le jeune chef participant et pour son accompagnateur ; ses éventuels autres invités seront à la charge du participant et pourront assister en tant qu'observateurs à la compétition sans avoir accès aux événements collatéraux y compris les déjeuners et dîners officiels / programmes de spectacle.

La participation à la Finale régionale et à la Grande finale, et la victoire du titre mis en jeu ne peuvent pas être cédées et n'ont aucune valeur économique.

L'organisateur n'assume aucune responsabilité pour d'éventuels dommages ou pertes subis par le participant résultant de sa participation à la présente initiative, restant entendu la responsabilité de l'organisateur en cas de mort ou de dommage subi par le participant à cause d'une négligence quelconque de l'organisateur

L'organisateur ne pourra pas être tenu responsable pour d'éventuels problèmes techniques, erreurs humaines ou interventions non autorisées qui peuvent affecter l'enregistrement correct au site ou qui déterminent la perte ou la détérioration des données acquises.

Chaque décision de l'organisateur concernant n'importe quel aspect de la promotion devra être considérée définitive et irrévocable.

L'organisateur ne pourra pas être responsable des retards éventuels ou de l'impossibilité d'accomplir ses obligations à cause d'interférence, acte ou omission, événement ou circonstance allant au-delà de son contrôle (par exemple à cause de guerre, terrorisme, état d'urgence ou désastre – y compris désastre naturel – virus informatiques, bugs, manipulations, interventions non autorisées, problèmes techniques ou autres qui pourraient affecter l'administration, la sécurité, l'exactitude, l'intégrité ou le développement régulier de l'initiative).

En outre, l'organisateur se réserve le droit, à sa discrétion, selon ce qui est autorisé par la loi de a) disqualifier tout participant responsable d'interférence et/ou (b) après accord des autorités compétentes, modifier, suspendre ou annuler la présente initiative.

Le présent règlement est rédigé d'après les lois anglaises.

L'initiative est assujettie au jugement non exclusif des cours anglaises.

L'organisateur est : Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), avec siège légal à Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) et siège opérationnel 6 Via del Mulino, 20090 – Assago (MI)

APPENDICE 1 – Zones géographiques et pays participants (on annexe le fichier Excel avec tous les pays du monde divisés pour les Finales régionales)

1. Amérique du Nord : **USA (pays organisateur)** et Canada
2. Amérique Latine : **Pérou (pays organisateur)**, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique
3. Péninsule Ibérique et pays méditerranéens : **Espagne (pays organisateur)**, Grèce, Israël et Portugal
4. Europe occidentale : **France (pays organisateur)**, Belgique, Suisse
5. Angleterre et Europe du Nord : **Angleterre (pays organisateur)**, Irlande, Hollande, Norvège, Suède, Danemark
6. Europe du Centre : **Allemagne (pays organisateur)**, Autriche, Hongrie, Pologne
7. Italie et Europe du Sud-est : **Italie (pays organisateur)**, Roumanie, Slovénie, Croatie
8. Afrique et Moyen-Orient : **Émirats arabes (pays organisateur)**, Liban, Maroc, Afrique du Sud, Turquie
9. Asie Europe : **Russie (pays organisateur)**, Finlande, Latvia
10. Grande Chine : **Chine (pays organisateur)**, Hong Kong, Taiwan
11. Asie : **Japon (pays organisateur)**, Inde, Indonésie, Malaisie, Philippines, Singapour, Corée du Sud, Thaïlande
12. Pacifique : **Australie (pays organisateur)**, Nouvelle-Zélande

CODE	NAME	S.PELLEGRINO MARKET AREA 19-20
AF	AFGHANISTAN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
ZA	AFRIQUE DU SUD	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
AL	ALBANIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
DZ	ALGÉRIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
DE	ALLEMAGNE	EUROPE CENTRALE
AD	ANDORRE	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
AO	ANGOLA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
AI	ANGUILLA	AMÉRIQUE LATINE
AG	ANTIGUA-ET-BARBUDA	AMÉRIQUE LATINE
AN	ANTILLES NÉERLANDAISES (BONAIRE, SABA, SAINT EUSTATIUS)	AMÉRIQUE LATINE
SA	ARABIE SAOUDITE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
AR	ARGENTINE	AMÉRIQUE LATINE
AM	ARMÉNIE	EUROPE-ASIE
AW	ARUBA	AMÉRIQUE LATINE
AU	AUSTRALIE	PACIFIQUE
AT	AUTRICHE	EUROPE CENTRALE
AZ	AZERBAÏDJAN	EUROPE-ASIE
BS	BAHAMAS	AMÉRIQUE DU NORD
BH	BAHREÏN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
BD	BANGLADESH	ASIE
BB	BARBADE	AMÉRIQUE LATINE
BE	BELGIQUE	EUROPE DU NORD-OUEST
BZ	BELIZE	AMÉRIQUE LATINE
BJ	BÉNIN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
BM	BERMUDES	AMÉRIQUE LATINE
BT	BHOUTAN	ASIE
BY	BIÉLORUSSIE	EUROPE-ASIE
BO	BOLIVIE	AMÉRIQUE LATINE
BA	BOSNIE-HERZÉGOVINE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST

BW	BOTSWANA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
BR	BRÉSIL	AMÉRIQUE LATINE
BN	BRUNEI	ASIE
BG	BULGARIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
BF	BURKINA FASO	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MM	BURMA (MYANMAR)	ASIE
BI	BURUNDI	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
KH	CAMBODGE	ASIE
CM	CAMEROUN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
CA	CANADA	AMÉRIQUE DU NORD
CV	CAP-VERT	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
CL	CHILI	AMÉRIQUE LATINE
CN	CHINE	GRANDE CHINE
CX	CHRISTMAS ISLANDE	PACIFIQUE
CY	CHYPRE	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
CO	COLOMBIE	AMÉRIQUE LATINE
KM	COMORES	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
CG	CONGO (BRAZZAVILLE)	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
CD	CONGO RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU C.	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
KR	CORÉE DU SUD	ASIE
KP	CORÉE RÉPUBLIQUE DE	ASIE
CR	COSTA RICA	AMÉRIQUE LATINE
CI	COTE D'IVOIRE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
HR	CROATIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
CU	CUBA	AMÉRIQUE LATINE
CW	CURAÇAO	AMÉRIQUE LATINE
DK	DANEMARK	UK ET EUROPE DU NORD
DJ	DJIBOUTI	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
DM	DOMINIQUE	AMÉRIQUE LATINE
TL	EAST TIMOR	ASIE
EG	ÉGYPTE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SV	EL SALVADOR	AMÉRIQUE LATINE
AE	ÉMIRATS ARABES UNIS	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
HM	ENTENDU L'ÎLE ET DES ÎLES MCDONALD	PACIFIQUE
EC	ÉQUATEUR	AMÉRIQUE LATINE
ER	ÉRYTHRÉE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
ES	ESPAGNE	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
EE	ESTONIE	EUROPE-ASIE
VA	ÉTAT DE LA CITÉ DU VATICAN	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
US	ÉTATS-UNIS	AMÉRIQUE DU NORD
ET	ÉTHIOPIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
RU	FÉDÉRATION DE RUSSIE	EUROPE-ASIE
FJ	FIDJI	PACIFIQUE

FI	FINLANDE	EUROPE-ASIE
FR	FRANCE	EUROPE DU NORD-OUEST
GA	GABON	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GM	GAMBIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GE	GÉORGIE	EUROPE-ASIE
GS	GÉORGIE DU SUD ET LES ÎLES SANDWICH DU SUD	AMÉRIQUE LATINE
GH	GHANA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GI	GIBRALTAR	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
GR	GRÈCE	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
GD	GRENADE	AMÉRIQUE LATINE
GL	GROENLAND	UK ET EUROPE DU NORD
GP	GUADELOUPE	AMÉRIQUE LATINE
GU	GUAM	PACIFIQUE
GT	GUATEMALA	AMÉRIQUE LATINE
GG	GUERNESEY	UK ET EUROPE DU NORD
GN	GUINÉE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GQ	GUINÉE ÉQUATORIALE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GW	GUINÉE-BISSAU	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
GY	GUYANE	AMÉRIQUE LATINE
GF	GUYANE FRANÇAISE	AMÉRIQUE LATINE
HT	HAÏTI	AMÉRIQUE LATINE
HN	HONDURAS	AMÉRIQUE LATINE
HK	HONGKONG	GRANDE CHINE
HU	HONGRIE	EUROPE CENTRALE
RE	ILE DE LA RÉUNION	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
IM	ÎLE DE MAN	UK ET EUROPE DU NORD
KGI	ÎLE DU ROI GEORGE	UK ET EUROPE DU NORD
FK	ÎLE FALKLAND	AMÉRIQUE LATINE
KY	ILES CAYMAN	AMÉRIQUE DU NORD
CC	ILES COCOS	PACIFIQUE
CK	ÎLES DE NORFOLKLES COOK	PACIFIQUE
FO	ÎLES FÉROÉ	UK ET EUROPE DU NORD
MP	ÎLES MARIANNES DU NORD	ASIE
MH	ÎLES MARSHALL	PACIFIQUE
SB	ÎLES SALOMON	PACIFIQUE
TC	ÎLES TURQUES ET CAÏQUES	AMÉRIQUE LATINE
VI	ÎLES VIERGES AMÉRICAINES	AMÉRIQUE DU NORD
VG	ÎLES VIERGES BRITANNIQUES	AMÉRIQUE LATINE
IN	INDE	ASIE
ID	INDONÉSIE	ASIE
IQ	IRAK	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
IR	IRAN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
IE	IRLANDE	UK ET EUROPE DU NORD

IS	ISLANDE	UK ET EUROPE DU NORD
IL	ISRAËL	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
IT	ITALIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
JM	JAMAÏQUE	AMÉRIQUE DU NORD
JP	JAPON	ASIE
JE	JERSEY	UK ET EUROPE DU NORD
JO	JORDANIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
KZ	KAZAKHSTAN	EUROPE-ASIE
KE	KENYA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
KG	KIRGHIZISTAN	EUROPE-ASIE
KI	KIRIBATI	PACIFIQUE
KW	KOWEÏT	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
BV	L'ÎLE BOUVET	UK ET EUROPE DU NORD
NF	L'ÎLE DE NORFOLK	PACIFIQUE
LS	LESOTHO	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
LV	LETTONIE	EUROPE-ASIE
LB	LIBAN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
LR	LIBÉRIA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
LY	LIBYE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPE DU NORD-OUEST
LT	LITHUANIE	EUROPE-ASIE
LU	LUXEMBOURG	EUROPE DU NORD-OUEST
MO	MACAU	GRANDE CHINE
MK	MACÉDOINE RÉPUBLIQUE DE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
MG	MADAGASCAR	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MY	MALAISIE	ASIE
MW	MALAWI	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MV	MALDIVES	ASIE
ML	MALI	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MT	MALTE	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
MA	MAROC	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MQ	MARTINIQUE	AMÉRIQUE LATINE
MU	MAURICE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MR	MAURITANIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
YT	MAYOTTE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
MX	MEXICO	AMÉRIQUE LATINE
FM	MICRONÉSIE ÉTATS FÉDÉRÉS DE	PACIFIQUE
MD	MOLDAVIE	EUROPE-ASIE
MC	MONACO	EUROPE DU NORD-OUEST
MN	MONGOLIE	GRANDE CHINE
ME	MONTÉNÉGRO	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
MS	MONTSERRAT	AMÉRIQUE LATINE
MZ	MOZAMBIQUE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT

NA	NAMIBIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
NR	NAURU	PACIFIQUE
NP	NÉPAL	ASIE
NI	NICARAGUA	AMÉRIQUE LATINE
NE	NIGER	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
NG	NIGERIA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
NU	NIUE	PACIFIQUE
NO	NORVÈGE	UK ET EUROPE DU NORD
NC	NOUVELLE CALÉDONIE	PACIFIQUE
NZ	NOUVELLE ZÉLANDE	PACIFIQUE
OM	OMAN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
UG	OUGANDA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
UZ	OUZBÉKISTAN	EUROPE-ASIE
PK	PAKISTAN	ASIE
PW	PALAU	ASIE
PA	PANAMA	AMÉRIQUE LATINE
PG	PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE	PACIFIQUE
PY	PARAGUAY	AMÉRIQUE LATINE
NL	PAYS-BAS	UK ET EUROPE DU NORD
PE	PÉROU	AMÉRIQUE LATINE
PH	PHILIPPINES	ASIE
PN	PITCAIRN	PACIFIQUE
PL	POLOGNE	EUROPE CENTRALE
PF	POLYNÉSIE FRANÇAISE	PACIFIQUE
PT	PORTUGAL	PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS
PR	PUERTO RICO	AMÉRIQUE DU NORD
QA	QATAR	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
CF	RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
DO	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	AMÉRIQUE LATINE
LA	RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE LAO	ASIE
CZ	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	EUROPE CENTRALE
RO	ROUMANIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
GB	ROYAUME-UNI	UK ET EUROPE DU NORD
RW	RUANDA	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
EH	SAHARA OCCIDENTAL	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
BL	SAINT -BARTHÉLEMY	AMÉRIQUE LATINE
MF	SAINT MARTIN	AMÉRIQUE LATINE
KN	SAINT-KITTS-ET-NEVIS	AMÉRIQUE LATINE
SM	SAINT-MARIN	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
PM	SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON	AMÉRIQUE DU NORD
VC	SAINT-VINCENT-ET-LES-GRENADINES	AMÉRIQUE LATINE
LC	SAINTE-LUCIE	AMÉRIQUE LATINE
WS	SAMOA	PACIFIQUE

AS	SAMOA AMÉRICAINES	PACIFIQUE
ST	SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SN	SÉNÉGAL	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
RS	SERBIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
SC	SEYCHELLES	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SL	SIERRA LEONE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SG	SINGAPOUR	ASIE
SK	SLOVAQUIE	EUROPE CENTRALE
SI	SLOVÉNIE	ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST
SO	SOMALIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SD	SOUDAN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
LK	SRI LANKA	ASIE
SE	SUÈDE	UK ET EUROPE DU NORD
CH	SUISSE	EUROPE DU NORD-OUEST
SR	SURINAME	AMÉRIQUE LATINE
SJ	SVALBARD ET JAN MAYEN	UK ET EUROPE DU NORD
SZ	SWAZILAND	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
SY	SYRIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TJ	TADJIKISTAN	EUROPE-ASIE
TW	TAIWAN	GRANDE CHINE
TZ	TANZANIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TD	TCHAD	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TF	TERRES AUSTRALES FRANÇAISES	EUROPE DU NORD-OUEST
IO	TERRITOIRE BRITANNIQUE DE L'OCÉAN INDIEN	PACIFIQUE
PS	TERRITOIRES PALESTINIENS	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TH	THAÏLANDE	ASIE
TG	TOGO	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TK	TOKELAU	PACIFIQUE
TO	TONGA	PACIFIQUE
TT	TRINITÉ-ET-TOBAGO	AMÉRIQUE LATINE
TN	TUNISIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TM	TURKMÉNISTAN	EUROPE-ASIE
TR	TURQUIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
TV	TUVALU	PACIFIQUE
UA	UKRAINE	EUROPE CENTRALE
UY	URUGUAY	AMÉRIQUE LATINE
VU	VANUATU	PACIFIQUE
VE	VENEZUELA	AMÉRIQUE LATINE
VN	VIET NAM	ASIE
WF	WALLIS-ET-FUTUNA	PACIFIQUE
YE	YÉMEN	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
ZM	ZAMBIE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT
ZW	ZIMBABWE	AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT

APPENDICE 2
NOMBRE DE CANDIDATS PAR RÉGION (FICHER EXCEL EN ANNEXE)

S.PELLEGRINO MARKET AREA 19-20	N. DE CANDIDATS
AMÉRIQUE DU NORD	10
AMÉRIQUE LATINE	15
PÉNINSULE IBÉRIQUE ET PAYS MÉDITERRANÉENS	10
EUROPE DU NORD-OUEST	10
UK ET EUROPE DU NORD	15
EUROPE CENTRALE	10
ITALIE ET EUROPE DU SUD-EST	10
AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT	10
EUROPE-ASIE	10
GRANDE CHINE	10
ASIE	15
PACIFIQUE	10

APPENDICE 3

En référence à l'Italie, on signale que la présente activité doit s'entendre exclue du cadre d'application de la discipline sur les manifestations à prix sur la base de la disposition de la lettre a) alinéa 1 art. 6 du D.P.R. n° 430/2001, étant donné que le "prix" consiste exclusivement dans l'attribution d'un "titre" et représente la reconnaissance du mérite personnel et du professionnalisme démontré par le vainqueur.

ATTACHMENTS 1 - INGRÉDIENTS POUR LE SPYC 2019-2020

- 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 2019-2020 – LISTE COMPLÈTE DES ÉQUIPEMENTS FOURNIS AUX PARTICIPANTS			
INSTALLATION DES ESPACES DE CUISINE INDIVIDUELS		LISTE DES APPAREILS PARTAGÉS ENTRE 2 CUISINES (UNE UNITÉ)	
1	TABLE DE CUISSON AVEC 4 BRULEURS ÉLECTRIQUES 900XP	1	REFROIDISSEUR À COURANT D'AIR 10 ÉTAGERES GN 1/1 (1 POUR 2 PARTICIPANTS)
1	FOUR ÉLECTRIQUE À CHALEUR TOURNANTE / VAPEUR 6 PLAQUES GN 1/1	1	RÉFRIGÉRATEUR COMMERCIAL 700 L
1	ÉVIER SIMPLE	1	HÂCHOIR EN ACIER 3,5 L 1400 R.P.M. HP 0.5
1	PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE (160 CM) ATTENANT À LA TABLE DE CUISSON	1	ROULEAU À PÂTES (LARGEUR 320 MM)
2	PLANS DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE AVEC ÉTAGÈRE BASSE (120 CM CHAQUE PLAN DE TRAVAIL)	1	CHARIOT EN ACIER À USAGE GÉNÉRAL - 2 NIVEAUX
2	PLANS DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE (80 CM CHAQUE PLAN DE TRAVAIL)	1	MIXEUR PLANÉTAIRE CAPACITÉ 5 L AVEC BOL AMOVIBLE EN ACIER INOXYDABLE POLI
1	HOTTE COMMERCIALE 2M	1	FOUR À MICROONDES PROFESSIONNEL 1600/1850 W
1	PLACARD HAUT CHAUFFE-ASSIETTES EN ACIER AVEC PORTES COULISSANTES	1	RONER
1	RÉFRIGÉRATEUR PLAN DE TRAVAIL 2 PORTES EN ACIER INOXYDABLE CAPACITÉ 280 L	5	ROULEAUX À PÂTES CHEF (largeur 320 mm)
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 ÉQUIPEMENTS POUR CHAQUE CUISINE		LISTE DES ÉQUIPEMENTS PARTAGÉS PAR TOUS LES PARTICIPANTS	
1	BOÎTE DE STOCKAGE EN PROPYLÈNE AVEC COUVERCLE GN 1/2 H 20 cm	1	SORBETIÈRE 90 kg/24h production 55 kg
1	BOÎTE DE STOCKAGE EN PROPYLÈNE AVEC COUVERCLE GN 1/2 H 15 cm	2	SALAMANDRES ÉLECTRIQUES
2	BOL CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE ø22, 2 L	2	PACOJET
4	BOLS EN ACIER INOXYDABLE ø21 H 9 cm	40	RÉCIPENTS PACOJET
1	MOULIN À POIVRE	1	TRANCHEUSE VERTICALE OU À GRAVITÉ PROFESSIONNELLE, DIAMÈTRE DE LAME 315/360
1	MIXEUR PLONGEANT 400 W	1	EMBALLEUSE SOUS VIDE DE TABLE
1	MANDOLINE	5	RÉFRIGÉRATEURS COMMERCIAUX 700 L - Pour le stockage des aliments
1	TAMIS	1	CONGÉLATEUR VERTICAL EN ACIER INOXYDABLE CAPACITÉ 700 L - POUR LE STOCKAGE DES ALIMENTS
2	SALADIERS ø 20	2	CARAFES EN PLASTIQUE 1 L
2	SALADIERS ø 30	2	CARAFES EN PLASTIQUES 2 L
3	FLACONS COMPRESSIBLES EN PLASTIQUE 0,36 L	5	MARMITES AVEC COUVERCLE
1	PASSOIRE INOX 14 CM	2	AUTOCUISEURS
1	ÉPLUCHE-LÉGUMES	1	MOULIN EN ACIER INOXYDABLE
1	RÂPE	1	CENTRIFUGEUSE ÉLECTRIQUE
1	PILON À POMMES DE TERRE	1	CHALUMEAU
1	FOUET MOYEN		
2	TORCHONS		ÉGALEMENT DISPONIBLES :
1	PAIRE DE CISEAUX DE CUISINE		FILM ÉTIRABLE, PAPIER SULFURISÉ, PAPIER D'ALUMINIUM, GANTS JETABLES, MATÉRIEL DE NETTOYAGE, PAPIER ABSORBANT (POUR LES FRITURES), PAPIER ABSORBANT (POUR LES MAINS), CUILLERS, FOURCHÈTTES, COTON À FROMAGE, FICELLE.
1	CHINOIS ø 20		SUR DEMANDE, CE FUMOIR PARTICULIER (LE SEUL DISPONIBLE) PEUT ÊTRE FOURNI : http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html
2	CASSEROLES ø 16		

2	CASSEROLES ø 20		
1	COCOTTE AVEC COUVERCLE ø 40		ZONE DE VAISSELLE COMMUNE
1	COCOTTE AVEC COUVERCLE ø 24		MISE À LA DISPOSITION DE TOUS LES PARTICIPANTS AVEC DES LAVE-VAISSELLE ET DES PLONGEURS
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		