



RÈGLEMENT DU CHALLENGE DE CUISINE ÉTUDIANT « MASTERS CROUS 2026 »

**CROUS DE BOURGOGNE FRANCHE COMTE –
CROUS DE LYON – CROUS DE REIMS – CROUS DE STRASBOURG**

I. Présentation du concours

Les Crous de Bourgogne Franche-Comté, Lyon, Reims et Strasbourg mettent à l'honneur la **créativité culinaire des étudiants**, en organisant, à l'échelle de leurs académies respectives, un concours de cuisine amateur.

Conçu pour s'adapter aux réalités quotidiennes de la vie étudiante, il tient compte des contraintes d'espace, de matériel, de temps et de budget.

Il se déroule en trois temps :

- 1) Inscription et qualification sur dossier
- 2) Sélection régionale, organisée par chaque Crous participant
- 3) Finale inter-Crous à Besançon

Chaque 1^{er} lauréat régional est qualifié pour la grande finale inter-Crous. S'il ne peut s'y présenter, la proposition sera faite au 2^e lauréat.

L'organisation de l'échelon régional, notamment le processus de sélection du lauréat, est laissée à l'appréciation de chaque Crous participant.

II. Objectifs du concours

Ce concours a pour but de :

- valoriser les talents étudiants dans le domaine de la cuisine
- créer la rencontre entre amateurs et professionnels de la cuisine
- encourager la cuisine-maison
- sensibiliser les participants à l'alimentation responsable et durable
- permettre des temps de rencontre et de convivialité entre étudiants

III. Conditions de participation au concours

La participation au concours est conditionnée aux critères suivants :

- Avoir plus de 18 ans à la date du 14 mars 2026
- Étudier dans un établissement d'enseignement supérieur ou être inscrit dans

- un cursus post-bac.
- Étudier sur le territoire des académies de Besançon, Dijon, Lyon ou Strasbourg et candidater via son Crous de rattachement
 - Être titulaire d'une responsabilité civile valide.
 - Concourir de manière individuelle.
 - céder des droits individuels à l'image.
 - Consentir à l'utilisation de ses données personnelles de contact par les organisateurs du concours et uniquement par eux.

À noter: Les étudiants en cursus professionnels aux métiers de bouches (restauration, hôtellerie, CAP Cuisine et Pâtisserie) ne sont pas autorisés à candidater.

IV. Les étapes du concours

A. Candidature en ligne

La participation requiert la réalisation d'une **recette salée** pour 6 personnes, dont le coût de revient n'excède pas **5€ TTC par personne**. Le candidat devra impérativement mettre en valeur un produit de son choix, cuisiné dans son intégralité, sans gâchis. Le temps de préparation de cette recette doit être **inférieur ou égal à 45 minutes**. La liste du matériel autorisé est disponible en annexe 1 du règlement.

La participation au concours est conditionnée à une inscription en ligne, nécessitant les éléments suivants :

- Un dossier de candidature à compléter en ligne
- La photocopie de la carte étudiante ou du certificat de scolarité en cours de validité
- La fiche recette et ses photos associées.
- Une vidéo de la recette.
- Une photo d'identité à des fins de communication promotionnelle.
- L'autorisation d'utilisation des données personnelles par les organisateurs de l'événement, et uniquement par eux.
- Une cession de droits à l'image.

Tous les documents doivent être déposés sur [la plateforme dédiée](#), accessible via le site Internet du Crous de Strasbourg. Le dossier est à compléter avant le **25 janvier 2026, 23h59**.

Aucun remboursement des frais éventuels engendrés pour l'inscription ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement.

B. La finale régionale

Dans chaque Crous participant, un jury composé de professionnels des métiers de bouche effectuera une sélection régionale (sur vidéo ou lors d'une épreuve en présentiel), sous réserve d'un nombre suffisant de participants, afin de décerner deux prix régionaux.

C. La finale inter-Crous

Les quatre lauréats régionaux issus des Crous participants seront convoqués pour la finale inter-Crous le samedi 14 mars 2026 à Besançon, dans le cadre du festival gastronomique de la Croisée des Bidons, à Micropolis. Leur présence sera requise du 13 au 15 mars 2026 (justificatifs d'absence fournis sur demande).

Epreuves

Chaque lauréat est chargé de réaliser un menu « plat-dessert » pour 6 personnes.

1) Le plat salé

- Réalisation, en conditions réelles, de la recette proposée lors de la candidature en ligne.
- Matériel et ingrédients fournis en fonction des dossiers déposés
- Temps imparti : 1h (45 min de préparation et 15 min de présentation aux membres du jury)

2) Le dessert

- Réalisation d'une recette sucrée au choix, à partir des ingrédients disponibles et imposés le jour J
- Temps imparti : 1h15 (1h de préparation et 15min de présentation aux membres du jury)

Coaching

Les candidats sont coachés par un chef Crous.

Délibération et prix

Le jury est composé de 5 professionnels des métiers de bouche.

La remise des prix a lieu à l'issue de la délibération. Les prix sont remis par les membres du jury et par les représentants et représentantes des partenaires.

Les lots à gagner dépendent des partenaires et sponsors, mais auront les valeurs suivantes :

- 1^{er} prix : un ensemble de lots d'une valeur de 1000€.
- 2^e prix : un ensemble de lots d'une valeur de 700€.
- 3^e prix : un ensemble de lots d'une valeur de 300€.

- Prix « coup de cœur du jury » : un ensemble de lots d'une valeur de 100€.
- Prix « coup de cœur des miss » : 100€.

V. Matériel et ustensiles imposés

Au fil des épreuves, certains ustensiles sont autorisés, d'autres refusés pour la conception des recettes. La liste exhaustive du matériel de chaque épreuve est fournie en annexe de ce règlement. Tout usage d'un ustensile non autorisé est éliminatoire.

VI. Les modalités d'évaluation

Les membres des jurys évaluent les propositions selon les critères suivants :

- Respect des contraintes et du thème.
- Quantités/proportions adaptées.
- Dressage de l'assiette.
- Saveurs et textures de la préparation.
- Association des couleurs.
- Originalité de la recette.
- Respect des produits.
- Équilibre nutritionnel.

VII. Prise en charge des frais des étudiants

Dans le cadre des finales régionales et inter-Crous, les frais de transports, d'hébergement et de repas du lauréat régional sont pris en charge par le Crous de rattachement.

VIII. Traitements des données personnelles

Les participants sont informés, que dans le cadre de leur participation au challenge de cuisine « Master Crous », ils consentent à ce que les Crous organisateurs recueillent leurs données personnelles. Ces données seront traitées dans le cadre de l'organisation du concours, de la communication des éléments liés à l'événement et pour l'attribution des lots.

Les participants donnent également leur consentement à l'utilisation de leur image dans le cadre de séances photo et/ou d'une prise vidéo réalisées par les Crous participants.

Conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi informatique et Libertés »), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'effacement et de portabilité de vos données personnelles, ainsi que du droit de retirer votre consentement.

Vous disposez en outre du droit d'introduire une réclamation, auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL).

Les participants peuvent exercer leurs droits sur leurs données sur simple demande auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Strasbourg, à l'adresse suivante : dpo@crous-strasbourg.fr

Pour plus d'informations, veuillez consulter la politique de protection des données du Crous de Strasbourg.

IX. Responsabilités

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine : brûlures, coupures etc.

Chaque étudiant déclare être titulaire d'une responsabilité civile individuelle valide auprès d'une compagnie d'assurance couvrant tous les dommages qui lui incombe du fait de ses activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés de son fait.

Contact

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter le service Culture, vie de campus et international : viedecampus@crous-strasbourg.fr.

ANNEXE 1. Matériel autorisé : candidature et finale régionale

- Un micro-ondes
- Une plaque chauffante
- Une casserole
- Une poêle
- Cuillères à soupe
- Cuillères à café
- Fourchettes
- Couteaux
- Économe
- Planche à découper
- Mixeur
- Passoire
- Balance
- Verre doseur
- Entonnoir
- Râpe
- Saladier
- Plat à gratin
- Assiettes
- Verres
- Bols

ANNEXE 2. Matériel autorisé : finale inter-Crous

- Un micro-ondes
- Plaques chauffantes
- Casseroles
- Poêles
- Cocotte
- Four
- Cuillères à soupe
- Cuillères à café
- Fourchettes
- Couteaux
- Économe
- Planche à découper
- Mixeur
- Passoire
- Chinois
- Balance
- Verre doseur
- Entonnoir
- Râpe / mandoline
- Saladier
- Plat à gratin
- Plat à tarte
- Fouet
- Maryse
- Spatule
- Pinceaux
- Thermomètre
- Lot d'emporte-pièce
- Poches et douilles à pâtisserie
- Assiettes du Crous
- Bols et verres du Crous