

CONSEIL MUNICIPAL JUNIOR

CONCOURS INTERGENERATIONNEL DE PATISSERIE



Le présent document a pour objet de préciser les modalités de participation au concours intergénérationnel de pâtisserie organisé par le Conseil Municipal Junior de la commune de Cabrières d'Aigues.

Le concours se déroulera le dimanche 10 novembre 2024 à partir de 15h à la salle des fêtes du village.

Article 1 – Modalités de participation

Les pâtisseries devront avoir pour thème : « L'Automne »

Il sera laissé libre cours à l'imagination des participants pour illustrer ce thème, à condition que la recette proposée intègre au minimum un végétal de saison.

Les participants devront réaliser un gâteau de 12 parts (ou 2 fois 6 parts d'une même recette). Les pâtisseries individuelles ne sont pas autorisées.

Les participants devront donner un nom à leur pâtisserie et présenter oralement la recette au jury lors de l'évaluation de leur création.

Les pâtisseries seront réalisées au domicile des participants et apportées à la salle des fêtes le jour du concours.

Article 2 – Conditions de participation

Le concours est ouvert à tout binôme composé d'un mineur de moins de 16 ans et d'une personne à la retraite.

Les pâtisseries professionnels ne peuvent pas participer au concours.

La participation au concours est gratuite et implique l'entière acceptation du présent règlement, sans possibilité de réclamation quant aux résultats.

Article 3 – Inscription au concours

Les binômes de pâtisseries qui souhaitent participer au concours doivent remplir un bulletin de participation commun disponible en Mairie ou sur le site internet de la commune.

Le bulletin de participation, dûment rempli, doit être déposé en mairie ou envoyé par email à l'adresse suivante : cmj@cabrieresdaigues.com.

La date limite d'inscription est fixée au vendredi 8 novembre 2024 inclus.

Les participants déclarent être les créateurs de la pâtisserie.

Ils consentent à ce que des photos les représentant ou représentant leur pâtisserie puissent être diffusées et/ou publiées sur tout support de communication de la commune, sans contrepartie financière. La responsabilité de l'organisateur ne pourra en aucun cas être engagée du fait de l'utilisation des dites photos.

Article 4 – Jury et Critères de notation

Le jury sera composé des membres du Conseil Municipal Junior, à condition que ces derniers ne participent pas au concours.

Le jury aura pour mission d'évaluer les pâtisseries des participants, au moyen d'une grille d'évaluation. Chaque membre du jury pourra attribuer jusqu'à 20 points à chaque pâtisserie.

Les pâtisseries seront évaluées sur cinq critères :

- goût – 5 points
- texture – 5 points
- visuel – 5 points
- présentation de la recette – 3 points
- originalité – 2 points

L'organisateur se réserve le droit d'invalider ou d'annuler tout ou partie d'une participation s'il apparaît que des fraudes ou des dysfonctionnements de toute sorte sont intervenus dans le cadre de la participation au concours.

La décision du jury est irrévocable et ne sera en aucun cas à justifier.

Article 5 – Classement et récompenses

Le classement sera effectué en fonction du nombre de points recueillis par la pâtisserie sur l'ensemble des critères évalués par tous les membres du jury. En cas d'égalité, c'est la pâtisserie qui aura remporté le plus de points sur le critère du goût qui prendra l'avantage.

La pâtisserie qui arrivera en tête du classement fera l'objet d'une publication dans le bulletin municipal de la commune « Autour de l'Ormeau », sur le site internet de la commune ainsi que sur ses réseaux sociaux.

Des récompenses seront remises aux binômes de pâtisseries classés en 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} positions.

Article 6 – Données personnelles

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, les participants sont informés que les données personnelles recueillies (nom, prénom, adresse, téléphone, email et date de naissance) sont nécessaires à leur participation au présent concours et feront l'objet d'un traitement informatique.

Les participants bénéficient d'un droit d'accès, de rectification ou de suppression des données personnelles les concernant (se reporter au site internet de la CNIL <https://www.cnil.fr/> pour plus d'information sur vos droits).

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement des données personnelles dans le cadre de ce concours, merci d'adresser un email à l'adresse suivante : cmj@cabrieresdaiques.com