



La commanderie du fromage A.O.P. saint Nectaire, l'interprofession du fromage A.O.P. saint Nectaire



Organisent

Sous la présidence d'Adrien Descouls,

*Chef et propriétaire de l'hôtel et restaurant Origines au Broc (63).
(Une étoile au guide Michelin depuis 2020 et trois toques au Gault et Millau)*
le

« Concours culinaire national du fromage A.O.P. Saint Nectaire »

DOSSIER DE CANDIDATURE

Dossier à retourner dûment complété, accompagné des pièces demandées,
à l'adresse suivante : saintnectairecommanderie@gmail.com

Un e-mail validant la bonne réception de votre dossier complet
vous sera envoyé et sera votre confirmation d'inscription.

PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER DE CANDIDATURE :

Pour le **lundi 30 novembre 2026, dernier délai minuit** :

- ☐ Fiche descriptive (pages 2 à 4)
- ☐ Droit à l'image (page 5)
- ☐ Description de la recette n°1(entrée froide) (pages 6 à 7)
- ☐ Description de la recette n°2 (plat chaud) (pages 8 à 9)

Nous vous demandons d'utiliser les mises en page qui vous sont proposés dans ce dossier d'inscription,
en complétant directement ce document à l'ordinateur et non de manière manuscrite afin d'éviter
toute erreur de lisibilité. **Tous les documents devront être envoyés en version Word (taille de la police
12) et en PDF** afin de faciliter la mise en page de votre dossier.

FICHE DESCRIPTIVE

L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Site internet :

	D.D.F.P.T.
Nom	
Prénom	
Téléphone fixe	
Téléphone portable	
Mail	

Signature du DDFPT ou proviseur de l'établissement :

PROFESSEUR ou MAITRE D'APPRENTISSAGE ACCOMPAGNANT

	ACCOMPAGNANT
Nom	
Prénom	
Adresse	
Code Postal	
Ville	
Téléphone portable	
Adresse Mail	

CANDIDAT

**Le candidat doit être majeur et en classe de 1ere ou 2eme année BTS MHR en janvier 2027,
(Management en hôtellerie-restauration) voie scolaire ou apprentissage.**

	CANDIDAT
Nom	
Prénom	
Adresse	
Code Postal	
Ville	
Date de naissance	
Téléphone portable	
Adresse Mail	

ENTREPRISE (si APPRENTISSAGE)

	REFERENCES DE L'ENTREPRISE
nom et raison sociale	
nom du maitre d'apprentissage ou du tuteur de l'apprenti	
Adresse	
Code Postal	
Ville	
Téléphone	
Adresse Mail	

DROIT À L'IMAGE – CANDIDAT MAJEUR

Objet : Demande d'autorisation de prendre et d'utiliser des photographies et des vidéos vous représentant lors du Concours à des fins de communication et de promotion.

Madame, Monsieur,

Dans le cadre du « **Concours culinaire national du fromage AOP saint nectaire** », des photos et des vidéos seront prises afin de permettre de communiquer et de promouvoir auprès du public, le Saint nectaire par le biais de différents médias.

Le comité d'organisation souhaite obtenir votre autorisation afin de réaliser la prise d'images photographiques et vidéo vous représentant.

Les photographies et/ou les vidéos ne pourront, ni être vendues, ni utilisées à d'autres usages, que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le saint nectaire.

Conformément à la loi, le libre accès aux données photographiques et aux données vidéo qui vous concernent est garanti. Vous pourrez à tout moment vérifier de l'usage qui en est fait et disposer du droit de retrait de ces photographies et/ou des vidéos en cas d'utilisation à d'autres usages que ceux de communiquer, de promouvoir et de valoriser le patrimoine gastronomique régional.

Par conséquent, vous voudrez bien compléter le formulaire ci-dessous nous autorisant à réaliser et utiliser des photographies et des vidéos vous représentant dans les conditions énoncées ci-dessus.

Par avance, nous vous remercions pour votre collaboration.

Madame, Monsieur (Nom, Prénom) :

Autorise le comité d'organisation du « **Concours culinaire national du fromage AOP saint nectaire** », à :

- Réaliser des images photographiques et vidéo me représentant,
- Stocker et utiliser ces images et vidéos
- Reproduire et diffuser ces images et vidéos dans le cadre de campagnes de communication et de promotion pour le saint nectaire

A, le

Signature :

RECETTE n°1 (entrée froide)

Pas de viande, ni poisson, ni crustacés (œuf autorisé)

Merci d'envoyer votre fiche recette en format Word (taille de la police 12) et en format PDF avant le :

lundi 30 novembre 2026, dernier délai minuit

Titre de la recette – 30 mots maximum :

Ingrédients pour 4 personnes : (attention, merci de respecter les consignes données)

Complétez directement le tableau, ci-dessous avec la liste des ingrédients et des quantités ainsi que le grammage en fonction de votre choix.

Rappel, pour des raisons de coûts, la truffe, le caviar et les morilles sont interdits.

Le fromage saint Nectaire fermier sera fourni le jour du concours mais vous devez préciser la quantité sur votre panier

PANIER DU CONCOURS CULINAIRE DU SAINT NECTAIRE POUR 4 COUVERTS					
si besoin, il sera mis à disposition de l'huile de friture le jour du concours					
MATIÈRE D'ŒUVRE	UNITÉ	QUANTITÉ	MATIÈRE D'ŒUVRE	UNITÉ	QUANTITÉ
CRÉMERIE			ÉPICERIE		
AOP saint Nectaire fermier	kg				
LÉGUMERIE					
			CAVE		

Coût matière total pour 4 personnes :

Déroulé de la recette n°1 (entrée froide) – 400 mots maximum, dressage sur assiette compris :

RECETTE n°2 (plat chaud)

Merci d'envoyer votre fiche recette en format Word (taille de la police 12) et en format PDF avant le :

lundi 30 novembre 2026, dernier délai minuit

Titre de la recette – 30 mots maximum :

Ingrédients pour 4 personnes : (attention, merci de respecter les consignes données)

Complétez directement le tableau, ci-dessous avec la liste des ingrédients et des quantités ainsi que le grammage en fonction de votre choix.

Rappel, pour des raisons de coûts, la truffe, le caviar et les morilles sont interdits.

Rappel, le fromage saint nectaire laitier sera fourni le jour du concours mais vous devez préciser la quantité sur votre panier

PANIER DU CONCOURS CULINAIRE DU SAINT NECTAIRE POUR 4 COUVERTS si besoin, il sera mis à disposition de l'huile de friture le jour du concours					
MATIÈRE D'ŒUVRE	UNITÉ	QUANTITÉ	MATIÈRE D'ŒUVRE	UNITÉ	QUANTITÉ
CRÉMERIE			ÉPICERIE		
AOP saint Nectaire laitier	kg				
BOUCHERIE					
POISSONNERIE					
LÉGUMERIE					
			CAVE		

Coût matière total pour 4 personnes :

Déroulé de la recette n°2 (plat chaud) – 400 mots maximum, dressage sur assiette compris :