



SIRH+
BOCUSE D'OR
NATIONAL SELECTION FRANCE

**DOSSIER
DE CANDIDATURE 2025**

bocusedor.com

sirhafood.com

SIRH+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



+ VOS CONTACTS

BOCUSE D'OR FRANCE
BUREAU ORGANISATION

ASSISTANT.E - CHEFFE DE PROJET

✉ bocusedor@gl-events.com

CHEFFE DE PROJET

Juliette BERTRAND

✉ juliette.bertrand@gl-events.com

☎ +33 6 70 90 05 51

DIRECTEUR DES ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES

Florent SUPLISSON

✉ florent.suplisson@gl-events.com

SOMMAIRE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE	3
CONSTITUER VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE	4
/1 METTRE EN AVANT VOS TALENTS DE CHEF.FE.S	
/2 METTRE EN AVANT VOTRE PERSONNALITÉ	
/3 ENTRETIEN INDIVIDUEL	
PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION	6
LES ÉPREUVES	8
/1 LES ÉPREUVES CULINAIRES	
/2 L'ENTRETIEN INDIVIDUEL	
INFORMATIONS PRATIQUES	9
/1 CALENDRIER	
/2 QUELLE EST L'ORGANISATION MISE EN PLACE ?	
/3 DÉROULE PRÉVISIONNEL GÉNÉRAL DE L'ÉVÉNEMENT	
EXTRAITS DU RÈGLEMENT	12



PRÉSENTATION GÉNÉRALE

1 – Présentation générale du Bocuse d'Or

Créé en 1987 par **Paul Bocuse**, le **Bocuse d'Or** est le concours de cuisine le plus prestigieux au monde. Véritable tremplin pour les chefs, il met en lumière l'excellence, la créativité et le savoir-faire gastronomique à **l'échelle internationale**.

Conçu comme une véritable épreuve de **haute gastronomie**, il met en compétition les meilleurs chefs de 72 **nations** qui s'affrontent lors de sélections nationales, puis continentales, avant de se retrouver en finale à Lyon, au cœur du Sirha Lyon, événement mondial de la restauration.

Plus qu'une simple compétition, le Bocuse d'Or est une **aventure humaine et professionnelle unique**, un tremplin pour les talents émergents et une vitrine d'excellence pour la gastronomie mondiale. Chaque édition repousse les limites de l'art culinaire, tout en célébrant le patrimoine et les savoir-faire des différentes cultures gastronomiques.

Remporter le Bocuse d'Or, c'est inscrire son nom dans l'histoire de la cuisine et faire rayonner son identité culturelle sur la scène internationale.

2 – Organisation de la Sélection France du Bocuse d'Or

Le **BOCUSE D'OR France 2025**, aura lieu le 21 octobre 2025, à la Maison de la Mutualité, Paris. Il est organisé et géré par GL events Exhibitions Opérations, en accord avec le Comité National d'Organisation du concours (ci-après le C.N.O.).

Il s'agit d'un concours national de cuisine, ouvert aux cuisinier-e-s professionnel-le-s en exercice, de nationalité française.

La présidence du concours 2025 est assurée par :

- / M. Paul MARCON, vainqueur de la Finale du Bocuse d'Or France 2025, président du Jury
- / M. Romuald FASSET, président de la Team France
- / Le-la Président-e d'Honneur, désigné-e par le Comité National d'Organisation

Le Bocuse d'Or France est une sélection nationale ayant pour objectif de sélectionner le-la meilleur-e des candidat.es pour représenter la France au Bocuse d'Or Europe 2026, et – en cas de qualification – à la Finale du Bocuse d'Or 2027 (à Lyon, France).

À l'issue de leur sélection, les équipes nationales ont l'obligation de participer à la sélection continentale de leurs zones, à la suite desquelles, en cas de qualification, elles seront sélectionnées pour la Finale.

3 – Présentation de la Team France

La **TEAM FRANCE du Bocuse d'Or** joue un rôle essentiel dans la quête de l'excellence gastronomique.

Composée d'anciens lauréats, de chefs renommés et d'experts passionnés, elle accompagne et soutient le.la candidat.e français.e tout au long de son parcours, de la sélection nationale jusqu'à la grande finale mondiale.

Dès la sélection, la TEAM FRANCE met à disposition son expertise pour guider et accompagner le.la candidat.e dans sa préparation :

- / Entraînements techniques et stratégiques pour repousser les limites de la créativité.
- / Encadrement logistique et mental pour affronter chaque étape avec sérénité.
- / Soutien économique pour garantir les ressources nécessaires à une préparation optimale.
- / Soutien médiatique et promotionnel pour fédérer le public et les professionnels autour du projet.

Le Bocuse d'Or est bien plus qu'un concours : c'est une aventure humaine et une quête d'innovation gastronomique. Grâce à la TEAM FRANCE, le.la candidat.e bénéficie d'un réseau et d'un savoir-faire unique, lui permettant de défendre fièrement les couleurs de la France sur la scène internationale.



CONSTITUER VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE

Date limite de remise de vos éléments : **16 mai 2025**. Merci de les transmettre à l'adresse bocusedor@gl-events.com

1 – Mettre en avant vos talents de chef·fe·s !

Le Comité de sélection vous demande de créer une recette originale, libre et représentative de votre cuisine basée sur les prérequis suivants :

- / 1 plateau pour 12 personnes
 - Produits principaux : 2 volailles fermières (1 volaille pour 6 personnes, entre 1,2kg et 1,5kg par volaille)
- / Composition du plateau :
 - Deux pièces entières accompagnées d'une sauce/jus chaud ou froid
 - Une garniture à base de champignons de paris (1 par personne)
 - Une garniture libre (1 par personne)
- / Doit être réalisable dans le cadre d'un concours

Ce projet de recette a pour but de permettre aux membres du Comité National d'Organisation (C.N.O.) d'appréhender au mieux votre créativité, votre potentiel, votre identité culinaire et votre niveau technique sur un thème imposé.

Points de règlement à respecter : l'utilisation de caviar et de truffe est interdite dans votre recette.

Merci de nous transmettre les éléments suivants pour présenter votre recette :

- 1- Une photo HD du plateau dressé (nous ne jugerons pas l'esthétique du plateau mais l'originalité de la recette et le degré de finition des éléments)
- 2- Une photo HD de chaque élément du plateau (1 : Volaille / 2 : garniture champignons de paris / 3 : garniture libre)
- 3- Une photo HD de l'assiette dressée avec tous les éléments imposés
- 4- Une photo HD de chaque élément coupé (1 : Volaille / 2 : garniture champignons de paris / 3 : garniture libre)
- 5- Une vidéo de la découpe de la volaille suivie d'une présentation de la recette du plateau proposée*
- 6- Description de votre recette : document à télécharger

Vous pouvez nous envoyer tous ces éléments par WeTransfer : bocusedor@gl-events.com

Nous accuserons bonne réception de vos éléments

*La vidéo aura **deux rôles essentiels** :

/ **La sélection pour la finale** : votre prestation sera analysée avec attention pour sélectionner les finalistes. Faites preuve de créativité, d'originalité et donnez le meilleur de vous-même !

/ **Mise en avant sur nos réseaux sociaux** : votre talent mérite d'être vu ! Certaines vidéos seront utilisées à des fins promotionnelles pour mettre en lumière les participants et les sélectionnés pour la Finale France qui se tiendra le 21 octobre 2025 à la Maison de la Mutualité - Paris.

La vidéo doit être au format suivant :

- Durée : 1 minute maximum
- Orientation : Format portrait 9 :16
- Qualité : HD
- Format de fichier : mp4, avi

2 – Mettre en avant votre personnalité !

Afin de vous connaître un peu mieux, nous vous invitons à remplir le formulaire en ligne suivant [- ICI -](#) en répondant à quelques questions rapides (environ 15/20min). Voici comment est découpé le formulaire :

- / 1^{ère} partie : informations générales et vos réseaux sociaux
- / 2^{ème} partie : éléments à nous transmettre : CV, biographie, pièce d'identité, photo portrait HD
- / 3^{ème} partie : questionnaire simple pour vous découvrir un peu plus

3 – Entretien individuel

Suite à l'envoi de votre dossier de candidature, le Comité se réserve le droit de vous inviter à un entretien individuel en visioconférence (d'une dizaine de minutes environ) afin de répondre à des questions pour approfondir votre candidature. La date vous sera communiquée ultérieurement.



PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION

ÉTAPE 1 – Sélection des candidat·e·s pour l'édition 2025

Le Comité annoncera les prochain·e·s candidat·e·s au Bocuse d'Or France le **6 juin 2025**.

Vous serez informé·e·s par email et/ou téléphone avant l'annonce officielle.

ÉTAPE 2 – Validation de votre participation et composition de votre équipe 2025

Les candidat·e·s sélectionné·e·s au Bocuse d'Or France 2025 auront jusqu'au **16 Juin 2025** pour confirmer leur participation à la sélection qui se tiendra en octobre 2025 à Paris.

Via cette confirmation, les candidat·e·s devront également confirmer la composition de leur équipe :

Une équipe se compose obligatoirement d'un·e candidat·e, de sa·son commis et d'un·e coach. L'ensemble des participants s'engagent également à répondre aux sollicitations des médias en lien avec le concours.

- / Candidat·e : doit être obligatoirement un·e cuisinier·e professionnel·le, de nationalité française (pièce d'identité faisant foi) et devra être âgé·e au minimum de 23 ans le 24 janvier 2027 (doit être né·e avant le 24 janvier 2004).
- / Commis : ne pas devra être âgé·e de plus de 22 ans le 24 janvier 2027 (doit être né·e après le 24 janvier 2004) et de nationalité française (pièce d'identité faisant foi)
- / Coach : doit être obligatoirement un·e cuisinier·e professionnel·le, de nationalité française (pièce d'identité faisant foi). Le rôle du coach est d'épauler et soutenir le·la candidat·e lors de la préparation et des épreuves. Le coach reste à ses côtés le jour du concours, mais ne peut en aucun cas intervenir physiquement (même pour le rangement).

Nous aurons également besoin de connaître votre taille de veste BRAGARD et/ou de vos mensurations pour le jour du concours, ainsi que celle des différents membres de votre équipe. **Merci de remplir le formulaire en ligne suivant - ICI -**

ÉTAPE 3 – Présentation de la TEAM FRANCE – Règlement du Bocuse d'Or France

Tous les candidat·e·s sélectionné·e·s sont convié·e·s à une réunion au refuge de la Team France:

- / Date : **8 juillet 2025**
- / Adresse : 27 Chem. du Trouillat – 69130 – Écully

Au programme :

- / Présentation de la TEAM FRANCE, son rôle et son accompagnement tout au long du concours.
- / Présentation du règlement définitif, incluant :
 - o Le sujet du concours
 - o Comment commander les produits officiels auprès de nos partenaires
 - o Déroulement du concours (horaire, procédure d'installation, etc.)
 - o Plans (de votre cuisine, de l'ensemble de la salle)

Cet événement constitue le lancement officiel de la phase préparatoire et permettra à chaque candidat·e de s'engager pleinement dans l'aventure du Bocuse d'Or.

ÉTAPE 4 – Participation au Bocuse d'Or France 2025

Vous serez invité.e.s à vous rendre sur place la veille du concours pour participer au lancement officiel du concours. A la fin du *briefing* général, vous serez convoqué.e.s pour votre entretien individuel (plus de détail ci-après).

Vous trouverez le programme prévisionnel du jour J page 11 du document.



LES ÉPREUVES ÉDITION 2025

Le règlement provisoire du concours, à la fin de ce document présente l'ensemble des détails réglementaires concernant les épreuves et leur notation.

Esprit d'innovation, parfaite maîtrise technique, alliés à un sens de la créativité sont les ingrédients nécessaires pour remporter la première place du Bocuse d'Or France.

/1 LES ÉPREUVES CULINAIRES

En cas de sélection pour participer à la sélection nationale France, vous recevrez le 8 juillet le règlement définitif de cette nouvelle édition.

Dans ce règlement, vous découvrirez les épreuves pour le Jour J de compétition.

Ci-dessous un aperçu des épreuves pour vous aider à anticiper les prochaines étapes :

Vous disposerez de quatre heures pour proposer une création culinaire en deux temps, dans l'esprit d'un menu, et reprenant les mêmes marqueurs gustatifs.

La première proposition prendra la forme d'une entrée légère, d'une mise en bouche, comme une sorte de préliminaire à la dégustation de la seconde proposition. Sur cette recette, nous cherchons à voir votre capacité à associer les saveurs pour surprendre un jury de professionnels.

La deuxième épreuve prendra la forme d'un plat principal, issu d'un plateau (fourni par l'organisation), format d'épreuve au cœur de l'ADN du concours, qui vous permettra d'exprimer toute votre maîtrise technique et votre savoir-faire de chef.fe.

Les produits imposés, ainsi que le règlement définitif de l'épreuve, vous seront révélés en juillet, en cas de sélection.

/2 L'ENTRETIEN INDIVIDUEL

Cet entretien de 12/15 minutes a pour but de permettre au Comité National d'Organisation de vous connaître en tant que chef.fe mais aussi en tant que personne, afin d'appréhender au mieux votre capacité à vivre cette aventure qu'est le Bocuse d'Or.

Sujets abordés au cours de l'entretien :

- / vos motivations pour participer à un tel concours
- / vous, vos caractéristiques qui justifient pourquoi vous pouvez être le bon choix pour représenter la France
- / quelle préparation avez-vous suivie avant de vous rendre au concours ?
- / quelle organisation avez-vous prévue en cas de victoire (si vous êtes en activité au sein d'un établissement qui n'est pas le vôtre, il vous sera demandé l'accord écrit du chef d'entreprise) ?



INFORMATIONS PRATIQUES

/1 CALENDRIER

Susceptible de modifications.

26 MARS	/ Envoi du dossier de candidature
16 MAI	/ Clôture des inscriptions et réception des éléments de sélection / Le comité d'organisation se réunit pour sélectionner les candidat.e.s / A J+7 : entretiens individuels – sur requête du comité (date exacte à confirmer)
6 JUIN	/ Annonce des candidat.e.s sélectionné.e.s
16 JUIN	/ Réception de la validation de participation / Réception de la composition des équipes / Réception des tailles de veste BRAGARD
23 JUIN	/ Contrat de cession des droits d'images signé / Informations pour réserver votre transfert sur le lieu de la sélection / Réception des frais d'inscription (450€ HT)
8 JUILLET	Réunion de tous les candidat.e.s sélectionné.e.s au sein du refuge de la Team France : 27 Chem. Du Trouillat – 69130 – Ecully / Présentation de la TEAM FRANCE / Présentation du règlement définitif incluant le thème du concours, ordre de passage, etc. / Ouverture de la phase 1 de questions / réponses pour les candidat.e.s pour une période de 15 jours (soit jusqu'au 23 juillet).
1 SEPTEMBRE	/ Ouverture de la phase 2 de questions / réponses pour les candidat.e.s pour une période de 15 jours (soit jusqu'au 15 septembre).
30 SEPTEMBRE	/ Date limite de réception de/des recette(s) au format conforme, et leurs croquis / Date limite de réception de la déclaration des produits fermentés et du matériel complémentaire
20 OCTOBRE	/ Accueil des candidat.e.s pour le brief officiel, la visite du site, et les entretiens.
21 OCTOBRE	/ Bocuse d'Or France 2025 : Maison de la Mutualité, Paris

/2 QUELLE EST L'ORGANISATION MISE EN PLACE ?

A. TRANSPORT

Le Comité National d'Organisation prend à sa charge les frais de transport des candidat.e-s comme suit :

/ Indemnités kilométriques du lieu de résidence au lieu de la sélection, aller-retour des candidat.e-s sur la base d'un seul véhicule d'une puissance de 6 CV maximum au tarif fiscal en vigueur et de la présentation d'une copie de la carte grise.

ou

/ Sur un maximum d'un billet SNCF 2ème classe aller-retour, du lieu de résidence à Paris (gare SNCF). Si vous le souhaitez, nous pouvons nous occuper de réserver vos billets. Pour ce faire, nous vous invitons à prendre contact avec le Bureau Organisation.

IMPORTANT : le Bureau Organisation transmettra un bordereau de remboursement de frais de transport à conserver pour le renvoyer au plus tard le 31 octobre 2025, avec les justificatifs de transport, à l'adresse suivante : bocusedor@gl-events.com.

B. HÉBERGEMENT

L'hébergement du ou de la candidat.e, du commis et du coach est pris en charge par l'organisation du concours.

Le/la coach.e se verra attribuer une chambre single. Le/la candidat.e partagera une chambre double avec le (la) commis. Si ce dernier ne souhaite pas partager une chambre avec le candidat, les frais d'hébergement seront à sa charge, sauf si l'équipe est mixte (dans ce cas, les organisateurs prendront en charge ces frais).

Les trois membres doivent séjourner dans les hôtels officiels du concours.

Pour l'ensemble de l'équipe:

- / Les nuits de la veille et du Jour J de la compétition sont prises en charge par l'organisation.
- / Les petits déjeuners seront pris en charge par l'organisation, les matins du concours.
- / Les extras (bar, téléphone, etc.) ainsi que les dîners restent à votre charge.
- / Il n'y a pas de prise en charge pour les accompagnateurs/proches.

IMPORTANT : l'organisation ne prendra en charge aucun frais d'hébergement supplémentaire mais s'efforcera de satisfaire au mieux les demandes spécifiques d'arrivée ou de départ. Tous les frais de réservations supplémentaires seront directement facturés par l'hôtel.

C. MATÉRIEL/ÉQUIPEMENT MIS À VOTRE DISPOSITION

Lors du concours, chaque cuisine sera composée des éléments suivants : quatre feux induction, un four mixte, un plan de travail, un évier en acier inoxydable, un tour réfrigéré et une cellule de refroidissement. Le matériel fourni par l'organisateur ne peut être ni débranché, ni sorti de la cuisine, ni déplacé (informations susceptibles de modifications).

De son côté, le/la candidat.e apporte son matériel pour le dressage et la présentation de ses plats/assiettes, ainsi que son propre « petit matériel » de cuisine (à l'exception de matériel fourni par un partenaire, le cas échéant).

D. TENUE OFFICIELLE

La tenue officielle est la suivante : pantalon noir, chaussures noires.

Cette tenue est complétée par les vêtements fournis par l'organisateur, à savoir pour les l'ensemble des participant.e.s (comités, jury, coach, commis et candidat.e) : veste, tablier et toque.

Ces tenues sont obligatoires pendant toute la durée du concours (y compris pendant les briefings, la remise des prix et la photo officielle). Les logos des partenaires du concours apparaîtront sur la tenue officielle (notamment toque, veste).

Ces tenues apportent une cohérence avec l'image du concours et du métier.

IMPORTANT : aucun autre logo que ceux fournis par le C.N.O. ne devra apparaître sur les tenues.

/3 DÉROULÉ GÉNÉRAL DE L'ÉVÉNEMENT

Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Bureau Organisation en informera les participants.

A. LA VEILLE DU CONCOURS

15h30	CÉRÉMONIE D'OUVERTURE DU BOCUSE D'OR FRANCE 2025 Présence obligatoire de l'ensemble des équipes en tenue officielle (pantalon et chaussures noires). / Remise des vestes / Le Président de la Team France et les membres du C.N.O. accueilleront les équipes et lanceront officiellement l'édition 2025 du Bocuse d'Or France. / Échanges avec les jurys présents / Présentation du programme à venir / À la suite de ce lancement, chacun.e des candidat.e.s sera convoqué.e.s pour son entretien individuel.
16h30	ENTRETIENS AVEC LE COMITÉ D'ORGANISATION
18h30	PHOTO OFFICIELLE & COCKTAIL DE BIENVENUE en présence des invités et des participants au Bocuse d'Or France. Tous les membres des équipes doivent être présents et porter un pantalon noir, des chaussures noires, la veste et toque officielles.
19h30	Retour à l'hôtel, soirée libre

B. LE JOUR DU CONCOURS

8h30	DÉBUT DE L'INSTALLATION DES CANDIDATS DANS LES CUISINES 8h30 > installation du premier candidat, puis toutes les 20 minutes (pour rappel, les candidats disposent de 90 minutes d'installation)
11h00	DÉBUT DES ÉPREUVES
11h15	BRIEFING JURY DÉGUSTATION En présence des membres du C.N.O. et de l'ensemble des membres du Jury Dégustation.
15h00	DÉBUT DES DÉGUSTATIONS
16h45	FIN DES ÉPREUVES.
18h00	REMISE DES PRIX



EXTRAITS DU RÈGLEMENT

Le règlement définitif du Bocuse d'Or France vous sera transmis en cas de sélection. Vous trouverez ci-dessous certains articles pour vous préparer :

Le concours

Le BOCUSE D'OR France 2025 est organisé et géré par GL events Exhibitions Opérations, en accord avec le Comité National d'Organisation du concours (ci-après le C.N.O.). Il se déroulera en octobre 2025 (date précise révélée prochainement) Il s'agit d'un concours national de cuisine, ouvert aux cuisinier-e-s professionnel-le-s en exercice, de nationalité française.

La présidence du concours 2025, est assurée par :

- / Mr Paul MARCON, vainqueur du Bocuse d'Or France 2023, vainqueur de la Finale du Bocuse d'Or 2025, Président du Jury
- / Mr Romuald FASSET, Président de la Team France
- / Le-la Président-e d'Honneur, désigné-e par le Comité National d'Organisation

Process de sélection

Le Bocuse d'Or France est une sélection nationale ayant pour objectif de sélectionner le-la meilleur-e des candidat.e.s pour représenter la France lors du Bocuse d'Or Europe 2026, et potentiellement lors de la Finale du Bocuse d'Or 2027 (à Lyon, France). A l'issue de leur sélection, les équipes nationales ont l'obligation de participer à la sélection continentale de leurs zones, à la suite desquelles, en cas de qualification, elles seront sélectionnées pour la Finale.

Le Comité National du Bocuse d'Or

Le C.N.O. est composé de chef-fe-s cuisinier-e-s renommé-e-s, ainsi que des représentants de GL events Exhibitions Opérations.

Le C.N.O. est en charge de sélectionner les candidat-e-s, de rédiger le présent règlement et est décisionnaire en cas de litige. Les décisions du C.N.O., prises en accord avec le Président du Jury, sont souveraines.

Validation de candidature

Chaque équipe qualifiée devra valider sa candidature avant le 16 juin 2025.

Une équipe est composée d'un-e candidat-e, de son-sa coach et son-sa commis. L'ensemble des membres de l'équipe doivent être de nationalité française.

Droits d'inscription

Une fois sélectionné.e, chaque candidat-e présentant sa candidature au Bocuse d'Or France 2025 doit s'acquitter d'un droit d'inscription de 450 € HT (510€ TTC) au plus tard le 30 juin 2025 par virement bancaire, sur le compte :
GL events Exhibitions Opérations (information complète transmise ultérieurement)

L'équipe participante – composition et obligations

L'acte de candidature implique une lecture, compréhension et acceptation totale du présent règlement, par l'ensemble des membres de l'équipe participante.

Une équipe se compose obligatoirement d'un-e candidat-e, de sa-son commis et d'un-e coach.

Toute communication officielle portant sur la participation au concours d'une équipe participante doit en amont être impérativement communiquée au C.N.O. et validée par ce dernier (modifications de l'équipe, désistement, etc.). Il est rappelé que seul ce dernier fait autorité sur tous les points directement liés au Bocuse d'Or.

Candidat-e

- / doit être obligatoirement un-e cuisinier-e professionnel-le, de nationalité française (pièce d'identité faisant foi).
- / devra être âgé-e au minimum de 23 ans le 24 janvier 2027 (doit être né-e avant le 24 janvier 2004).

Commis

- / ne pas devra être âgé-e de plus de 22 ans le 24 janvier 2027 (doit être né-e après le 24 janvier 2004).
- / doit être de nationalité française (pièce d'identité faisant foi).

Coach

- / doit être obligatoirement un-e cuisinier-e professionnel-le, de nationalité française (pièce d'identité faisant foi).
- / Les anciens lauréats du Bocuse d'Or - or, argent ou bronze - ne peuvent pas conseiller ou entraîner plus d'une équipe lors d'un cycle complet (c'est-à-dire une sélection nationale, une sélection continentale et la finale
- / Un-e seul-e coach par équipe est reconnu par le C.N.O., ce qui signifie qu'aucune autre forme de coaching ne sera autorisée lors de la compétition. Si l'équipe nationale prévoit d'autres personnes pouvant avoir ce rôle (mental, commis, etc.), celles-ci ne seront pas autorisées à s'adresser à l'équipe pendant toute la durée des épreuves.
- / Le-la coach est :
 - autorisé-e à être présent-e sur scène, devant la cuisine de son équipe (le C.N.O. spécifiera l'emplacement exact lors du lancement Officiel), le jour où celle-ci concourt, afin de la coacher verbalement, mais également pour en être le-la porte-parole.
 - Lors des épreuves il est formellement interdit au coach d'être présent-e à l'intérieur des cuisines et d'intervenir physiquement (même lors de la desserte des plats/assiettes).

Le non-respect de cette clause, constaté par les commissaires et/ou membres du C.N.O. entraînera des sanctions pouvant aller jusqu'à la disqualification de l'équipe.

Les 3 membres de l'équipe doivent impérativement assister aux temps forts ci-dessous :

- / Cérémonie d'Ouverture du concours, la veille du concours,
- / Le cocktail de bienvenue
- / La photo officielle,
- / La remise des prix,
- / La soirée de clôture.

L'absence à l'un des événements précités pourra faire l'objet d'un avertissement de la part du C.N.O.

L'ensemble des participant·e·s s'engagent également à répondre aux sollicitations des médias en lien avec le concours.

Tenues vestimentaires durant le concours

La tenue officielle est la suivante : pantalon noir, chaussures noires.

Les participant·e·s doivent également porter les vêtements fournis par l'organisateur, à savoir pour l'ensemble des participant·e·s (comités, jury, coach, commis et candidat·e) : veste, tablier et toque.

Le port de cette tenue est obligatoire pendant toute la durée du concours. Les logos des partenaires du concours apparaîtront sur la tenue officielle (notamment toque, veste). Aucun autre logo que ceux fournis par le C.N.O. ne devra apparaître sur les tenues.

Ces tenues apportent une cohérence avec l'image du concours et du métier.

Équipement et Matériel

La liste officielle et détaillée des équipements mis à la disposition du·de la candidat·e par le C.N.O. est mentionné·e dans le dossier technique.

Lors du concours, chaque cuisine comporte : quatre feux induction, un four mixte, un plan de travail, un évier en acier inoxydable, deux tours réfrigérés et une cellule de refroidissement. Le matériel fourni par l'organisateur ne peut être ni débranché, ni sorti de la cuisine, ni déplacé.

Le·la candidat·e apporte son matériel pour le dressage et la présentation de ses plats/assiettes, ainsi que son propre « petit matériel » de cuisine en complément du matériel fourni par un·des partenaire·s (liste complète détaillée dans le dossier technique, le cas échéant).

Aucun équipement de cuisson complémentaire à ceux présents dans la cuisine ne sera autorisé (exception : friteuse d'une capacité de 3L max.). L'utilisation du chalumeau et d'une étuve est autorisée.

Dans le cas où le·la candidat·e souhaite apporter des équipements additionnels, une demande devra être transmise au C.N.O. Toute demande au-delà de ce délai ne sera pas acceptée (date révélée ultérieurement).

Le matériel des partenaires devra rester visible lors des épreuves, et l'organisateur se réserve le droit d'imposer leur emplacement dans la cuisine. A contrario, toute marque de matériel ou équipement n'étant pas partenaires de l'événement devra être masquée (par du ruban adhésif par exemple) le jour du concours.

Le C.N.O. se réserve le droit d'enlever du matériel si celui-ci est considéré comme interdit ou ne rentrant pas dans les critères établis (hauteur, puissance électrique, matériel de cuisson...).

Un boîtier électrique de 10 Kwatts réparti sur 3 prises identifiées sera fourni dans chaque cuisine. Il est également interdit au candidat d'utiliser des prises électriques en dehors de celles spécifiquement prévues à cet effet. L'Organisation décline toute responsabilité en cas de surtension.