

## Règlement du Concours culinaire : La Restauration a du Talent 2022

### Article 1 : L'organisateur

La **Société Olga**, Société par Actions Simplifiée au capital de 5.000.000 €, dont le siège social est situé au 2 Rue Julien Neveu - 35530 Noyal-Sur-Vilaine, inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Rennes sous le numéro 709.200.307, est l'organisatrice du Concours culinaire national sur la restauration collective « **La Restauration Collective a du Talent 2022** » qui se déroulera du **21/09/2022 au 07/04/2023 inclus**.

### Ci-après dénommée « La Société »

Le Concours sera communiqué à compter du mois de septembre 2022 sur :

- Le site web d'Olga Restaurations
- LinkedIn
- Presse Print et Digitale
- Newsletter

### Article 2 : Conditions de participation

Ce Concours est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle exerçant dans un établissement de restauration collective (scolaire ; entreprise ; hospitalier), situé en France métropolitaine (hors Corse).

### Article 3 : Thème du Concours

Le thème de ce Concours est la promotion d'une « **assiette végétarienne équilibrée** ». Pour respecter ce thème, l'utilisation de l'ingrédient **haché nature 100% végétal Sojasun** issu de notre gamme **Sojasun** est **obligatoire**. A défaut d'utilisation de cet ingrédient, le plat ne pourra pas concourir<sup>1</sup>. On conviendra qu'une portion de haché végétal revient à env. 80 gr.

Le type de cuisine est libre. Il peut s'agir d'une cuisine de terroir, de bistrot, de snacking, de cuisine du monde etc.

### Article 4 : Dépôt d'un dossier de candidature

Les chefs participants devront déposer un dossier de candidature comprenant :

- Une recette pour un plat principal de collectivité (= **100 personnes**) en suivant le thème du concours.
- **Deux photos**, avec un angle différent, de leur plat.

---

<sup>1</sup> Au besoin, vous pouvez vous rapprocher d'Olga Restaurations pour savoir où est référencé le **Haché nature 100% végétal Sojasun**.

- La **Fiche technique** de la recette téléchargeable sur notre site à l'adresse suivante : <https://www.olga-restaurations.com/wp-content/uploads/2022/08/Fiche-technique-du-Concours-culinaire.docx>

Les dossiers sont à remettre avant le **17 décembre 2022** par voie électronique à l'adresse [contact@olga-restaurations.com](mailto:contact@olga-restaurations.com)

### Article 5 : Sélection des finalistes sur recettes écrites et photos

Les dossiers seront évalués par notre jury composé de professionnels de la restauration. Olga Restaurations informera les candidats des résultats de la sélection et convoquera les 3 cuisiniers sélectionnés pour la finale au Pôle Culinaire Jean Clanchin (Noyal-sur-Vilaine, 35530).

**1 mois avant la finale**, les candidats recevront :

- La liste du matériel mis à disposition
- La liste du matériel que le candidat peut apporter
- Les indications de transports par train ou véhicule pour arriver jusqu'au lieu de la finale

Un nouveau barème de notation sera établi pour la finale.

La jour de la finale, les candidats réaliseront les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, en veillant à respecter la fiche technique qui avait été envoyé à Olga Restaurations. Le temps réservé à la réalisation de la recette sera de 3h.

### Article 6 : La notation

Les jurés s'appuieront sur les critères suivants pour sélectionner les finalistes :

| Critères  | Notation / 160 points    |
|---|--------------------------|
| Facilité d'exécution en restauration collective (100 couverts)                        | 30                       |
| Respect de l'utilisation de l'ingrédient <b>haché nature 100% Végétal</b>             | <b>30</b>                |
| Equilibre nutritionnel (le plat est sain avec un apport en sucre, sel et gras modéré) | 20                       |
| Originalité   | 20                       |
| Dressage de l'assiette  | 10                       |
| Respect de la saisonnalité des produits   | 20                       |
| Coût portion : 1 à 2€   | 20                       |
| <b>Utilisation d'une aide culinaire * supplémentaire de la marque <u>Sojasun</u></b>  | <b>+ 10 points bonus</b> |

**\*liste des aides culinaires :**

- Sojasun Nature ultra-frais (pot 100g, pot 500G, ou seau 1,8kg)
- Sojasun boisson Nature sans sucre ajouté
- Sojasun boisson enrichie en Calcium
- Sojasun Cuisine 1L
- Sojasun Tofu Nature Bio

### Article 7 : Récompenses

Trois gagnants sur le podium, trois prix distincts :

- 1<sup>er</sup> prix : Un coffret hôtel dîner, une nuit d'une valeur de 415€ (<https://coffret-cadeau.lescollectionneurs.com/>) & 2 jours de formation à la cuisine végétale d'une valeur de 550€ (valeur totale du lot = 965€)
- 2<sup>ème</sup> prix : 2 jours de formation à la cuisine végétale d'une valeur de 550€
- 3<sup>ème</sup> prix : Un coffret gastronomie, d'une valeur de 165 € (<https://coffret-cadeau.lescollectionneurs.com/>)

Également, une sélection des **15 meilleures recettes** sera effectuée afin de les exploiter pendant **1 an** dans le cadre de la communication qui sera organisée autour de nos produits **Haché nature 100% végétal Sojasun**.

## Article 8 : Calendrier

Les inscriptions se font en ligne sur le site web « **OLGA RESTAURATIONS** » ou via le lien du formulaire ci-après : <https://www.olga-restaurations.com/concours-2022>

**Ouverture des inscriptions** : 21/09/2022

**Fermeture des inscriptions** : 16/12/2022 (inclus)

**Date limite de dépôt des dossiers de candidatures** : 16/12/2022 (inclus)

**Annonces des trois finalistes** : 25/01/2023

Les trois finalistes seront contactés par mail ou par téléphone.

**Finale** : 07/04/2023 – La finale aura lieu au Pôle Culinaire Jean Clanchin à Noyal-sur-Vilaine (35530).

*\* Les candidats habitant à plus de 100 km du lieu du concours seront défrayés pour le transport sur la base d'un billet de train AR en 1ère Classe. Les billets de trains seront réservés par Olga Restaurations. Un hébergement à l'hôtel et le dîner la veille de la finale, pourront être pris en charge par Olga Restaurations, sur demande du candidat.*

## Article 9 : Droits et Garanties

### De l'organisateur :

La **Société OLGA**, organisatrice du Concours « **La restauration Collective a du Talent 2022** », est et demeure titulaire exclusive des logos, marques, noms de domaines et plus généralement de toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle et industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Il en ressort qu'en dehors des cas autorisés par le présent règlement, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments est interdite.

### Du candidat :

En participant au Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** », le candidat accepte le présent règlement dans son intégralité ainsi que les modalités du Concours.

Dans le cadre de la communication autour du Concours et des produits de la gamme **Sojasun**, les participants autorisent expressément que leur image et leur recette puissent être publiées, diffusées et/ou légèrement modifiées par la **Société**, avec mention de leur nom et du nom de l'établissement

de restauration collective dans lequel ils exercent, et ce durant 12 mois à compter de la finale sur les supports suivants :

- Site web Olga Restaurations : <https://www.olga-restaurations.com/>
- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/olga-triballat-noyal/mycompany/verification/>
- Newsletter
- Presse Pro Print et Digitale
- Bannière du site web Olga Restaurations

Ces autorisations sont consenties pour une utilisation internationale et à titre gratuit. Dès lors, elles ne peuvent donner lieu au versement d'aucune rémunération, compensation, ou avantage complémentaire.

Le candidat est investi d'un devoir d'information à l'égard de son employeur concernant sa participation au Concours afin d'obtenir son accord exprès, notamment pour les différentes mentions afférentes qui pourront être faites (nom de l'établissement, nom du participant, image etc.)

En acceptant de consentir ces autorisations, le candidat renonce à toutes actions ultérieures en réclamation quant à l'utilisation de son image et de sa recette, faite par la **Société** conformément à l'utilisation prévue au présent règlement.

Par ailleurs, chaque participant garantit disposer de tout pouvoir pour consentir aux présentes autorisations. Également, il garantit la **Société** contre toute éviction de tiers, notamment pour l'utilisation de son image, des recettes et photos qu'il aura communiqué dans le cadre du Concours. Il garantit avoir informé son employeur de sa participation au Concours, aux fins d'obtenir son accord exprès aux éventuelles mentions sus-énoncées. Enfin, il garantit n'être lié par aucune obligation qui pourrait limiter ou supprimer la possibilité pour lui de participer au Concours, ou de diffuser sa recette, son nom, son image dans les modalités prévues au présent article.

La **Société** se réserve le droit d'éliminer le dossier de tout participant au Concours qui ne respecterait pas les engagements pris dans ce règlement, également d'engager des poursuites à l'encontre de ce participant. Ce dernier sera tenu de rembourser l'équivalent de la valeur de la dotation qu'il aura éventuellement reçu.

#### **Article 10 : Justification d'identité**

Dans le cadre du concours, les candidats acceptent toutes vérifications utiles permettant de justifier leur identité et celle de l'établissement dans lequel ils exercent.

Ils pourront se voir adresser une demande de justification d'identité formulée par la **Société** par le biais d'une lettre écrite. Il s'agira de démontrer que l'adresse indiquée lors de l'inscription correspond bien à celle du candidat et que l'établissement dans lequel il exerce correspond bien à son lieu de travail.

Toute fausse information et tentative de tricherie, notamment par la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois au Concours, entraînera l'élimination définitive de la participation du candidat à ce Concours.

#### **Article 11 : Force majeure**

En présence d'une force majeure telle que défini à l'article 1218 du Code Civil, la **Société** organisatrice se réserve le droit de suspendre, écourter, proroger, reporter ou d'annuler le Concours « **La**

**Restauration Collective a du Talent 2022 ».** A aucun moment sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

## **Article 12 : Dépôt, Communication et Interprétation du Règlement**

Ce Règlement est **uniquement** consultable et imprimable depuis le site web Olga Restaurations : <https://olga-restaurations.com/>  
Du 01/09/2022 au 07/04/2023 inclus.

Aucune réponse ne sera rendue concernant les demandes d'interprétation (écrite, orale ou téléphonique) de l'application dudit Règlement, des modalités et mécanismes du Concours ou concernant la liste des gagnants et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et les cas non prévus par lui relèvent des décisions de la **Société OLGA** et sont sans appel.

En cas de divergences entre ce règlement et des supports de l'opération, ce sont les termes du Règlement complet qui prévalent.

## **Article 13 : Traitement des données personnelles**

### **Définitions préalables –**

**Les données personnelles** sont toutes les informations qui permettent d'identifier directement ou indirectement un individu. Généralement il s'agit du Nom, du Numéro de téléphone et de l'Adresse de l'individu, personne physique ou morale.

**Le traitement des données personnelles** correspond à l'utilisation qui en est faite, selon l'objectif poursuivi par l'entreprise à l'égard de ces données. Il peut s'agir indifféremment de l'enregistrement de ces données, de leur conservation, de leur éventuelle transmission etc.

Ci-après, le traitement de vos données personnelles dans le cadre du Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** ».

### **Identité du détenteur des données personnelles –**

La **Société OLGA** est la détentrice de vos données personnelles qui ont été collectées dans le cadre du Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** ».

En effet, au travers du formulaire d'inscription mis à votre disposition en ligne (<https://www.olga-restaurations.com/concours-2022/>), vous avez été amenés à transmettre vos données personnelles (Nom, Prénom, Adresse, Email etc.).

Ces dernières seront réunies au sein d'un fichier qui sera constitué par la **Société** pour l'unique gestion du Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** ».

### **Les finalités du traitement de vos données –**

Vos données ont été recueillies dans le cadre du Concours culinaire « **La Restauration Collective a du Talent 2022** ». Ces données sont nécessaires à notre **Société** car elles nous permettent d'identifier les participants du Concours et de faciliter la prise de contact, notamment avec les trois gagnants et les participants dont les recettes sélectionnées seront exploitées par la Société.

Par ailleurs, par le biais de son inscription au Concours, chaque participant qui aura coché la case prévue à cet effet pourra s'abonner à la Newsletter d'Olga Restaurations et recevra par mail les informations et actualités y afférentes.

Les abonnés à la Newsletter pourront à tout moment se désinscrire de celle-ci via un lien de désinscription qui sera intégré aux Newsletters.

#### **Destinataires de vos données –**

Vos données sont traitées dans le cadre du Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** ». Dès lors, seule la **Société** dispose d'un droit d'accès à vos données, et nous nous engageons à ce qu'aucun transfert de vos données vers des tiers ne soit effectué.

Exception faite dans le cadre d'un abonnement à notre Newsletter, dans la mesure où vos données personnelles seront transférées à notre prestataire agissant en ce sens.

#### **Durée de conservation de vos données –**

Vos données ont été collectées dans le cadre du Concours « **La Restauration Collective a du Talent 2022** », elles sont donc conservées au moins pour la durée du concours et seront supprimées dans les 12 mois qui suivront la clôture de ce Concours.

Pour les participants ayant coché la case d'abonnement à la Newsletter, les données personnelles seront conservées pendant toute la période durant laquelle la personne sera inscrite à la Newsletter. Pour rappel, un lien de désinscription sera intégré à chaque Newsletter afin de vous permettre de vous désinscrire à tout moment.

#### **Vos droits d'accès à vos données –**

Chaque participant au Concours dispose de droits concernant la gestion de ses données personnelles. Ainsi vous avez un droit d'accès à vos données personnelles, de rectification, d'effacement et de limitation du traitement de vos données personnelles.

Conformément à l'article 40-1 de la Loi Informatique et Libertés, vous disposez également d'un droit concernant la gestion posthume de vos données personnelles (conservation, effacement, communication).

Ces droits peuvent être utilisés à tout moment du traitement de vos données personnelles et sous réserve de justifier de votre identité.

Pour se faire, nous vous invitons à prendre contact avec notre **Responsable du traitement de vos données** :

- Soit par mail à l'adresse [juridique@avec-olga.com](mailto:juridique@avec-olga.com) ;

- Soit par courrier à l'attention d'Olga – Business Unit Juridique (DPO) – 2, rue Julien Neveu 35530 Noyal-sur Vilaine.

Les participants abonnés à la Newsletter pourront se désinscrire par le biais du lien de désinscription intégré aux emails.

La **Société OLGA** s'engage à faire le nécessaire pour répondre à vos demandes en matière de traitement de vos données personnelles. Dans la mesure où vous seriez insatisfait des solutions qui vous seront proposées, vous avez la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

#### **Article 14 – Droit applicable**

Pour tout litige afférent à ce **Concours**, ou à ce **règlement** et n'ayant trouvé aucune solution amiable, le Tribunal compétent est le Tribunal de Commerce de Rennes.