



REGLEMENT COMPLET CONCOURS « CRÉATION & SAVEURS PATISSERIE » ÉDITION 2024

Le présent règlement annule et remplace celui en date du 27/02/2024

Article 1 : LA SOCIÉTÉ ORGANISATRICE

La société **Groupe Lactalis Food Service France (ci-après dénommé « G.L.F. »)**, société en nom collectif au capital social de 79 984 € dont le siège social est situé à - G.L.F.- 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré. inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Rennes sous le numéro SIREN 399 076 991, organise du 29/02/2024 au 18/11/2024 un concours de recettes gastronomiques intitulé « Création & Saveurs Pâtisserie ».

Ce concours Création & Saveurs est véhiculé à compter de février 2024 :

- dans la presse professionnelle (achat d'espace publicitaire),
- sur les sites internet : www.lactalisfoodservice.fr et www.president-professionnel.fr,
- sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et LinkedIn

Article 2 : LES CANDIDATS

Ce concours « Création & Saveurs Pâtisserie » est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chef, cuisinier(es), pâtissier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine (Corse incluse) ou dans les pays suivants : Taïwan, Singapour, Corée du Sud, Hong Kong et Chine.

Sont exclus du concours : toute personne physique mineure, les apprentis, les membres du jury, le personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, les ambassadeurs de la marque Président Professionnel, le personnel de la société organisatrice, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe.

En cas de litige, un justificatif d'identité pourra être demandé.

Les finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de leur établissement diffusés sur internet et dans la presse.

Par leur seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

Article 3 : LE JURY

Le dirigeant ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.

Composition du Jury :

Président : **Pierre Hermé**, Pâtissier-Chocolatier Maison Pierre Hermé Paris.

Le Jury est ensuite composé de **personnalités de la gastronomie (MOF, Chefs étoilés...)** en plus du Président.

Ce Jury arbitre les épreuves de la finale et se répartit de la façon suivante :

Le Jury Technique : Les chefs du Jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte au Président du Jury de la qualité du travail effectué en cuisine.

Le Jury Dégustation : Les chefs du Jury Dégustation dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme.

La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

Article 4 : LE CALENDRIER DU CONCOURS :

| | |
|------------|-----------------------------------|
| 29/02/2024 | Ouverture des inscriptions |
| 23/09/2024 | Date limite de dépôt des dossiers |
| 04/10/2024 | Annonce des finalistes |
| 18/11/2024 | Finale |

Article 5 : LES SUJETS DU CONCOURS

Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :

DESSERT DE L'ARTISANAT

Le Millefeuille Réinterprété

A travailler avec des fruits, légumes ou herbes de saison de votre région

Utilisation de pâte feuilletée obligatoire, mais possibilité d'ajouter d'autres pâtes également.

Travail de la crème à la poche, sous quelque forme que ce soit

Pour 8 personnes, forme libre. Dressage et Présentation libre

Découpe au soin de Ferrandi

Nb : * La pâte feuilletée devra être apportée en 1 seul bloc par le candidat, crue, prête à être étalée.

* Interdiction d'utiliser des cercles ou moules pour réaliser la forme du Millefeuille.

DESSERT A L'ASSIETTE

Le Millefeuille Gastronomique Original et Créatif

A travailler avec des fruits, légumes ou herbes de saison de votre région

Utilisation de pâte feuilletée obligatoire, mais possibilité d'ajouter d'autres pâtes également.

Travail demandé autour de la variation de textures et de températures.

Travail de la crème à la poche, sous quelque forme que ce soit

Dressage minute pour 6 assiettes.

Présentation libre, différente de la présentation du dessert de l'artisanat.

Nb : * La pâte feuilletée devra être apportée en 1 seul bloc par le candidat, crue, prête à être étalée.

* Interdiction d'utiliser des cercles ou moules pour réaliser la forme du Millefeuille.

Deux produits Président Professionnel devront obligatoirement être utilisés dans les recettes :

- la crème supérieure gastronomique 35% MG Président Professionnel, *brique 1L*

- le beurre doux gastronomique Président Professionnel, *plaquette 500g*.

Les points d'attention quant aux matières premières autorisées ou non se trouvent en article 7.

Article 6 : LA SÉLECTION DES FINALISTES SUR RECETTES ÉCRITES

Chaque candidat devra constituer un dossier d'inscription.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- Bulletin d'inscription
- Fiche de progression dessert de l'Artisanat
- Bon d'économat dessert de l'Artisanat
- Photos en haute définition du dessert de l'Artisanat (3 maximum)
- Fiche de progression dessert à l'assiette
- Bon d'économat dessert à l'assiette
- Photos en haute définition du dessert à l'assiette (3 maximum)
- Curriculum vitae
- Photo en haute définition du candidat en veste de cuisine
- Fiche de mesure du candidat

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition, 300dpi minimum).

Les fiches de recette, bon d'économat et photos doivent être anonymes, ne comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître le candidat ou son établissement.

Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le **23/09/2024** sur le site www.president-professionnel.fr - Espace Concours pour la sélection France, et remis par mail à l'équipe organisatrice pour la sélection internationale.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, les dossiers seront soumis au Président du jury pour sélectionner les candidats admis à se présenter à la finale. Il évaluera les dossiers d'inscription de façon anonyme, sur l'originalité des recettes, les fiches de progression et bons d'économat ainsi que sur l'esthétique des plats (photos) d'après les critères de notation ci-dessous :

Notation commune aux desserts : 20 pts

Rédaction de la recette et Bon d'économat notation sur **20 points**

(NB : pas de modification sur le bon d'économat une fois la sélection faite)

DESSERT DE L'ARTISANAT : 65 POINTS

Esthétique notation sur **30 points**

Gourmandise. notation sur **25 points**

Qualité de la photo notation sur **10 points**

DESSERT À L'ASSIETTE : 65 POINTS

Esthétique notation sur **15 points**

Originalité & création notation sur **20 points**

Gourmandise. notation sur **20 points**

Qualité de la photo notation sur **10 points**

Soit un total de 150 pts.

(nb : si le candidat est sélectionné, ces points ne compteront pas dans la note de la finale.)

Il y aura 2 sélections distinctes en fonction de la provenance des dossiers : une sélection France et une sélection internationale.

SELECTION FRANCE

Elle concerne les candidats exerçants en France métropolitaine (Corse incluse).

Les 6 candidats issus de cette sélection ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

SELECTION INTERNATIONALE

Elle concerne les candidats exerçants dans les pays suivants : Taïwan, Singapour, Corée du Sud, Hong Kong et Chine.

Les 2 candidats issus de cette sélection ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

Il y aura donc au total **8 finalistes sélectionnés** pour la finale à Paris. Tous les candidats finalistes seront informés par téléphone le 04 octobre 2024 au plus tard. Les candidats non retenus seront informés par mail.

Article 7 : LA FINALE

La finale se déroulera le **18 novembre 2024** à l'école Ferrandi Paris.

Les candidats sélectionnés seront accueillis la veille, le **dimanche 17 novembre 2024 après-midi** (horaires à définir), pour déposer leur matériel et matières premières et pour effectuer une visite des cuisines.

Les finalistes se rendront à l'Ecole Ferrandi Paris par leurs propres moyens :

* **Sélection France** : les candidats habitant à plus de 100 km du lieu de concours seront défrayés pour le transport sur la base d'un billet de train aller-retour en 1ère Classe, justificatifs à présenter. Un hébergement à l'hôtel la veille de la Finale sera pris en charge par l'organisation.

* **Sélection Internationale** : les candidats de la sélection internationale arriveront en France entre le jeudi 14 et le vendredi 15 novembre 2024. Ils seront pris en charge par les équipes Lactalis Foodservice International afin de les accompagner pour les achats de produits frais ne pouvant être transportés depuis leur pays d'origine. Ils repartiront le lendemain de la finale, soit le mardi 19 novembre 2024. Le transport et les nuitées seront pris en charge par l'organisation.

NB : les candidats de la sélection internationale s'engagent à disposer d'un passeport en cours de validité, délivré

depuis moins de 10 ans et valable au moins 3 mois après le 19 novembre 2024.

Chaque candidat devra se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.

Les candidats devront réaliser le jour de la finale les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches de progression qui auront été adressés à l'organisateur.
Chacun travaillera avec un commis désigné et attribué par tirage au sort.

L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les Matières Premières

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats exceptés les produits laitiers suivants fournis par Président Professionnel : Crème Gastronomique Président Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel, Beurre de Tourage Président Professionnel, Mascarpone Galbani Professionnelle, Lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel.

- **Les produits devront être bruts**, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée excepté les pesées, sous peine de disqualification du candidat (ex : fruits confits, fonds de sauce,...)
- **Les produits surgelés sont interdits**
- Pour des raisons de coûts, **la truffe, le caviar et les morilles sont interdits**
- Pas de colorant, pas de stabilisant, pas d'édulcorant, pas d'exhausteur de goût
- **Pas d'alternative végétale** aux produits laitiers

Toutes les **pesées devront être réalisées à l'avance**. Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique.

Si un candidat prévoit de la glace, le matériel n'est pas fourni il lui faudra donc apporter sa sorbetière/ machine à glace. L'azote est autorisé mais à la charge du candidat

Chaque candidat devra **apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires** qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques pour la présentation et la dégustation.

Les membres du jury technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Le Jury technique se réserve le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- n'est pas adapté aux recettes à réaliser
- est disponible et en quantité suffisante en cuisine
- est apporté en quantité excessive

L'épreuve

Les 8 finalistes (6 issus de la sélection France et 2 issus de la sélection internationale) s'affronteront dans une seule et même finale.

Les candidats disposeront de 4 h pour réaliser la totalité des épreuves.

Pendant l'épreuve le candidat devra veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté. Les candidats qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée.

Les membres du jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du Jury.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse et internet.

Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée et à répondre à des interviews filmés.

La notation lors de la finale

TECHNIQUES CULINAIRES : 180 points

Qualité des matières premières choisies.....notation sur 15 pts
Optimisation et gestion des produits..... notation sur 30 pts
Management du commis..... notation sur 25 pts
Propreté et hygiène.....notation sur 25 pts
Maîtrise des techniques et précision du geste.....notation sur 30 pts
Gestion du temps de travailnotation sur 20 pts
Organisation du poste de travail.....notation sur 20 pts
Respect de la fiche recettenotation sur 15 pts

DESSERT BOUTIQUE : 160 points

Présentation du gâteau.....notation sur 25 pts
Originalité de la recette..... notation sur 30 pts
Texture du Millefeuille.....notation sur 25 pts
Harmonie et équilibre de la dégustationnotation sur 55 pts
Mise en valeur et travail de la crème.....notation sur 25 pts

DESSERT À L'ASSIETTE: 160 points

Présentation du dessert.....notation sur 25 pts
Originalité de la recettenotation sur 35 pts
Textures et Températures.....notation sur 30 pts
Harmonie et équilibre de la dégustationnotation sur 50 pts
Mise en valeur et travail de la crèmenotation sur 20 pts

⇒ **SOIT UN TOTAL DE 500 POINTS**

Pénalités lors de la finale : Tout retard dans l'envoi des plats sera pénalisé comme suit

- Jusqu'à 5 minutes de retard : -10 points
- Entre 5 et 10 minutes de retard : -50 points
- Plus de 10 minutes de retard : Disqualification

Le classement des finalistes est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par le Jury technique et le Jury dégustation.

La notation totale de **l'épreuve finale est donc basée sur 500 points**. En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Article 8 : LES RECOMPENSES

Chaque finaliste reçoit un trophée et un diplôme attestant de sa participation à la finale. Les trois premiers se verront offrir :

PREMIER PRIX : un voyage Culinaire à la découverte de tables étoilées, avec le choix entre 2 destinations : le JAPON ou l'ALSACE (France), pour 2 personnes, d'une valeur de 7000€

Le voyage sera directement réservé par le gagnant auprès de l'agence de voyage de son choix.

A compter du paiement, par notre société, de l'intégralité de la facture de l'agence de voyage choisie par le gagnant dans la limite de 7 000 euros, notre société se trouve libérée de toute obligation et ne fournira aucune prestation supplémentaire à la remise de ce gain.

> Le voyage comprend, dans la limite du budget de 7000 euros :

- Les vols internationaux
- Les nuitées en hôtel chambre avec petit déjeuner inclus
- Les taxes d'aéroport et surcharge carburant (à la date de la rédaction de ce règlement complet – soumises à modification)
- Les transferts aéroports – hôtels – aéroports
- Les repas
- L'assurance assistance / rapatriement

> Le voyage ne comprend pas :

- Les autres frais de transport, notamment entre le domicile du gagnant et l'aéroport de départ
- L'autorisation ESTA si correspondance par les Etats-Unis
- Les autres frais de restauration pendant le trajet domicile-aéroport à l'aller et au retour.
- Les pourboires et dépenses à caractère personnel
- Les frais éventuels de visa et frais de passeport
- La taxe de séjour
- Les éventuelles hausses de carburant

> Le voyage doit impérativement être réservé auprès de l'agence de voyage dans les 12 mois suivant la Finale soit avant le 18 novembre 2025.

NB : Le gagnant du séjour et la personne qui l'accompagne doivent remplir toutes les conditions douanières d'entrée et de sortie du territoire et être munies d'un passeport à lecture optique, en cours de validité, et ce pour toute la durée du séjour à l'étranger et jusqu'à six mois après celui-ci. A cet égard, il est précisé que le gagnant et la personne qui l'accompagne devront vérifier la validité de leurs passeports pour l'entrée sur les territoires visités et devront, le cas échéant, effectuer à leurs frais, les démarches d'obtention de visas. La Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable dans l'hypothèse où le gagnant ou la personne qui l'accompagne ne pourrait, du fait de problèmes administratifs (tels que notamment refus et/ou retard dans l'obtention de visas) entrer sur le territoire de l'un des Etats visités au cours du voyage.

Le gagnant du séjour et la personne qui l'accompagne doivent également être en bon état de santé et remplir toutes les conditions médicales leur permettant de voyager par avion, ainsi que les conditions de vaccinations requises pour leur séjour.

Ils doivent également être titulaires d'une assurance de responsabilité civile (couvrant tous dommages corporels dont il pourrait être responsable ou victime - à savoir toute atteinte corporelle subie par une personne physique et les préjudices qui en résultent - et tous dommages matériels dont il pourrait être responsable ou victime - à savoir toute atteinte, destruction, altération, perte ou disparition d'une chose ou substance ainsi que toute atteinte physique à un animal) en cours de validité et ce pour toute la durée du séjour. Toute annulation du séjour par le gagnant entraînera la perte définitive du séjour sans possibilité de remboursement ou de report du séjour et sans octroi d'aucune indemnité de quelque nature que ce soit. Le séjour est non cessible, non échangeable, non remboursable, non reportable et une fois le voyage réservé par l'agence de voyage celui-ci est non modifiable, non remboursable.

DEUXIÈME PRIX : un séjour gastronomique au choix pour 2 personnes, d'une valeur de 3000€ (hors transport), sous forme de bon cadeau (Teritoria ou équivalent).

TROISIÈME PRIX : un weekend gastronomique au choix pour 2 personnes d'une valeur de 1000€ (hors transport), sous forme de bon cadeau (Teritoria ou équivalent).

Article 9: DROITS ET GARANTIES

La participation à ce concours Création & Saveurs implique de la part du candidat l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de déroulement du concours.

Le candidat devra informer son employeur de sa participation au concours et obtenir son accord express.

Il est rappelé que la Société Organisatrice demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

Les finalistes autorisent expressément que leur recette puisse être réécrite et/ou légèrement modifiée par G.L.F. et qu'elle puisse être diffusée avec mention de leur nom et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, ce durant 18 mois à compter de la finale :

- Sur tous supports d'Édition
- dans la presse professionnelle (pour le finaliste classé premier uniquement),
- sur les sites internet : www.lactalisfoodservice.fr, www.president-professionnel.fr
- sur la page Facebook : [chefspresidentprofessionnel](https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel) et [concourscreationetsaveurs](https://www.facebook.com/concourscreationetsaveurs)
- sur les pages Instagram [@chefspresidentprofessionnel](https://www.instagram.com/chefspresidentprofessionnel) et [@concourscreationetsaveurs](https://www.instagram.com/concourscreationetsaveurs)
- sur la page LinkedIn www.linkedin.com/company/lactalis-foodservice-france

De même, les finalistes autorisent expressément G.L.F. à utiliser et diffuser leur image, leur nom, le nom de l'établissement dans lequel ils exercent et leurs recettes ainsi que les photos de leurs recettes prises lors de leurs inscriptions, à des fins publi-promotionnelles ou à des fins de relations publiques pour les produits de la gamme PRESIDENT Professionnel ou pour le concours, ce pour les supports suivants : tous supports d'Édition, presse professionnelle, sites internet et page Facebook, et ce durant 18 mois à compter de la finale.

La présente autorisation est donc consentie pour le monde entier. Ces utilisations en France et/ou à l'étranger sont consenties à titre gratuit et ne donneront lieu au versement d'aucune rémunération, compensation ou avantage complémentaire.

Chaque participant garantit avoir tout pouvoir pour consentir les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes, et garantit G.L.F. contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image, des recettes et des photos des recettes qu'il aura proposées. Il garantit également avoir informé le propriétaire de l'établissement de restauration commerciale ou collective dans lequel il exerce et obtenu de sa part toute autorisation nécessaire à l'apposition du nom de cet établissement dans les conditions indiquées supra.

Dans le cas contraire, G.L.F. se réserve le droit d'éliminer le dossier (recette et demande de participation) présenté par le candidat qui devra rembourser l'équivalent de la valeur de la dotation qu'il aura éventuellement reçue. G.L.F. se réserve le droit également d'engager des poursuites à l'encontre du candidat.

Ces autorisations entraînent renonciation de la part de chaque finaliste à toutes actions ultérieures en réclamation quant à l'utilisation de son image et de sa recette par G.L.F. dès lors que ces utilisations sont conformes au présent règlement.

Chaque candidat garantit par ailleurs expressément n'être lié par aucune obligation, notamment vis-à-vis de son employeur, qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour lui de participer au présent concours ou qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour G.L.F. de diffuser sa recette, son nom et son image dans les conditions indiquées au présent article.

Article 10: JUSTIFICATION D'IDENTITE

Les candidats autorisent toutes vérifications utiles concernant leur identité et l'établissement dans lequel ils exercent. Toute demande de justification de l'identité ou de l'établissement d'un participant lui sera notifiée par la société organisatrice via une demande écrite.

La justification devra notamment démontrer que l'adresse indiquée correspond au lieu de domicile du gagnant et que l'établissement de restauration indiqué correspond bien à son lieu de travail.

Toute indication d'identité ou d'adresse fausse entraînera l'élimination définitive de la participation, de même que toute tentative de tricherie d'un participant, notamment par la création de fausses identités permettant des'inscrire plusieurs fois.

Article 11 : FORCE MAJEURE

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours Création & Saveurs Pâtisserie si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Article 12: DEPOT, COMMUNICATION ET INTERPRETATION DU REGLEMENT

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.president-professionnel.fr entre le 29/02/2024 et le 18/11/2024. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi avant le 18/11/2024 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : « Concours Création et Saveurs » - G.L.F.- 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré.

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours Création & Saveurs ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

Article 13: DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre du Concours, le participant sera amené à saisir des données à caractère personnel le concernant (prénom, nom, adresse électronique, etc.) dans le formulaire de participation au Concours disponible sur le site Internet www.concours.president-professionnel.fr.

Les données personnelles du participant font l'objet d'un traitement par la société G.L.F, domiciliée au 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré (France), destiné à l'inscription du participant au Concours, à la gestion du Concours, et à la remise des dotations aux gagnants.

La société G.L.F est le responsable du traitement des données personnelles des participants au Concours.

Dans le cadre du concours, les données personnelles du participant sont conservées pour les durées précisées ci-dessous et traitées sur le fondement des bases légales suivantes :

| Finalité du traitement | Durée de conservation en base active | Base légale du traitement |
|--|---|----------------------------------|
| Gestion du compte personnel sur la plateforme en ligne du Concours | Les données personnelles associées au compte personnel seront supprimées dans un délai de 12 mois suivant la fin du Concours. | Consentement |

| | | |
|---|---|----------------------|
| Inscription à la notification d'alerte d'ouverture des nouvelles éditions du Concours | Les données sont conservées pendant 5 ans à compter de leur collecte. | Consentement |
| Gestion des dossiers d'inscription pour la participation au Concours | Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte. | Exécution du contrat |
| Organisation et participation à la finale du Concours pour les candidats finalistes (déplacement, nuitées, notations, dotations, etc.). | Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte. | Exécution du contrat |
| Gestion des demandes du participant relatives à l'exercice de ses droits concernant ses données personnelles | Les données personnelles sont conservées pendant l'année civile de la demande. | Intérêt légitime |

Dans le cadre de leur participation au Concours, la société G.L.F peut être amenée à communiquer les données personnelles des participants :

- À ses salariés habilités qui sont en charge du traitement des données des participants.
- À ses sous-traitants en charge de la gestion des données personnelles des participants, notamment pour la gestion du Concours et de la remise des dotations aux gagnants.
- Aux autorités compétentes en application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités.

Conformément à la réglementation en vigueur sur la protection des données personnelles, le participant bénéficie d'un droit d'accès à ses données personnelles, de rectification et d'effacement de ses données personnelles. Le participant bénéficie également d'un droit de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité et d'un droit d'opposition.

La société G.L.F dispose d'un Délégué à la Protection des Données (DPO) chargé de garantir la protection des données personnelles des participants. Pour exercer vos droits, ou pour toute question sur le traitement de vos données personnelles dans ce dispositif, vous pouvez contacter le DPO de G.L.F par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention du DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval (France).

La société G.L.F fera le nécessaire pour répondre de manière satisfaisante à vos demandes. Si pour quelle que raison que ce soit, vous considérez que la réponse n'est pas satisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

Vous disposez de la possibilité de retirer votre consentement au traitement de vos données aux fins de prospection, et ce à tout moment :

- Par le biais d'un lien de désabonnement au sein des emails que vous recevez,
- En faisant la demande par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention de DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

Fait à Bourgarré, le 05 Avril 2024