

Règlement édition 2026



ARTICLE 1 – LA SOCIÉTÉ ORGANISATRICE

La société **ANDROS** dont le siège social est basé ZI NORD – 46130 BIARS SUR CERE, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Cahors sous le numéro 428 682 447 organise du 01/09/2025 au 25/04/2026 un concours de pâtisserie intitulé « **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF** »

Ce CONCOURS sera diffusé à partir de septembre 2025

- dans la presse professionnelle
- sur le site internet de la marque Andros Chef www.androscchef.com
- sur les réseaux sociaux Instagram, LinkedIn et Facebook Andros Chef
- par emailing auprès des centres de formation concernés en France métropolitaine



La passion du fruit d'**ANDROS** s'exprime à travers une large gamme d'ingrédients pour la gastronomie, à la marque Andros Chef (purées surgelées, compotées de fruits, fruits surgelés, semi-confits, confits de zestes, coulis, garnitures, etc.) pour laquelle l'expertise fruitière et la qualité d'Andros sont mises pleinement à profit.

A travers le présent concours, Andros souhaite mettre en valeur l'apprentissage des métiers culinaires, le travail, l'exigence et la discipline qu'il demande et apporter son soutien aux professionnels qui contribuent à la transmission du savoir-faire dans ces domaines.

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le « **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2026** » est ouvert aux élèves et apprentis de **Mention Complémentaire (CS certificat de spécialisation) Pâtissier**, **Mention complémentaire (CS certificat de spécialisation) Dessert de restaurant**, **Mention complémentaire (CS certificat de spécialisation) pâtisserie boulangère**, **Mention complémentaire (CS certificat de spécialisation) pâtisserie de boutique**, **BTM Pâtissier**, **chocolatier**, **BM pâtissier**, **Bachelor des métiers de bouche** et **Bac professionnel boulanger pâtissier**.

Les candidats devront avoir un âge limite de 26 ans maximum, le jour de la finale.

Le dépôt de candidatures peut se faire directement par le candidat ou par le centre de formation ou par l'entreprise d'apprentissage. Chaque établissement est autorisé à inscrire plusieurs candidats.

Chaque candidat a le droit de s'inscrire à 2 éditions maximum.

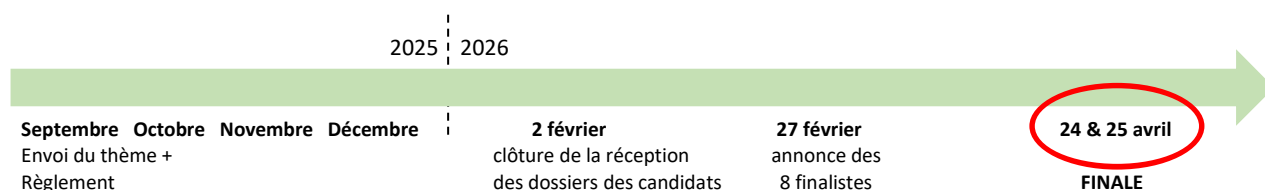
ARTICLE 3 – CALENDRIER

- Etape 1 : Publication du présent règlement et ouverture des inscriptions : **01/09/2025**
- Etape 2 : Pré-inscription

Afin de manifester leur intention de participation, les candidats doivent envoyer, dès la publication du présent règlement, leur bulletin d'inscription signé : annexe 1

L'envoi de ce bulletin se fera par mail à l'adresse suivante : concours.fruitsdetalent@andros.fr

- Etape 3 : Constitution du dossier
Date limite de dépôt des dossiers : **02/02/2026**
- Etape 4 : Période de sélection des dossiers (cf. modalité article 6)
- Etape 5 : Annonce des 8 finalistes : **27/02/2026**
- Etape 6 : Finale le **24 et 25/04/2026**



Pour l'édition 2026, chaque candidat devra proposer des recettes personnelles autour du thème

La magie du printemps

Sur ce thème, il est demandé à chaque candidat de créer les fiches techniques pour :

- ✓ **12 petits gâteaux boutique**, présentés entiers, d'un poids compris entre 80 et 110 g, composés d'au minimum trois textures différentes et d'au minimum 50 % de fruits (dont 2 produits Andros Chef ou plus) et dont **la finition sera effectuée à la poche exclusivement**.
Pour cette recette, les moules en silicones et thermoformés, les tapis de cuisson avec relief sont interdits. Les cercles, règles et vinyles ou tubes en PVC sont tolérés.
L'utilisation de la congélation d'un des éléments ou du gâteau est formellement interdite.
- ✓ **8 desserts esprit bistrot à partager** pour 2 personnes, à base d'un fruit cuisiné minimum (à choisir parmi les produits Andros Chef). Le contenant sera choisi et apporté par chaque candidat. Le dessert pourra être servi chaud, tiède ou froid.
- ✓ **10 coupes glacées interprétant un grand classique de la pâtisserie**, comportant au minimum une garniture fruitée et 2 produits Andros Chef minimum. L'utilisation d'alcool est proscrite. Elle sera présentée dans une coupe de 125 ml (fournie par Andros le jour de la finale)

Uniquement pour les finalistes retenus : le jour de la finale il sera demandé à chaque candidat de produire en complément :

- ✓ **3 gâteaux de voyage** présentés entiers, d'un poids maximum de 450 g, composés d'au minimum trois textures différentes, mettant en valeur 2 produits Andros Chef minimum, enrobés ou glacés. L'utilisation du chocolat est formellement interdite.
La recette devra être complétée d'un descriptif expliquant l'inspiration du candidat.

Les desserts sont destinés à des clients. Une attention toute particulière doit en conséquence être portée à la présentation, à l'harmonie du dessert, à la décoration ainsi qu'à la découpe des produits qui sera faite devant le jury.

L'ensemble des préparations peuvent être sublimes par différentes épices ou infusions sourçables auprès de **Comptoir & Co** et **le comptoir d'Herboristerie** (*échantillons et catalogues sur simple demande*).

Tous les ingrédients Andros Chef nécessaires aux entraînements et à la rédaction du dossier sont disponibles sur simple demande avec le bon de commande correspondant. (Cf. pièces jointes annexes 5 et 6 – présentation des gammes catalogue Andros Chef et bon de commande)

Il est impératif que les recettes suivent les mêmes règles de **naturalité** qui sont chères à la société ANDROS et que la société ANDROS se fixe pour le développement de ses propres recettes d'ingrédients fruitiers.

Seuls les colorants, pectines, gélatines végétales et animales d'origine naturelle sont autorisés.

Seuls les fruits frais et les produits fruitiers Andros Chef sont autorisés dans le développement des recettes comme ingrédient fruitier. Tous les produits dérivés du fruit doivent uniquement provenir des gammes Andros Chef.

Ces recettes doivent donc être conçues pour être **réalisables lors de la finale en sept (7) heures et 30 minutes maximum**, et en exemplaires suffisants pour la présentation du buffet final et de la dégustation soit :

- ✓ **12** petits gâteaux boutique
- ✓ **8** desserts esprit bistrot (pour 2 personnes)
- ✓ **10** coupes glacées
- ✓ **3** gâteaux de voyage

ARTICLE 5 – COMPOSITION DU DOSSIER DE SELECTION

Chaque **dossier de candidature** devra **obligatoirement** contenir les documents suivants afin qu'il soit pris en considération :

- ✓ Un bulletin d'inscription signé (annexe 1) déjà envoyé à la société Andros
- ✓ Un certificat de scolarité
- ✓ Une attestation d'assurance « responsabilité civile »
- ✓ Une photo du candidat en tenue professionnelle
- ✓ La fiche technique de la recette du petit gâteau sans congélation sous le format numérique fourni avec un nom, un descriptif, un croquis (fiche technique jointe : annexe 2) accompagnée d'une photo couleur, sur fond blanc, de la recette présentée entière et en coupe.
- ✓ La fiche technique de la recette du dessert esprit bistrot sous le format numérique fourni avec un nom, un descriptif, un croquis (fiche technique jointe : annexe 3) accompagnée d'une photo couleur, sur fond blanc, du dessert dans son contenant.
- ✓ La fiche technique de la recette de la coupe glacée sous le format numérique fourni avec un nom, un descriptif, un croquis (fiche technique jointe : annexe 4) accompagnée d'une photo couleur, sur fond blanc.

Attention : le nom du candidat ainsi que celui de son établissement seront inscrits uniquement dans le cadre prévu à cet effet. Ces cadres seront supprimés pour anonymiser le document au moment de la sélection.

Aucun signe distinctif sur les documents ni sur les photos ne sera accepté.

Les photos des recettes doivent être réelles et ne pas avoir été générées par l'intelligence artificielle ou provenir d'une banque d'images, sous peine de disqualification immédiate du dossier.

Ce dossier de sélection devra être adressé, au plus tard **le vendredi 2 février 2026** à minuit à l'adresse email suivante : concours.fruitsdetalent@andros.fr

A noter : Compte tenu du succès du concours, tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération pour la sélection, par respect pour le travail engagé par les candidats dont le dossier est complet.

Une foire aux questions est disponible sur le site internet Andros Chef www.androschef.com

ARTICLE 6 – MODALITES DE SELECTION DE FINALISTES

Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, le dossier du candidat pourra passer en pré-sélection.

Compte tenu du nombre grandissant de dossiers reçus, une première pré-sélection sera effectuée sur les visuels, le descriptif et le nom des propositions. 24 dossiers seront retenus.

Un jury de professionnels évaluera en semaines 6 et 7 les 24 dossiers retenus afin de sélectionner quinze finalistes potentiels du « **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2026** ».

Le barème de la sélection est le suivant :

✓ Présentation soignée du document	10 points
✓ Photos et croquis (5 points / recette)	15 points
✓ Descriptif et intitulé des recettes (6 lignes maximum - 5 points / recette)	15 points
✓ Respect du thème et ingrédients imposés (5 points / recette)	15 points
✓ Mise en valeur des produits Andros Chef (5 points / recette)	15 points
✓ Cohérence et équilibre des recettes (10 points / recette)	30 points

Les quinze dossiers pré-sélectionnés feront l'objet d'un appel en visioconférence par les organisateurs pour validation sous forme de 4 à 5 questions.

8 candidats seront ainsi enfin sélectionnés pour la compétition finale en seront informés, au plus tard, le vendredi 27 février 2026, par mail ou par téléphone.

ARTICLE 7 – FINALE

La finale du « **CONCOURS FRUITS DE TALENTS ANDROS CHEF 2026** » se déroulera le :

vendredi 24 et samedi 25 avril 2026
ANDROS - BIARS SUR CERE (46130)

Le jour de la finale, les candidats auront à réaliser les recettes qu'ils auront présentées dans leur dossier de sélection, selon leurs fiches techniques ainsi que le gâteau de voyage, dont ils auront fourni également la recette .

Afin de mettre en valeur son travail, chaque candidat présentera ses réalisations sous forme d'un buffet final. Il sera aidé pour cela par son coach.

Le buffet final sera dressé sur une table nappée blanc de 120 x 60 cm, fournie.

Pour valoriser son buffet, le candidat peut amener des présentoirs 100 % alimentaires composés de pastillage, sucre tassé et sucre candy. Seuls les colorants naturels sont autorisés.

La hauteur de ces supports sera de 50 cm maximum. Ces supports artistiques devront être en adéquation avec le thème.

A NOTER :

1. Les assiettes de dégustation et les coupes à glaces 125 ml seront fournis. Le candidat peut amener en plus des petits supports de présentation type saucier sans que cela soit une obligation.
2. Les mix pour les glaces/sorbets seront confectionnés le vendredi par les candidats et turbinés par un professionnel le samedi en tout début de journée. Les productions seront stockées dans un congélateur séparé et mis à disposition du candidat au moment de son passage. Ce congélateur ne pourra pas être utilisé à d'autres fins.
3. La salle de travail se trouve en extérieur, protégée mais peut être soumise aux aléas climatiques de température, d'humidité mais aussi de vibrations.

ARTICLE 8 - DEROULEMENT DE LA FINALE

Vendredi 24 avril 2026 :

A partir de 10h	Accueil des candidats et de leurs accompagnateurs Contrôle des marchandises Stockage des produits frais et secs
10h30	Possibilité de visiter l'usine d'ANDROS à Biars sur Cère (sur inscription)
12 h30	Déjeuner
13h30	Heure limite d'arrivée de tous les finalistes
14h00 – 14h30	Démonstration du matériel (30 min)
14h30 – 17h00	Avec le coach/ formateur Installation sur le poste de travail (1h) Pesée des ingrédients fruités Andros Chef Réalisation du (des mix) pour sorbet/ glace et autres préparations autorisées type biscuit, pâte
17h00 – 18 h00	Photo du candidat en tenue avec son coach accompagnant
18h00	Installation à l'hébergement.
20h00	Dîner sur place.

Samedi 25 avril 2026 :

06h30 - 06h45	Petit déjeuner, vestiaire, briefing
A partir de 7h	Entrée en lice des candidats Une pause de 20 minutes, durant l'épreuve, sera imposée pour déjeuner
16h15 – 16 h45	Dressage du buffet pour tous les candidats
16h45 - 17h45	Notations du buffet et délibérations du jury Remise en l'état initial des postes de travail avec notamment la libération et le nettoyage des réfrigérateurs, fours, cellules...
18h30	Remise des prix

A NOTER :

1. Tout retard sur l'heure d'envoi entraînera une pénalité par minute de retard.
2. Tout défaut de poids d'une des pièces entraînera également une pénalité.
3. Une pénalité = - 5 points
4. Un malus pourra être appliqué en cas de non-conformité de la remise en l'état du poste de travail.

ARTICLE 9 – ROLE DU COACH/ FORMATEUR

Chaque candidat sera accompagné de son coach qui peut être le formateur ou le maître d'apprentissage. Ce dernier interviendra avec son candidat la veille pour l'installation du poste, les pesées des produits Andros Chef et pour la préparation du(des) mix pour sorbet/glace.

Le jour de la finale, le samedi, le coach est présent au démarrage de son candidat et peut rester avec lui pendant ½ heure (sans aucune production).

Il aidera ensuite son candidat pour le dressage et l'envoi du dessert bistrot, pendant ½ heure. Le coach pourra également aider son candidat au moment du dressage final du buffet qui aura lieu en même temps pour tous les candidats.

En cas d'empêchement du formateur et du maître d'apprentissage, **ANDROS** trouverait un professionnel qui aiderait le candidat.

ARTICLE 10 - CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA SELECTION FINALE

ANDROS prend en charge les frais d'hébergement et les repas du candidat et de son coach ainsi que les frais de déplacement pour 1 véhicule.

Toutes les marchandises pour la réalisation des recettes à l'exception des produits Andros Chef, seront fournies par le candidat.

ANDROS met à disposition l'ensemble de ses gammes d'ingrédients fruitiers Andros Chef, nécessaires pour la création, la sélection, l'entraînement et pour le jour de la finale.

A l'exception des nettoyages des fruits, du présentoir, découpé, non coloré et non assemblé, aucune préparation ne sera autorisée avant l'épreuve.

Toutes les pesées seront faites avant l'épreuve et devront être étiquetées avec le nom du produit, le poids et la recette correspondante. Les pesées sont réalisées individuellement pour chaque recette. Les produits Andros Chef nécessaires pour les recettes seront fournies par **ANDROS**.

Les recettes devront correspondre à celles proposées lors de la sélection. Entre la sélection et la finale, les candidats pourront ajuster les recettes avec la validation d'**ANDROS**.

Les membres du jury auront à disposition les dossiers complets définitifs.

Chaque candidat disposera d'un plan de travail, d'un four micro-onde, d'une plaque à induction, d'un batteur mélangeur de 5 litres, d'une balance électronique à 3 kg et d'une armoire positive. Pour l'ensemble des candidats, il sera également mis à disposition 4 fours électriques et 2 cellules de refroidissement rapides.

Les candidats sont autorisés à apporter des petits robots (mixer, hachoir, ...) et petit outillage qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leurs préparations.

Afin de garder la maîtrise par rapport à la puissance électrique installée pour chaque poste, toute volonté d'apporter ce matériel électrique additionnel fera l'objet d'une demande spécifique auprès d'**ANDROS**.

Le tirage au sort des numéros de poste sera réalisé 1 mois avant la finale de façon numérique et en automatique.

Les candidats et leurs coaches remettront leur poste dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve.

Les formateurs et les professionnels, ayant dans leur entreprise ou dans leur école un candidat, ne pourront participer au jury de sélection et de finale.

L'utilisation de téléphone portable est interdite pendant l'épreuve pour le candidat. En cas d'urgence, un numéro sera mis à la disposition des candidats.

ARTICLE 11 - BAREME DE NOTATION DU CONCOURS

Les candidats seront évalués sur 200 points selon les critères suivants :

PRESENTATION ARTISTIQUE	20 points
DEGUSTATION	100 points
TRAVAIL EN LABORATOIRE	80 points

Le non-respect du règlement, de l'hygiène, du poids des pièces ou des horaires entraînera des pénalités.
1 pénalité = - 5 points

En cas de retard trop important d'un candidat, (supérieur à 10 minutes), la dégustation de sa pièce se fera en dernier de façon à ne pas pénaliser les candidats suivants.

ARTICLE 12 – RESULTATS

LE FRUIT DE TALENT ANDROS CHEF 2026 sera attribué au candidat ayant accumulé le plus de points sur l'ensemble. Il recevra le trophée « **FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF** ». Ce même trophée sera remis en jeu chaque année et le gagnant de l'année précédente sera invité, au frais de la société **ANDROS**, le jour de la finale pour remettre son trophée en jeu.

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex æquo, c'est la voix du Président du jury qui tranchera.

Chaque finaliste se verra remettre un diplôme attestant de sa participation à la finale.

Un classement des 3 premiers sera annoncé, tous les autres candidats seront classés 4^{ème} ex æquo.

Les 3 premiers lauréats pourront être régulièrement invités par la société Andros sur différentes manifestations extérieures, avec un engagement de représentativité.

Un prix « **spécial Créativité** » sera décerné.

Un prix « **Coup de Cœur du public** » sera également remis au candidat dont les créations (sur présentation papier) auront le plus séduit le public présent.

Les candidats et leurs coachs se présenteront à la remise des prix avec la veste et le tablier qui leur ont été offerts en début de la finale.

Le lauréat recevra notamment en dotation un stage professionnel et fera gagner à son école une démonstration réalisée par un professionnel de la gastronomie.

De nombreux lots récompenseront les lauréats et tous les finalistes.

Le **prix ANFP (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie)** sera remis au formateur dont le candidat aura remporté la finale.

La société **ANDROS** se réserve le droit de diffuser les recettes, les photos ou les films réalisés dans le cadre de ce concours sur tout type de support.

La participation au **CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2026** implique l'acceptation sans réserve de ce règlement.

ARTICLE 13 – ACCEPTATION ET RESPONSABILITE

La participation au concours implique l'acceptation sans restriction ni réserve du présent règlement.

ANDROS ne pourra pas être tenue pour responsable, si, par suite d'un cas de force majeure, ou de toute cause indépendante de sa volonté, des changements de dates, d'intervenants ou même si le concours était modifié ou purement et simplement annulé.

ANDROS se réserve le droit d'annuler, d'écourter, de prolonger, de reporter ou de modifier les conditions du concours à tout moment si des circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ANDROS pourra également annuler tout ou partie de l'évènement s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit.

En cas de sanction ou de réclamation, il convient aux participants d'apporter la preuve qu'ils ont adopté un comportement conforme au présent règlement. La responsabilité d'ANDROS ne pourra être engagée à ce titre.

ARTICLE 14 – CONSULTATION DU REGLEMENT DU CONCOURS

Le présent règlement complet est consultable et imprimable sur le site www.androschef.com jusqu'au 30 mai 2026.

Il peut également être obtenu sur simple demande écrite à CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF – ZI NORD – 46130 BIARS SUR CERE.

Le présent règlement est déposé chez SCP Mélanie CAILLEAUX, commissaire de justice à SAINT CERE.

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

ARTICLE 15 – DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Les données à caractère personnel, recueillies auprès des candidats par **ANDROS** lors de leur inscription au concours, ont vocation à être traitées pour le déroulement de celui-ci et à l'attribution des lots/prix, ainsi que pour satisfaire aux obligations légales et réglementaires inhérentes à la réalisation du concours. Les informations collectées pourront également faire l'objet d'envoi de newsletters de la part d'**ANDROS**. Seul **ANDROS** est destinataire de ces données personnelles.

Le responsable du traitement de ces données est **ANDROS**.

ANDROS s'engage, à l'égard des personnes concernées, à prendre toutes les précautions utiles afin de préserver la sécurité des informations personnelles les concernant, et notamment d'empêcher qu'elles ne soient communiquées à des tiers non autorisés.

En application de la loi n°78-17 Informatiques et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, tous les participants au concours justifiant de leur identité disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement des données à caractère personnel qui le concerne ainsi que d'un droit à la limitation du traitement et un droit d'opposition à la proposition commerciale, d'un droit à la portabilité de ses données et du droit de définir des directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données à caractère personnel après son décès.

Le participant peut exercer ces droits en adressant un courrier à ANDROS SNC - Zone Industrielle 46130 Biars-sur-Cère ou en contactant le délégué à la protection des données à l'adresse électronique suivante : DPO-Andros@andros.fr.

Les données collectées seront conservées par **ANDROS** pendant trois (3) ans.

ARTICLE 16 – PROPRIETE INDUSTRIELLE ET INTELLECTUELLE – AUTORISATION DES FINALISTES

Il est rappelé qu'**ANDROS** est et demeure le propriétaire/titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle/industrielle sur l'ensemble des éléments du Concours (notamment : logos, marques, noms de domaines, visuels, savoir-faire, supports de présentation et de promotion, photographies, vidéo, ...) et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans le cadre de l'organisation et du déroulement du concours. Par conséquent, et conformément aux lois régissant les droits de propriété intellectuelle/industrielle, littéraire et artistique ou les droits voisins, la reproduction et la représentation de tout ou partie desdits éléments composant le concours sont strictement interdites, en dehors des cas autorisés par le présent règlement ou par autorisation préalable et écrite d'**ANDROS**.

Les finalistes autorisent expressément que leurs recettes puissent être réécrites et/ou légèrement modifiées et utilisées par Andros, et qu'elles puissent être diffusées avec mention de leur nom et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, pour une durée de 18 mois à compter de la date de la finale sur tous supports d'édition, dans la presse professionnelle, sur le site internet, la page Instagram et LinkedIn Andros Chef.

De même, les finalistes autorisent expressément **ANDROS** à utiliser et diffuser leur image, leur nom, le nom de l'établissement dans lequel ils exercent et leurs réalisations/recettes ainsi que les photos de celles-ci prises lors de leurs inscriptions, à des fins publi-promotionnelles ou à des fins de relations



publiques pour les produits de la gamme Andros Chef ou pour le concours, sur tout support (médias (notamment télévision, radio, internet), presse, etc. ...) présents ou à venir.

Les présentes autorisations sont consenties pour le monde entier, à titre gratuit et ne donneront lieu au versement d'aucune rémunération, compensation ou avantage complémentaire de la part d'ANDROS.

Chaque participant garantit avoir tout pouvoir pour consentir les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes, et garantit ANDROS contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image, des recettes/réalisations et des photos des recettes qu'il aura proposées.

Dans le cas contraire, **ANDROS** se réserve le droit d'éliminer le dossier (recette et demande de participation).

ARTICLE 17- LITIGES

Tout litige est soumis au droit français. Tout litige qui ne pourra être réglé à l'amiable, sera soumis aux juridictions compétentes de Paris.

