

RÈGLEMENT DE JEU CONCOURS SERVICE DE SANTÉ UNIVERSITAIRE

ARTICLE 1

Ce jeu-concours est organisé par le Service de Santé Universitaire (SSU). Le seul fait de participer à ce jeu implique l'acceptation pure et simple, sans réserve, du présent règlement.

ARTICLE 2

Ce jeu est ouvert à tous les étudiants de l'Université Lumière Lyon 2 inscrits pour l'année universitaire 2023-2024. Chaque candidat peut proposer une seule recette par catégorie. En revanche, le candidat ne peut en aucun cas soumettre la même recette dans plusieurs catégories distinctes.

ARTICLE 3 : durée et principe du jeu concours

3-1 Principe :

Le principe est le suivant : chaque participant est invité à proposer une recette de sa création par catégorie de plat. Il est interdit de plagier une recette existante : site internet, livre...

La recette créée doit être prévue pour deux personnes, sans dépasser un budget maximum de 8 €.

Les six catégories ouvertes sont les suivantes :

1. Rafraîchissement soft,
2. Cuisine du monde,
3. 20 minutes chrono,
4. Anti-gaspi,
5. Comme à la maison,
6. Régal végé (-tarien, -talien).

3-2 Modalités de participation :

Pour participer, chaque candidat doit fournir un dossier complet composé d'un formulaire par catégorie choisie ainsi que de documents téléchargeables sur le site internet de l'université Lumière Lyon 2, rubrique Santé.

L'ensemble du dossier doit être envoyé à l'adresse mail dédié : actions.ssu@univ-lyon.fr

Les éléments demandés sont notamment :

- La fiche candidature en document PDF ;
- La fiche recette en document PDF comprenant : le nom de la recette, les étapes, les ingrédients, une ou deux photos et format paysage. ATTENTION, pour être recevables, les prises de vue doivent uniquement montrer la recette et ses éléments. Il ne sera pas accepté de captation de l'image du participant sous peine de disqualification ;
- Le formulaire de cession de droits d'auteur à titre gratuit pour permettre de diffuser les recettes au sein de l'Université (seul le pseudo sera communiqué à l'appui de la diffusion au titre du respect du droit moral de l'auteur).

Le dossier doit être envoyé au plus tard le 07 mars 2024 à minuit sur à l'adresse mail dédiée actions.ssu@univ-lyon2.fr.

Tout dossier incomplet disqualifiera automatiquement le participant.

3-3 Durée

Les inscriptions au concours sont ouvertes du 08 février 2024 au 07 mars 2024 minuit.

Les votes du public seront ouverts du 11 au 22 mars 2024.

Les résultats seront annoncés le 05 avril 2024.

ARTICLE 4 : Consignes techniques pour la phase de sélection

Chaque participant réalise une recette respectant les critères généraux suivants :

- Recette pour 2 personnes avec un budget de 8 euros maximum ;
- Ingrédients illimités ;

- Moyens de cuisson si nécessaire : cuisinière (plaques électriques, gaz...), four, four micro-ondes ;
- Deux photos format paysage.

En fonction de la catégorie :

- Avec des fruits et légumes de saison en majorité,
- Avec des restes de placards ou de nourritures cuisinées,
- Réalisable en moins de 20 minutes,
- Exclusion totale d'alcool dans la catégorie Rafraîchissement soft.

ARTICLE 5 : Validation des meilleures recettes

5-1 Note du Jury

Composition du jury :

- La diététicienne du SSU ;
- La médecin-directrice du SSU.

Éléments de notation : établissement d'une grille de critère pour le jury.

La grille du jury permettra de donner une note sur dix à la recette.

Critères d'évaluation pour la note finale :

- Présentation : photographie, vocabulaire utilisé, orthographe, organisation des étapes de réalisation ;
- Équilibre alimentaire, évaluation sur les critères du Nutriscore ;
- Recette (coût, originalité, facilité de mise en œuvre).

Afin d'éviter la subjectivité, chaque recette sera évaluée de façon indépendante par les deux membres du jury. Une moyenne des notes sera réalisée pour obtenir la note finale du jury.

Si l'un des membres du jury se trouvait dans l'impossibilité de participer au concours (maladie, réunion professionnelle, déplacement professionnel...) le SSU se réserve la possibilité de le remplacer par la personne de son choix. Les membres du jury ne peuvent pas proposer de recette.

5-2 Note du Public

Les recettes seront soumises au vote du public, du 11 au 22 mars 2024, via le site internet

<https://www.univ-lyon2.fr/vie-des-campus/concours-cuisine-recettes-et-votes>

Plusieurs champs sont à remplir par les votants :

- N° étudiant,
- Choix de la recette favorite,
- Possibilité de voter pour 1 recette par catégories.

Le nombre de vote reçu sera transformé en note sur 10 dans les conditions suivantes :

- La recette recevant le plus grand nombre de vote obtiendra 10 sur 10,
- La recette recevant zéro vote obtiendra un 0 sur 10,
- Pour les autres recettes, une note sur 10 sera donnée avec l'utilisation d'un produit en croix basé sur la recette ayant obtenu 10 sur 10.

5-3 Validation des gagnants

Une moyenne des deux notes (jury et public) donnera la note finale.

La recette ayant la note la plus haute, toute catégorie confondue, remportera le 1^{er} prix.

Dans chaque catégorie, la recette ayant la meilleure note remportera un 2^{ème} prix. Sauf pour la catégorie du grand vainqueur, le 2^{ème} prix sera remis à la recette obtenant la meilleure note après le grand vainqueur.

En cas d'égalité dans la note finale, la recette gagnante sera celle qui aura obtenu la meilleure note du jury.

ARTICLE 6 : Les prix

Prix attribués aux étudiants :

Le 1^{er} prix : un blender ;

Les 2^e prix : un hachoir manuel et un mug ;

Les 3^e prix : un travel mug, des petits ustensiles de cuisine (maryse, fouet, manique) ;

Les 4^e prix : Catégorie Rafraîchissement et Cuisine du monde : bouteille en verre et torchon ; catégorie 20 minutes chrono et Anti-gaspi : boîte fraîcheur et torchon ; catégorie Comme à la maison et Régal végétal : maryse et torchon.

Dans le cas où un participant parvient à occuper une position identique dans plusieurs catégories, seule la catégorie dans laquelle il a obtenu la meilleure note sera retenue pour l'attribution des récompenses.

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la nature et la valeur des prix en cas de nécessité.

L'annonce des prix sera faite le 05 avril 2024 sur le site internet et par mail aux étudiants concernés.

Les lots seront à retirer au SSU Portes des Alpes.

ARTICLE 7

Les informations recueillies, feront l'objet d'un traitement de données à caractère personnel uniquement destiné à l'organisation du jeu concours. Conformément à la loi informatique Liberté du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès, d'effacement et de rectification aux informations qui vous concernent.

Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir la communication de ces informations, veuillez-vous adresser au délégué à la protection des données en justifiant de votre identité à l'adresse suivante : dpo@univ-lyon2.fr

ARTICLE 8 : Règlement des litiges

Le présent règlement est régi par la loi française. Toute difficulté d'application ou d'interprétation du Règlement sera tranchée exclusivement par l'organisateur.

Il ne sera répondu à aucune demande ou réclamation téléphonique concernant l'application ou l'interprétation du présent règlement. Toute contestation ou réclamation relative au Jeu et au tirage au sort devra être formulée par écrit à l'adresse suivante : actions.ssu@univ-lyon2.fr

Aucune contestation ne sera prise en compte huit jours après la clôture du Jeu.

ARTICLE 9 : Consultation du règlement

Un exemplaire du présent règlement est disponible et consultable sur demande sur le site <https://www.univ-lyon2.fr/vie-des-campus/concours-de-cuisine-edition-2024>

Fait à Lyon

La Présidente de l'Université Lumière Lyon 2

Nathalie DOMPNIER

Par délégation, La Directrice générale
des services
Irène GAZEL

Le 7 février 2024

Annexe
Grille d'évaluation des recettes

Note du Jury		/10
Présentation	Organisation des étapes de réalisation Vocabulaire simple, adapté Mise en valeur de la photo (facultatif)	/3
Nutritionnel nutriscore	Protides Lipides Glucides Minéraux Vitamines	/3
Recette	Originalité Evaluation globale du coût (- de 4 euros /personne) Facilité de réalisation : - Nécessite des ustensiles courant - Ingrédients courants, facilement utilisables pour des étudiants	/4
Votes du public		/10
Note finale		/20