

# CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

RÈGLEMENT 2023

La 49<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Dessert est organisée par Cultures Sucre. Cette compétition nationale a pour but de valoriser la pratique du dessert à l'assiette en restauration. Elle s'adresse à deux catégories de candidats :

**Une catégorie "JUNIORS"**, pour les élèves et les apprentis de lycées et de CFA préparant la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" (MCCDR) ou le BTS Management en hôtellerie restauration (MHR) Option B, 2<sup>ème</sup> année.

**Une catégorie "PROFESSIONNELS"**, pour les pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et les pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'étranger.

Pour participer, les concurrents doivent créer **un dessert à l'assiette original pour 10 personnes réalisable en 3 heures**.

Le dessert doit être une création personnelle et inédite réalisable en restauration. Il ne doit pas être la reproduction **totale ou partielle** d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant et ne doit pas avoir fait l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours...) sous peine de disqualification **à tout moment du concours**.

## CRITÈRES DE SÉLECTION DU DESSERT

NOUVEAU  
2023

- Le dessert doit contenir du sucre de betterave (saccharose) ;
- Le dessert doit être présenté sur une assiette. Il peut être accompagné d'un contenant ou d'un satellite complémentaire.
- Les recettes ne doivent pas contenir d'ingrédients concurrents à ceux des partenaires officiels et des fournisseurs, sous peine d'élimination.
- Les recettes ne doivent pas contenir de préparations faites à l'avance ou de produits transformés **sauf** :
  - Les produits régionaux ou marque produit (biscuit rose de Reims, pain d'épices, Madeleine de Commercy...)  
sous réserve de l'accord des organisateurs ;
  - Les fruits ou légumes macérés, fermentés, confits... ou sous forme de purée ou de jus ;
  - Les ovoproduits et la masse gélatine ;
- Les recettes ne doivent pas contenir d'arômes, de colorants et d'additifs non naturels (liste des additifs autorisés disponible sur demande) ;
- Le dessert ne doit pas faire l'objet d'un accord mets-vins.

NOUVEAU  
2023

## CONTACTS ORGANISATION

**Jean-Patrick BLIN / Bourlaye CISSE**  
Agence ab3c - Tél. : 01 53 30 74 00  
jeanpatrick@ab3c.com - bourlaye@ab3c.com

## CONTACT CULTURES SUCRE

**Johanna REDON**  
Tél. : 01 44 05 39 84  
j.redon@cultures-sucre.fr

Partenaires  
officiels



Fournisseurs



CONCOURS ORGANISÉ EN PARTENARIAT AVEC L'ÉDUCATION NATIONALE

### CANDIDATS JUNIORS

#### LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis des lycées et CFA, **âgés de 25 ans maximum au 1<sup>er</sup> janvier 2023 (soit nés après le 2 janvier 1997)**, préparant **la MCCDR ou le BTS MHR Option B, 2<sup>ème</sup> année**.

**Chaque candidat junior s'inscrit en accord avec son enseignant et représente son établissement de formation. Chaque établissement ne peut présenter qu'un seul candidat par formation (MCCDR et/ou BTS).**

Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur [www.championnatdefrancenedudessert.fr](http://www.championnatdefrancenedudessert.fr), valider leur dossier **avant le mardi 6 décembre 2022 minuit** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

#### LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV du candidat **avec photo en couleur** (nom, prénom, date de naissance, adresse personnelle, téléphone portable, email personnel, comptes réseaux sociaux (Facebook, Instagram...), parcours scolaire et expériences professionnelles) ;
- Une attestation signée du chef d'établissement, certifiant la scolarité du candidat en MCCDR ou en BTS MHR Option B, 2<sup>ème</sup> année ;
- Les coordonnées de l'enseignant référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel).

#### LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris) ;
- **La photo couleur (en format horizontal) présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel contenant complémentaire ;**
- Une présentation du dessert avec son histoire, les associations des saveurs, le choix des ingrédients, les conseils de dégustation pour le jury et les pratiques écoresponsables adoptées ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités **par recette**, le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients. Les bons de commande des partenaires officiels et des fournisseurs sont disponibles sur le site du Championnat ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 120 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes.

#### LA SÉLECTION

- Un préjury sélectionne les candidats sur dossier ;
- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales ;
- Les candidats sont informés par email de leur sélection ou non au concours ;
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus conformité.

### CANDIDATS PROFESSIONNELS

#### LES CONDITIONS

Le concours est ouvert aux pâtisseries et cuisiniers exerçant en France et aux pâtisseries et cuisiniers français exerçant à l'étranger, **âgés de 18 ans minimum au 1<sup>er</sup> janvier 2023 (soit nés avant le 2 janvier 2005)**. Les candidats souhaitant participer doivent impérativement s'inscrire sur [www.championnatdefrancenedudessert.fr](http://www.championnatdefrancenedudessert.fr), valider leur dossier **avant le mardi 6 décembre 2022 minuit** et conserver une preuve de dépôt (certificat électronique).

#### LE DOSSIER DU CANDIDAT

- Le CV du candidat **avec photo en couleur** (nom, prénom, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, coordonnées complètes de l'employeur, téléphone portable, email personnel, comptes réseaux sociaux (Facebook, Instagram...), parcours scolaire et expériences professionnelles).

#### LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum - articles compris),
- **La photo couleur (en format horizontal) présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel contenant complémentaire ;**
- Une présentation du dessert avec son histoire, les associations des saveurs, le choix des ingrédients, les conseils de dégustation pour le jury et les pratiques écoresponsables adoptées ;
- La liste des ingrédients et leurs quantités **par recette**, le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients. Les bons de commande des partenaires officiels et des fournisseurs sont disponibles sur le site du Championnat ;
- La progression du travail : recette par recette ;
- Le dressage du dessert détaillé ;
- Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 120 g ;
- Le prix de revient total des dix assiettes

#### LA SÉLECTION

- Un préjury sélectionne les candidats sur dossier ;
- L'organisation décide du nombre de participants et choisit les établissements qui accueillent les finales régionales.
- Les candidats sont informés par email de leur sélection ou non au concours.
- Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, les recettes, l'assiette et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus conformité.

## ÉPREUVES

- Les candidats sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures, 10 assiettes du dessert de leur dossier de candidature.
- Les finales régionales se déroulent entre janvier et février 2023.
- **Les assiettes et contenants non siglés et tous les ingrédients (y compris ceux des partenaires) sont apportés par le candidat le jour de l'épreuve.**
- Le jour de la finale régionale, le jury contrôle que toutes les préparations sont faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, pesés individuellement et non mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés.
- Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'établissement d'accueil. Le matériel apporté par les candidats doit tenir sur l'équivalent **d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) maximum**. Les candidats sont autorisés à visiter ou à contacter l'établissement avant la finale régionale pour connaître les lieux et le matériel disponible.
- Les candidats JUNIORS viennent présenter leur dessert au jury DEGUSTATION.
- Le lauréat de chaque catégorie est le candidat qui totalise le maximum de points. Il représentera son établissement et sa région lors de la finale nationale. En cas d'égalité, le lauréat est le candidat qui obtient la meilleure note en DEGUSTATION.
- Dans le cas où le lauréat d'une finale régionale serait dans l'incapacité de participer à la finale nationale, il pourrait être remplacé par le candidat arrivé deuxième.
- Cultures Sucre se réserve le droit de modifier le calendrier et le mode de sélection des finalistes régionaux en cas de force majeure.

## JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec l'établissement accueillant la finale régionale. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. Il est composé d'un jury TRAVAIL et d'un jury DEGUSTATION. Un membre du jury ne peut noter à la fois le TRAVAIL et la DEGUSTATION d'une même catégorie. Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury. Les décisions du jury sont sans appel.

## NOTATION

### CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 40 POINTS :

- |                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| • Organisation générale     | 10 points |
| • Hygiène et propreté       | 10 points |
| • Pratiques ecoresponsables | 10 points |
| • Maîtrise des techniques   | 10 points |

### CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 60 POINTS :

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| • Esthétique et présentation | 10 points |
| • Appétence et gourmandise   | 10 points |
| • Goûts et textures          | 40 points |

### LE PRÉSIDENT DES JURYS DISPOSE DE BONUS/MALUS :

**Les bonus/malus sont des points accordés en plus ou en moins par le président des jurys selon les critères suivants :**

NOUVEAU  
2023

- **Bonus/Malus Président :** Le président dispose de **30 points maximum** en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les candidats pour leur réalisation : prise de risque, créativité, non-respect du dossier de candidature, comportement...
- **Malus Temps :** Les candidats doivent envoyer leurs 10 desserts en 3h. Tout retard à l'envoi entraîne les pénalités suivantes :
  - Entre H et H + 1 mn : **10 points**.
  - Au-delà de H + 1 mn : **30 points** et le candidat passe son tour à l'envoi.
- **Malus Conformité Assiette :** Les candidats doivent réaliser 10 desserts identiques. **10 points par assiette différente ou manquante** sont enlevés aux candidats s'ils ne réussissent pas à les dresser de façon semblable.
- **Malus Conformité Dossier :** Les candidats doivent reproduire à l'identique le dessert de leur dossier de candidature : **10 points par élément différent** sont enlevés aux candidats si tous les éléments ne sont pas conformes au dossier (photo/ingrédients...).
- **Malus Poids :** Chaque dessert doit être inférieur ou égal à 120 g : **30 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est supérieur à 120 g.

La Finale nationale du Championnat de France du Dessert 2023, se déroulera au Lycée International Hôtelier de Lille, le mardi 4 avril 2023 pour la catégorie « JUNIORS » et le mercredi 5 avril 2023 pour la catégorie « PROFESSIONNELS ». Cultures Sucre se réserve le droit de modifier la date et le déroulé de la finale en cas de force majeure.

### ÉPREUVES

#### PRÉPARATION

- Un dossier de présentation des laboratoires est fourni par l'établissement d'accueil. Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'établissement d'accueil. Les candidats sont autorisés à contacter l'établissement avant la finale nationale pour visiter les locaux.
- Les assiettes et contenants non siglés et tous les ingrédients y compris ceux des partenaires doivent être apportés par le candidat.
- L'organisation contrôle que toutes les préparations vont être faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, pesés individuellement et non mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés.
- L'organisation contrôle le matériel apporté par les candidats. Il doit tenir sur l'équivalent **d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) maximum**.

#### DESSERT DE SÉLECTION

- Chaque candidat finaliste doit réaliser **le dessert à l'assiette pour 10 personnes primé lors de la finale régionale**.
- Le candidat a la possibilité de modifier une partie de la recette de son dessert de sélection sans en changer l'aspect. La photo doit rester identique. Le candidat doit modifier sa fiche technique dans un délai de 15 jours maximum après la date de sa finale régionale et doit en informer l'organisation.

#### DESSERT PANIER

- Chaque candidat finaliste doit réaliser **un dessert pour 10 personnes à partir :**
  - **d'un thème imposé**
  - **d'un panier** contenant un certain nombre de matières premières ou d'éléments
  - **d'une technique imposée** qui devra faire partie du dessert
- Le thème, le panier et la technique imposés sont connus au début de l'épreuve. Chaque candidat devra donner un nom à son dessert panier à l'envoi.
- Aucune denrée apportée par le candidat pour la réalisation de la recette du dessert de sélection ne peut être utilisée pour la réalisation ou le décor du dessert panier et réciproquement. Aucune note, recette ou livre de recettes ne peut être apporté le jour de l'épreuve (en dehors de la recette du dessert de sélection).

#### DÉROULÉ

- Chaque candidat finaliste dispose de **4h50** pour réaliser deux desserts :
- **20 mn** en salle pour prendre connaissance du contenu du thème, du panier et de la technique et réfléchir à la création d'un dessert (le candidat doit arriver en salle panier sans document) ;
- **4h30** en laboratoire de pâtisserie :
  - Au bout de **3h20** : Envoi du dessert panier
  - Après les **1h10** restantes : Envoi du dessert de sélection

#### FINALE JUNIORS

- Un élève de salle de l'établissement accueillant la finale nationale est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort à l'issue des finales régionales pour une mise en contact.
- Le binôme de salle de chaque candidat JUNIOR vient présenter le dessert panier et le dessert de sélection au jury DEGUSTATION. Le candidat accompagne son binôme de salle lors de la présentation du dessert de sélection.
- Les membres du jury DEGUSTATION notent la dégustation des deux desserts et évaluent également le meilleur élève de salle qui se verra attribuer le prix de la salle et ce, indépendamment du classement du candidat JUNIOR correspondant.
- Un commis est attribué à chaque candidat JUNIOR par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie.

#### FINALE PROFESSIONNELS

- Un commis est attribué à chaque candidat PROFESSIONNEL par tirage au sort au début de l'épreuve.
- Les membres du jury TRAVAIL notent le travail des candidats en laboratoire de pâtisserie. Ils évaluent également le meilleur commis qui se verra attribuer le prix du commis et ce, indépendamment du classement du candidat PROFESSIONNEL correspondant.
- Le candidat PROFESSIONNEL vient présenter son dessert de sélection au jury DEGUSTATION qui notent la dégustation des deux desserts.

### JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec le président des jurys et l'établissement accueillant la finale nationale. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration, des métiers de bouche, des professeurs et des représentants des consommateurs. Un membre du jury ne peut noter à la fois le TRAVAIL et la DEGUSTATION d'une même catégorie. Le personnel des établissements et les ambassadeurs envoyant un candidat ne peuvent pas faire partie du jury.

## NOTATION

### CHAQUE JURY TRAVAIL NOTE SUR 50 POINTS :

- Organisation générale **10 points**
- Hygiène et propreté **10 points**
- Maîtrise des techniques **10 points**
- Pratiques ecoresponsables **10 points**
- Gestion du commis **10 points**

### CHAQUE JURY DÉGUSTATION NOTE SUR 140 POINTS :

- Le dessert panier sur 70 points :
  - Esthétique et présentation **10 points**
  - Respect du thème **10 points**
  - Recette imposée **10 points**
  - Goûts et textures **40 points**
- Le dessert de sélection sur 70 points :
  - Esthétique et présentation **10 points**
  - Appétence et gourmandise **20 points**
  - Goûts et textures **40 points**

### LE PRÉSIDENT DES JURYS DISPOSE DE BONUS/MALUS :

**Les bonus/malus sont des points accordés en plus ou en moins par le président des jurys selon les critères suivants :**

- **Bonus/Malus Panier :** Le dessert panier doit respecter le thème et intégrer la recette imposée.  
Le président dispose de **30 points maximum** en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les candidats pour leur réalisation.
- **Bonus Thématique :** **30 points maximum** sont accordés aux candidats qui ont respecté la thématique du président 2023 : "l'authenticité".
- **Malus Temps :** Les candidats doivent envoyer leur dessert panier au bout de 3h40 et le dessert de sélection au bout de 4h50.  
Tout retard à l'envoi entraîne les pénalités suivantes sur les deux desserts :
  - Envoi entre H et H + 1'00 : **10 points.**
  - Envoi entre H + 1'00 et H + 3'00 : **30 points** et l'obligation d'envoyer son dessert en l'état.
- **Malus Conformité Assiette :** Les candidats doivent réaliser 10 desserts identiques.  
**10 points par assiette différente ou manquante** sont enlevés aux candidats s'ils ne réussissent pas à les dresser de façon semblable.
- **Malus Conformité Dossier :** Les candidats doivent reproduire à l'identique le dessert de leur dossier de candidature.  
**10 points par élément différent** sont enlevés aux candidats si tous les éléments ne sont pas conformes au dossier (photo/ingrédients...).
- **Malus Poids :** Chaque dessert doit être inférieur ou égal à 120 g.  
**30 points** sont enlevés aux candidats si le poids net de leur dessert est supérieur à 120 g.

## PRIX

### PRIX JUNIORS

**Le Champion de France du Dessert** est le candidat qui termine premier au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **2 000 €** offert par Cultures Sucre.

**Le Dessert d'argent** est le candidat qui termine deuxième au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **1 000 €** offert par Cultures Sucre.

**Le Dessert de bronze** est le candidat qui termine troisième au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **500 €** offert par Cultures Sucre.

L'établissement de formation du Champion de France du Dessert JUNIOR reçoit **le Trophée du dessert à l'assiette.**

L'enseignant référent du Champion de France du Dessert Junior reçoit un chèque de **500 €** offert par Cultures Sucre.

NOUVEAU  
2023

### PRIX PROFESSIONNELS

**Le Champion de France du Dessert** est le candidat qui termine premier au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **4 000 €** offert par Cultures Sucre.

**Le Dessert d'argent** est le candidat qui termine deuxième au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **2 000 €** offert par Cultures Sucre.

**Le Dessert de bronze** est le candidat qui termine troisième au classement des points. Il reçoit un trophée, une médaille, un diplôme et un chèque de **1 000 €** offert par Cultures Sucre.

### PRIX DE LA SALLE

**Le Prix de la Salle** récompense le meilleur élève de salle parmi 8 élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Un mois avant la Finale, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste JUNIOR est attribué un élève de salle.
- Les élèves de salle présentent les 2 desserts des candidats JUNIORS.
- Le jury DEGUSTATION note les élèves selon les deux critères suivants :
  - attitude générale sur **10 points**
  - valorisation des desserts à l'oral sur **10 points**.
- **Le Prix de la Salle** est remis à l'élève qui termine premier au classement des points. Il reçoit un trophée et un diplôme.

### PRIX DU COMMIS

**Le Prix du Commis** récompense le meilleur commis parmi 8 élèves de l'établissement d'accueil de la Finale Nationale :

- Le matin de la Finale, un tirage au sort est effectué. À chaque finaliste PROFESSIONNEL est attribué un commis.
- Le jury TRAVAIL note les commis en laboratoire de pâtisserie selon les 3 critères suivants :
  - hygiène et propreté sur **10 points**
  - maîtrise des techniques sur **10 points**
  - esprit d'initiative sur **10 points**.
- **Le Prix du Commis** est remis à l'élève qui termine premier au classement des points. Il reçoit un trophée et un diplôme.

## IMPORTANT

### OBLIGATIONS :

- La participation au Championnat implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement. Tout manquement peut être sanctionné par un malus ou une élimination.
- Les finalistes JUNIORS et PROFESSIONNELS du Championnat de France du Dessert 2022 n'ont pas le droit de concourir au Championnat de France du Dessert 2023.
- Un Champion de France du Dessert catégorie « PROFESSIONNELS » ne peut pas se représenter.
- Le lycée ou le CFA qui organise la finale nationale ne peut pas présenter de candidats JUNIORS.
- Les candidats JUNIORS ne peuvent se présenter qu'une seule fois dans cette catégorie.
- Les candidats JUNIORS sélectionnés dont l'établissement organise une finale régionale seront envoyés vers un autre lieu de sélection.
- Les candidats JUNIORS doivent obligatoirement être accompagnés d'un représentant de leur établissement. S'ils sont mineurs, ils doivent apporter une autorisation parentale.

### PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

Lors de leur inscription, les candidats consentent expressément à recevoir de l'information sur le Championnat de France du Dessert, sur le sucre et les produits sucrés. Ils peuvent à tout moment se désinscrire ou demander la rectification de leurs coordonnées à l'adresse [dpd@cultures-sucre.fr](mailto:dpd@cultures-sucre.fr). Leurs coordonnées sont également transmises aux partenaires et fournisseurs du concours pour promouvoir l'évènement, leur actualité, mais aussi envoyer des invitations et des produits. Les candidats peuvent à tout moment se désinscrire ou demander la rectification de leurs coordonnées sur le site du partenaire concerné.

### RESPONSABILITÉ ET DROITS DE CULTURES SUCRE :

- Cultures Sucre décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant les finales régionales et la finale nationale.
- La reproduction par un candidat, même partielle, d'une recette déjà publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, etc. est interdite. En cas de contestation, Cultures Sucre dégage entièrement sa responsabilité.
- Cultures Sucre se réserve la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées.
- Cultures Sucre se réserve la possibilité d'utiliser et de diffuser, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, l'ensemble des photos et vidéos réalisées lors des finales régionales et de la finale nationale.

## FRAIS

### FINALES RÉGIONALES

Les frais des candidats se déplaçant pour les finales régionales sont pris en charge par Cultures Sucre, **uniquement sur présentation des factures originales et accompagnées du bordereau officiel** disponible sur [www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr) et ce, dans les limites définies par Cultures Sucre :

- JUNIORS (candidat et le professeur accompagnateur) : hébergement éventuel la nuit précédant l'épreuve, les frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.
- PROFESSIONNELS : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule.

Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.

### FINALE NATIONALE

Les frais de déplacement des candidats PROFESSIONNELS et JUNIORS (accompagnés d'un seul professeur) se déplaçant pour la finale nationale sont pris en charge par Cultures Sucre, **uniquement sur présentation des factures originales et accompagnées du bordereau officiel** disponible sur [www.championnatdefrancedudessert.fr](http://www.championnatdefrancedudessert.fr) dans les limites définies par Cultures Sucre : frais d'essence et de péage pour 1 véhicule. Dans le cas des candidats français travaillant à l'étranger, seuls les frais de déplacement en France Métropolitaine seront pris en charge.