

Règlement du concours Chef Crous'TO Concours de cuisine étudiant – édition 2026

I – Présentation du Crous de Toulouse-Occitanie (l'organisateur)

Le Crous est le **service public étudiant** qui **accompagne tous les étudiants et toutes les étudiantes** dans leur vie quotidienne pendant leurs études supérieures.

Son ambition : leur apporter les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur. Le Crous de Toulouse-Occitanie agit sur la région Occitanie au sein des **8 départements de l'académie de Toulouse** : Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn et Tarn-et-Garonne.

Son champ d'actions recouvre :

les bourses et aides financières, le social et l'accompagnement, le logement, la restauration, la culture et la vie de campus, les jobs étudiants, l'international.

Proposer une restauration équilibrée à tarif social, à proximité de son lieu de vie ou d'études, est l'un des engagements majeurs du Crous de Toulouse-Occitanie.

Plus d'infos 🖱 [site Internet](#) | [Instagram](#) | [LinkedIn](#)

II – Organisation du concours

Le Crous de Toulouse-Occitanie lance la troisième édition de son concours de cuisine, pour les étudiants.

Ce concours, intitulé **Chef Crous'TO**, se déroule du lundi 16 février 2026 matin (date de lancement de l'appel aux candidatures) au lundi 20 avril 2026 (jour de la finale).

La phase d'inscriptions (phase de candidature), qui se termine le dimanche 22 mars 2026, se constitue en ligne et aboutit à une présélection, sur jury, de quatre finalistes. Ces quatre finalistes s'affronteront lors de la finale le lundi 20 avril 2026.

III - Objet du concours

Les objectifs du concours sont les suivants :

- valoriser les compétences culinaires des étudiants,
- sensibiliser à la cuisine maison et durable,
- pouvoir proposer une entrée et une prestation chaude sur l'ensemble des Crous Truck' avec les recettes gagnantes.

IV - Thème et paniers imposés

Le thème imposé pour l'édition 2026 est : la street food healthy.

Les candidats doivent également respecter un panier imposé. La liste exhaustive constituant ce panier, que chaque candidat devra respecter, sera éditée sur le site Internet du Crous durant tout le concours. En plus de ce panier imposé, **2 ingrédients** supplémentaires pourront être demandés par le candidat.

Les quantités inscrites dans les dossiers de candidatures seront les quantités fournies le jour J.

Les recettes du prix coup de cœur étant servies dans tous les Crous Truck' du Crous après le concours, les recettes proposées par chaque candidat doivent être réalisables en grande quantité. Le Crous de Toulouse-Occitanie se réserve le droit de modifier une recette pour l'adapter, le jour où elle sera proposée dans ses Crous Truck'.

V - Conditions de participation au concours

Le concours de cuisine étudiant 2026 est ouvert à tous les étudiants régulièrement inscrits dans une formation post bac de l'académie de Toulouse, quel que soit l'établissement. Les candidats concourent seuls et auront l'appui de chefs cuisiniers pendant la finale.

Tout participant au concours 2026 s'engage à en accepter le présent règlement. Les déplacements des participants occasionnés dans le cadre de l'évènement, restent sous leur responsabilité.

VI - Participation au concours

Le concours se déroule en deux étapes :

1) Une présélection sur dossier (phase de candidature-inscription) qui se compose ainsi :

Un dossier de candidature complet doit être déposé. Ce dossier doit comporter **le nom des recettes, les quantités d'ingrédients pour 3 personnes, les étapes de la recette ainsi qu'une info sur la démarche anti-gaspi initiée dans la recette.**

Les recettes doivent renseigner la quantité d'ingrédients en utilisant l'unité de référence indiquée dans le panier imposé du Crous.

Les candidats ont jusqu'au **dimanche 22 mars 2025 18h, heure de Paris** pour envoyer leur recette via le formulaire présent sur le site Internet du Crous de Toulouse-Occitanie.

Les recettes seront ensuite analysées par un jury, qui retiendra une sélection de 4 finalistes pour l'ensemble de l'académie.

Attention, la candidature ne sera pas retenue si l'étudiant ne respecte pas le panier imposé, le thème ou que son dossier est incomplet (pas de quantités d'ingrédients et/ou d'étapes de recettes).

2) La finale dans un Crous Truck' professionnel

Les finalistes devront réaliser leurs recettes proposées dans le dossier de candidature en direct, dans un Crous Truck' professionnel, pour 3 personnes, sur le temps imparti. Tous les ustensiles, les aliments et les tenues de cuisine seront fournis. Les billets de train, ainsi que le logement (la veille du concours) pour les étudiants venant des villes et territoires universitaires d'équilibres (en dehors de l'agglomération toulousaine) seront pris en charge par le Crous de Toulouse-Occitanie à la demande du candidat et selon les règles d'achat et de réservation du Crous.

Il est attendu lors de cette phase finale pratique que les candidats suivent les règles de bienséance et de précaution élémentaire sur un lieu dédié à la cuisine professionnelle.

Attention, chaque candidat veillera à utiliser seulement une plancha, une friteuse et une salamandre pour l'élaboration et la production de ses recettes.

Trois prix sont remis à l'issue de la finale. Un candidat peut gagner plusieurs prix.

VII - Lieu de la finale, dates et horaires

Le lieu de la final sera dévoilé quelque temps avant le 20 avril 2026.

Le jury de la présélection sur dossier est traité par voie informatique. Chaque candidat retenu pour la finale sera informé par mail, le vendredi 27 mars 2026 au soir sur sa qualification à la finale. Chaque candidat retenu pour la finale devra automatiquement confirmer sa présence pour la finale avant le mardi 31 mars 2026 18h.

La finale se **déroule le lundi 20 avril 2026 de 8h30 à 13h00.**

Les finalistes sont invités à arriver sur les lieux à 8h pour avoir le temps de s'installer dans de bonnes conditions.

Organisation prévisionnelle de la finale :

- 8h00 : accueil et briefing des finalistes
- 8h30 : top départ du concours
- 11h : dégustation des entrées par le jury,
- 11h15 : dégustation des prestations chaudes par le jury,
- 11h15 : remise en état de la cuisine
- 12h : annonce des gagnants et remise des prix
- 12h30 : pot de clôture

Des convocations et des attestations de présence pourront être fournies aux étudiants.

VIII - Ustensiles de cuisine disponibles sur le lieu

Les finalistes auront à disposition seulement une plancha, une friteuse et une salamandre pour cuire leurs préparations. Ils seront accompagnés de coach qui les aideront pour l'usage des matériaux cités et l'exécution des recettes.

Les ustensiles présents sur place sont : couteaux – cuillères – couteau-économique – planche à découper – maryse – fouet – louche – spatules – passoire – écumoire – entonnoir - balance – rouleau – cul-de-poule – pinceau – douille à pâtisserie – emporte-pièce – chinois.

Pour le dressage, les candidats auront à leur disposition divers contenants de street food.

Le Crous se réserve le droit d'affecter auprès des candidats finalistes des agents de restauration afin de vérifier de la bonne utilisation des biens et équipements mis à disposition lors de la phase finale.

IX - Jury de la présélection sur dossier

Le jury sera composé de personnels de la direction de la restauration et de la direction de la communication et du marketing du Crous.

Le jury établira sa présélection en fonction des critères et des points suivants :

- l'originalité de la recette,
- les étapes de la recette,
- la saisonnalité,
- l'info anti gaspi,

X - Jury de la finale

Le jury sera composé d'un membre de la direction générale du Crous, de la direction de la restauration du Crous, d'un élu étudiant Crous, de notre fournisseur de fruits et légumes frais – partenaire de l'opération, d'un candidat de l'édition 2025 et d'un chef.
Le jury est souverain, ses décisions sont donc en principe sans appel.

Le jury établira le classement en fonction des critères et des points suivants :

- les quantités adaptées pour 3 personnes,
- le dressage,
- les saveurs et textures des préparations,
- les associations de couleurs,
- l'hygiène alimentaire et la propreté du plan de travail (cela sera évalué par les coachs en direct, qui ont une grille de notation pour ce point),
- la saisonnalité,
- le point anti gaspi.

XI - Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours. Les lots à gagner sont les suivants :

Le prix du jury – prix coup de cœur du concours :

- Un lot d'ustensiles professionnels de cuisine
- Une interview presse
- Cadeaux

La meilleure entrée :

- Un panier garni de fruits et légumes frais.
- Cadeaux

Le meilleur plat :

- Un repas dans une de nos brasseries, pour deux personnes
- Cadeaux

Le prix du jury – prix coup de cœur sera proposé simultanément à la rentrée dans tous les Crous Truck' du Crous de Toulouse-Occitanie, et valorisés dans la communication du Crous.

XIII – Droit à l'image

Le Crous de Toulouse-Occitanie prendra des photos et vidéos de la finale. À ce titre, une cession de droit à l'image sera fournie à chaque finaliste, autorisant gracieusement, le Crous de Toulouse-Occitanie :

- à fixer et reproduire l'image du candidat captée dans le cadre de la finale du concours Chef Crous'TO,
- à exploiter à titre non commercial, la/les photographie(s) ou vidéo(s) sur laquelle/ lesquelles apparaîtrait chaque candidat.

La durée d'exploitation et de diffusion de cette cession est de 5 ans.

Les photographies et vidéos pourront être accessibles à tout public concerné par les missions du Crous ou du réseau des œuvres via des publications électroniques (site internet du Crous et de ses partenaires, réseaux sociaux du Crous et de ses partenaires) ou papier (brochure, affichage, promotion...).

Conformément à la loi, le libre accès aux données photographiques qui concernent chaque candidat est garanti. Celui-ci peut à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer du droit de retrait de cette photographie ou vidéo s'il le juge utile.

XIV - Traitement des données personnelles

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent jeu font l'objet d'un traitement par le Crous de Toulouse Occitanie. Ces données sont nécessaires à la bonne gestion du jeu organisé par le Crous de Toulouse Occitanie et à la prise en compte de chaque participation.

Ce traitement est basé sur votre consentement que vous nous communiquez lors de votre inscription. Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : personnel habilité du CROUS (dont Direction de la restauration, direction de la communication et du marketing). Elles sont conservées le temps de l'organisation du jeu.

Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données, ou retirer à tout moment votre consentement au traitement de vos données.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter notre DPO en vous adressant à :

- dpo@crous-toulouse.fr par mail

- ou par voie postale :

DPO du Crous de Toulouse-Occitanie,
58 rue du Taur, CS 67096, 31 070 Toulouse cedex 7

XIV - Responsabilité

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brulures, coupures).

Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance couvrant tous les dommages qui leur incombent du fait de leurs activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par leur fait.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'allergie ou autre réaction à l'un des ingrédients utilisés lors de la phase finale du concours.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter la direction de la restauration à [restauration \(at\) crous-toulouse.fr](mailto:restauration@crous-toulouse.fr).