



CONCOURS DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

TOQUE D'OR CUISINE

18 MARS 2026

INSTITUT VATEL DE LYON

DOSSIER D'INSCRIPTION À RENVOYER AVANT LE 15 DÉCEMBRE 2025

Réservé aux professionnel(le)s de Cuisine justifiant de trois années minimum de pratique.

ÉPREUVE DE CUISINE : 5H30

Déroulement de l'épreuve :

Le candidat aura à exécuter pour 5 couverts :

- **un plat surprise** imposé avec des ingrédients qu'ils découvriront le jour même et proposé par le Président du jury de l'édition.

Le candidat disposera de 15 minutes maximum pour prendre connaissance du plat à réaliser ; ce qui permettra d'évaluer ses connaissances, sa créativité et son sens de l'organisation.

Pour cette réalisation, les plats, assiettes et denrées seront fournis.

- **un plat avec garnitures** sur thématique imposée.
- **un entremets** sur thématique imposée.

À partir d'un thème et de techniques obligatoires qui lui seront fournis par l'Académie Nationale de Cuisine et communiqués, au moins, deux mois avant la date du concours.

L'envoi du plat surprise devra intervenir après 4 heures de mise en place,

le plat principal 1 heure plus tard et

le dessert à la fin des 5 heures 30.

Les produits imposés seront fournis aux candidats lors de la compétition.

Les candidats apporteront leurs autres denrées, les plats et assiettes.

La notation portera sur la technique et pratique en cuisine, la présentation et la dégustation. Les candidats seront aidés par un commis de l'établissement qui accueille le concours, tiré au sort le matin même.

Le jury du Trophée Toque d'Or est composé de professionnels.

Ses décisions sont sans appel. Le jury de l'Académie Nationale de Cuisine décernera la Toque d'Or, si la réalisation du meilleur candidat est à la hauteur de cette distinction. **Une seule Toque d'Or sera décernée.** Elle sera remise au lauréat lors d'une cérémonie officielle organisée en son honneur à une date et dans un lieu fixé par l'Académie Nationale de Cuisine.

Le meilleur commis sera récompensé.

Toque d'Or Cuisine : sélection des 8 finalistes :

Le candidat doit remplir son bulletin d'inscription et joindre son dossier comprenant un CV, une lettre de motivation à sa participation, et :

- une recette valorisant sa région autour d'un poisson bleu, avec fiche technique, photo, déroulé et ingrédients pour 4 personnes.

Un chèque de caution d'un montant de 150 € à l'ordre de l'Académie Nationale de Cuisine sera demandé en cas de pré-sélection.

Ce chèque sera restitué à l'issue du concours.

En cas de désistement ou non-participation sans excuse valable avant la date du concours, ce chèque sera encaissé pour couvrir les frais engagés par l'Académie Nationale de Cuisine.

L'Académie Nationale se réserve le droit de publier ou de faire publier les recettes présentées et les photos des plats et des candidats en suspension de tous droits et de les déposer officiellement au Conservatoire National de Cuisine. Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur tout support.

Recommandations :

Tout texte, dactylographié, doit être rédigé en français ou en anglais.

Aucun signe, mention, logo ou autres sigles permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la recette, et la photo, sous peine d'élimination.

Le candidat doit adresser sa candidature PAR EMAIL EXCLUSIVEMENT à :

COMMISSION DES CONCOURS DE L'ANC

concours-toquedor@academienationaledecuisine.com

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

SECRÉTARIAT NATIONAL : 5 Rue de Normandie 35131 Chartres de Bretagne - France - www.a-n-c.fr

Association déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 94.99Z

BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS TOQUE D'OR CUISINE 2026

organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

- ☐ CHEF PATRON
- ☐ CHEF
- ☐ PROFESSEUR
- ☐ SOUS-CHEF
- ☐ CHEF DE PARTIE
- ☐ AUTRE



N° D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

15 décembre 2025

À remplir en lettres capitales par tous les candidats

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE NAISSANCE : / /

ADRESSE PERSONNELLE :

CODE POSTAL : VILLE :

PAYS :

TÉLÉPHONE : E-MAIL :

JE SOUHAITE PARTICIPER À : ☐ TOQUE D'OR CUISINE 2026

ENTREPRISE / ÉTABLISSEMENT

RAISON SOCIALE :

ADRESSE PROFESSIONNELLE :

CODE POSTAL : VILLE :

PAYS :

TÉLÉPHONE : E-MAIL :

AVEZ-VOUS DÉJÀ OBTENU UN PRIX DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE ? (SI OUI, PRÉCISEZ) :

AVEZ-VOUS DÉJÀ PARTICIPÉ À D'AUTRES CONCOURS SI OUI LESQUELS ?

NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE :

RÉGION CHOISIE :

Toute fiche d'inscription incomplète ou illisible sera systématiquement rejetée

Après avoir pris pleinement connaissance des modalités du concours Toque d'Or organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, je vous adresse mon dossier d'inscription et les différents documents demandés (bulletin d'inscription, CV, lettre de motivation, recette). Je déclare sur l'honneur l'exactitude de ceux-ci et d'avoir réalisé moi-même la recette représentée sur la photo jointe. La note de ce dossier sera prise en compte lors de la finale.

J'ai bien compris qu'en cas de pré-sélection, un chèque de caution de 150 € me sera demandé. Il sera à envoyer 1 mois avant la date du concours et me sera restitué en main propre le jour du déroulement de celui-ci. En cas de désistement ou de non participation sans excuse valable, celui-ci sera encaissé en dédommagement des frais de l'organisateur.

Fait à le

Signature précédée de la mention «*Lu et approuvé*».