



## FICHE DE PREPARATION DE PROJET : CONCOURS CUISINE

N° : PO3  
Version : 0.1 2022  
Page 1 sur 7

### Description du document :

Ce document est à destination des bureaux candidats aux élections du conseil d'administration de l'AGE (« grand bureau »). Il fait partie du corpus de documents qui réglementent le déroulement des élections et des campagnes. Dans le cadre de leur candidature, chaque groupe d'étudiant peut proposer des nouveautés et les présenter pendant la période des campagnes. Ce document doit nécessairement être complété pour chaque projet. Aucun projet ne pourra être présenté lors de la campagne si ce document n'est pas préalablement rempli et validé par le bureau de l'AGE.

### Elections 2022 :

Pour l'élection 2022, les projets devront être déposés avant le 24/02 au plus tard. Passé ce délai, aucun projet ne sera accepté et ne pourra être présenté aux étudiants lors des phases de campagne.

### Démarche :

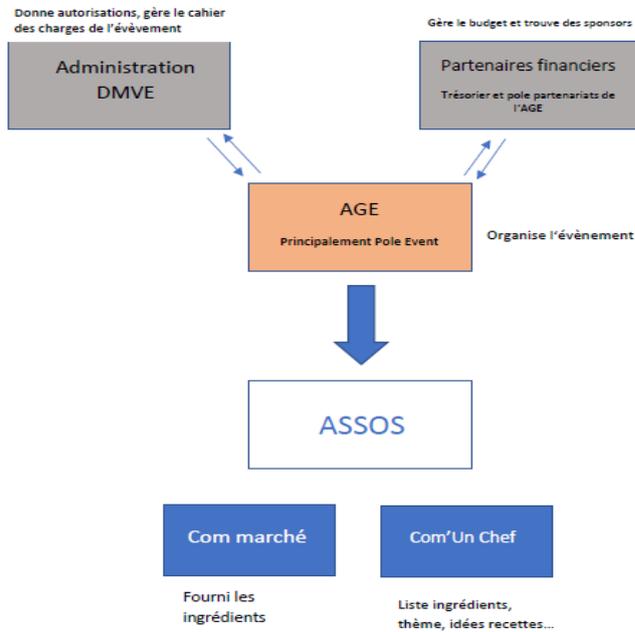
Ce document a pour but de questionner chaque projet sur le sens qu'il a pour l'association, les moyens à mettre en œuvre pour le réaliser et sur sa légitimité par rapport aux différents acteurs.

### Document à compléter

Présentation du projet :	
Personne référente du projet, candidat concerné.	Matthieu Petitprez
Projet n°	10
Libellé du projet	Concours cuisine
Problématique ou besoin auquel le projet répond.	Comment souder les promotions tout en sensibilisant à une cuisine responsable ?

Présentation du projet	
Description du projet	<p>Organiser un concours de cuisine avec la participation de plusieurs coms et assos de l'école ainsi qu'avec un maximum d'étudiants.</p> <p>Faire un concours cuisine qui pourrait être ouvert à plusieurs catégories de participants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-en solo</li> <li>-entre colocataires / groupes d'amis</li> <li>-entre associations</li> <li>-équipe de salariés</li> </ul> <p>Le concours sera ouvert à 10 équipes. À l'intérieur des différentes équipes, le nombre de participants pourra varier.</p> <p>La Com'Marché pourra mettre à disposition des produits / ingrédients et l'organisation pourra imposer des thèmes.</p> <p>Chaque équipe aura le choix de cuisiner dans sa propre cuisine, dans une tisanerie, dans la cuisine des assos.</p> <p>Lors du dîner chaque équipe aura à disposition une table sur la terrasse du bar qu'elle pourra décorer et où défileront plusieurs équipes de jurys qui mettront des notes sur différents critères comme le goût, le budget, le respect du thème, les animations, la qualité nutritionnelle. Pour la note de qualité nutritionnelle nous pourrons faire appel à des professeurs d'Alimentation et Santé.</p> <p>Une formation hygiène sera obligatoire pour tous les participants du concours. Un élément témoin sera également nécessaire pour chaque préparation. Beatrice BRAY, qui s'occupe de la plateforme culinaire, sera contacté pour superviser les formations hygiènes.</p> <p>A la fin du concours un livret de recettes pourra être créé pour faire profiter celles-ci à un maximum d'étudiants.</p>
Public cible	Tous les étudiants de l'école et les salariés.
Processus Concerné(s)	<p>PO3 : Gérer et animer la vie de campus</p> <p>PO4 : accompagner la vie associative</p>

Schéma des parties prenantes<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> On parle ici de dresser une cartographie des acteurs du projets lors de sa mise en place.



## FICHE DE PREPARATION DE PROJET : CONCOURS CUISINE

N° : PO3  
Version : 0.1 2022  
Page 4 sur 7

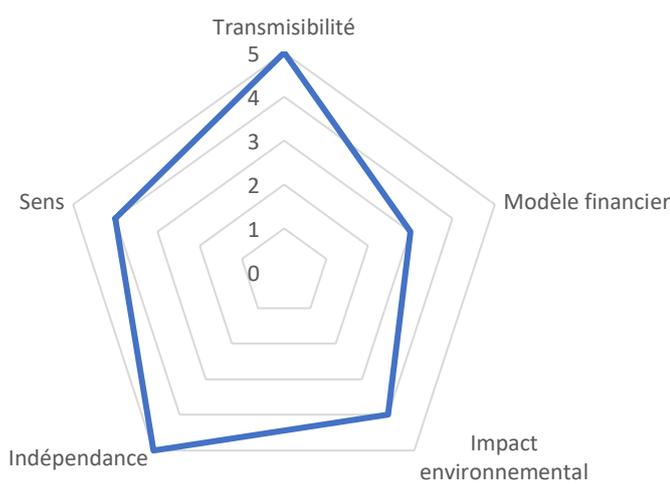
Veille et recherches	
Documents et sources utilisées.	- <a href="https://www.francebleu.fr/emissions/les-normands-sont-formidables/normandie-caen/coline-pouillard-candidate-pour-l-emission-objectif-top-chef-sur-m6">https://www.francebleu.fr/emissions/les-normands-sont-formidables/normandie-caen/coline-pouillard-candidate-pour-l-emission-objectif-top-chef-sur-m6</a>
Personnes, associations, entreprises contactées.	Lucie HEUSICOM (présidente com'Un Chef) : la présidente nous a donné son accord et est motivée.

Diagnostic des besoins		Evaluation des ressources	
Besoins financiers :	Budget : - Ingrédients : 350 euros - Location de matériel : 100 euros - Location enceintes : 55 euros - Décoration : 50 euros	Ressources financières	Budget AGE : 555 euros (cf. Budget prévisionnel)
Besoins Humains :	Organiser les catégories du concours, arbitrage, jury  5 personnes (jury). 5h par personne → 25h	Quelles échéances, quelle(s) personnes impliquées	- Membres du bureau AGE, la com' Marché et la com' Un Chef.  -Organisation de l'évènement Janvier/Février
Besoins spatiaux	Espace de cuisine pour chacune des équipes, espace de dégustation	Lieux concernés	Cuisine des coms et assos, réservation de tisaneries, utilisation du bar et de la terrasse du bar

Autodiagnostic <sup>2</sup>		
	Positif	Négatif
Externes	<u>Opportunités</u> - Promouvoir l'utilisation de produits locaux	<u>Menaces</u> - Contexte Covid incertain - Réglementation liée à la distribution alimentaire stricte
	<u>Forces</u> - Relancer la vie étudiante post-covid - Développer l'esprit d'équipe autour d'un événement - Promouvoir la cuisine locale aux étudiants	<u>Faiblesse</u> - Mise en place de la formation hygiène pour tous les participants
Internes		

**Evaluation globale<sup>2</sup>**

### Evaluation RADAR



Pour chaque composante, vous mettez une note 5 représentant la meilleure note pour la composante. Exemple : *Une note de 5 en transmissibilité est un projet dont la passation est très simple à réaliser, une réunion suffi. Une note de 1 est un cadeau empoisonné.*

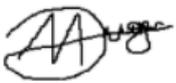
<sup>2</sup> Ces matrices vous servent à prendre du recul sur votre projet. Elles sont une évaluation qualitative, il est conseillé de les réaliser à plusieurs pour éviter d'être trop subjectif.



## FICHE DE PREPARATION DE PROJET : CONCOURS CUISINE

N° : PO3  
Version : 0.1 2022  
Page 6 sur 7

Etude d'impacts	
Impact environnemental <sup>3</sup> (Consommation des ressources, déchets possibles, impact sur la biodiversité)	- Gaspillage alimentaire
Mesure corrective envisagée (Peut-on éviter, atténuer, compenser cet impact ? Avec quels moyens ?)	Distribution des restes de produits bruts aux étudiants le lendemain

Validations	
Bureau de l'AGE	Signature 
Instances institutionnelles (DMVE, SG, Direction)	Signature
Autres parties prenantes	Signature Lucie Heusicom (présidente com'un chef)  Com Un Chef
	Signature Augustin AUGER (président com'marché)  Com' Marché

Commentaires :

<sup>3</sup> La mesure de l'impact via le bilan carbone peut être une composante intéressante pour certains projets, elle n'est cependant pas obligatoire.