

Concours professionnel

LES 2^{èmes} TROPHÉES DU COOK'N'PRO

Concours organisé le lundi 9 novembre 2026 par PALEXPO SA (ci-après l'"Organisateur") dans le cadre du Cook'n'pro à Palexpo (ci-après le "Concours").

Par souci de simplification et de fluidité du texte, le présent document est rédigé de manière à retenir la forme du masculin lorsqu'il est fait référence à toute personne (indépendamment de son genre).

I. Modalités de participation

1. Modalités d'inscription et de participation

- a. Le Concours est exclusivement ouvert aux professionnels exerçant leur activité en Suisse. Les candidatures peuvent être déposées directement par les candidats eux-mêmes ou proposées par un établissement, des pairs, un établissement de formation, des clients ou un membre du jury.
Pour les catégories "Prix du de la jeune chef-fe de l'année" et "Prix du de la jeune pâtissier-ère de l'année", le participant au Concours doit être âgé de moins de 35 ans au 31 décembre 2026.
- b. Seules les candidatures effectuées via le formulaire d'inscription en ligne mis à disposition par l'Organisateur seront prises en compte.
- c. Le délai d'envoi des candidatures est fixé au **14 septembre 2026 (inclus)**.
Un accusé de réception de la candidature sera envoyé au candidat ou à l'établissement ayant soumis la candidature. Cet accusé de réception ne constitue en aucune manière une validation de la candidature ni un droit automatique à participer au Concours. **Le processus de sélection des dossiers se terminera le 18 septembre 2026.**
Tout dossier incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées, inexactes ou invalides ne sera pas pris en considération.
L'acceptation des candidatures est décidée conjointement par l'Organisateur et le comité du Concours.
Le comité procédera à la sélection des finalistes dans chaque catégorie selon les critères et les étapes définis au présent règlement.
- d. L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse électronique erronée ou invalide du candidat ou de l'établissement, ni si, pour des raisons techniques indépendantes de sa volonté, ceux-ci ne recevaient pas les communications relatives au Concours.
- e. Un candidat ou un établissement ne peut être récompensé deux années consécutives dans une même catégorie.

II. Objet du Concours

1. Thème

- a. La remise des Trophées Cook'n'pro vise à valoriser les talents, les savoir-faire et les établissements qui contribuent au dynamisme et au rayonnement de la gastronomie en Suisse. Elle récompense l'excellence professionnelle, la créativité, l'engagement, l'innovation ainsi que la qualité de l'expérience proposée aux clients, à travers les différentes catégories prévues au présent règlement.

Les distinctions sont attribuées sur la base d'une évaluation réalisée par un jury désigné par l'Organisateur, selon les critères définis dans le présent règlement.

La cérémonie de remise des Trophées est organisée dans le cadre de la soirée de clôture du salon Cook'n'pro le **9 novembre 2026**. Elle est ouverte aux professionnels du secteur, aux partenaires de l'événement ainsi qu'aux invités de l'Organisateur et du comité.

2. Déroulé du Concours

- a. À la clôture des inscriptions, le comité du Concours procède à l'examen des dossiers reçus selon les critères définis au présent règlement.

À l'issue de cette première sélection, un maximum de trois participants au Concours (ci-après les "Participants" / le "Participant") sont retenus dans chaque catégorie.

Les Participants retenus sont informés par l'Organisateur et invités à participer à un échange à distance (en visioconférence) avec le jury le **23 septembre 2026**. L'horaire de passage sera communiqué individuellement à chaque Participant. Celui-ci devra se connecter 10 minutes avant l'heure prévue afin de garantir le bon déroulement de l'entretien. Tout Participant non disponible à cet échange à distance sera disqualifié et remplacé par le deuxième candidat ayant obtenu le plus de points.

Cet échange, d'une durée maximale de quinze minutes, porte sur le parcours, la candidature et les motivations du Participant.

À l'issue de cet échange, le jury attribue une note complémentaire. La note finale résulte de la combinaison de la note obtenue lors de l'analyse du dossier (40 %) et de celle attribuée lors de l'entretien (60 %).

Sur la base de ces résultats, le comité du Concours valide le classement des Participants dans chaque catégorie.

Les lauréats sont officiellement dévoilés lors de la cérémonie de remise des Trophées organisée le 9 novembre 2026.

La présence des nominés de chaque catégorie à cette cérémonie est obligatoire, sauf cas de force majeure dûment justifié et accepté par l'Organisateur.

b. Programme de la soirée des Trophées:

19h00 – Accueil des invités

19h30 – Cérémonie de remise des Trophées, sur la zone du Cook'n'show

20h30 – Cocktail dînatoire & networking dans l'espace VIP, Le Lounge

22h00 – Clôture de la soirée

3. Comité des Trophées

Le comité des Trophées est composé de professionnels reconnus représentant des entreprises de référence dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation, de la distribution, des services aux professionnels et des médias spécialisés.

Il est chargé d'évaluer les dossiers de candidature selon une grille de notation prédéfinie, de conduire les entretiens avec les candidats présélectionnés et de désigner les lauréats de chaque catégorie.

La composition du comité est définie par l'Organisateur.

4. Conditions d'éligibilité

Trophée du/de la jeune chef-fe de l'année

- Être âgé de moins de 35 ans au 31 décembre de l'année en cours.
- Exercer en tant que chef, chef exécutif ou chef propriétaire.
- Être en activité depuis au moins 2 ans.
- Exercer dans un établissement basé en Suisse.

Trophée du/de la jeune pâtissier-ère de l'année

- Être âgé de moins de 35 ans au 31 décembre de l'année en cours.
- Exercer en tant que chef pâtissier, pâtissier responsable, chef pâtissier-ère exécutif ou pâtissier indépendant.
- Être en activité depuis au moins 2 ans.
- Exercer dans un établissement basé en Suisse.

Trophée du/de la chef·fe de cuisine collective de l'année

- Exercer en tant que chef de cuisine collective, chef exécutif ou responsable de production.
- Être en activité depuis au moins 2 ans.
- Exercer dans un établissement basé en Suisse.
- Travailler dans un secteur de restauration collective (scolaire, hospitalier, EMS, entreprise, administration, etc.).

Trophée du meilleur bistrot de la région

- Être implanté en Suisse.
- Être ouvert au public depuis au moins 12 mois.
- Proposer une offre de restauration de type bistronomique.
- Proposer une cuisine élaborée majoritairement à partir de produits frais, de saison et issus de filières locales ou de circuits courts, dans une démarche de valorisation du terroir régional.

Trophée du/de la Meilleur·e Barista de l'Année

- Exercer en Suisse romande.
- Être en activité dans un coffee shop, un établissement de restauration, un hôtel, une torréfaction ou une entreprise spécialisée.
- Justifier d'au moins deux années d'expérience professionnelle.
- Être en activité au moment du dépôt de candidature.

Trophée du/de la meilleur·e apprenti·e de l'année

- Être en contrat d'apprentissage ou en formation professionnelle dans un établissement situé en Suisse romande.
- Être en cours de formation au moment du dépôt de candidature.
- Être présenté par son maître d'apprentissage, son responsable hiérarchique, son enseignant ou son référent de formation.
- Exercer dans l'un des métiers de l'hôtellerie, de la restauration ou des métiers de bouche.
- Une seule candidature peut être déposée par apprenti.
- Le dossier de candidature doit être complété par le référent de l'apprenti (maître d'apprentissage, responsable hiérarchique ou enseignant), avec une participation de l'apprenti pour certaines questions personnelles.

5. Récompense

Le lauréat de chaque catégorie reçoit un Trophée gravé à son nom, remis lors de la cérémonie de remise des Trophées.

6. Force majeure

En cas de survenance de raisons impérieuses ou en cas de force majeure (selon sa définition généralement reconnue en droit suisse), l'Organisateur est en droit de différer la tenue du Concours, d'en abrégier ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le Participant ne puisse se désister ni prétendre à un dédommagement.

7. Droit à l'image et données personnelles

Chaque Participant accepte d'être filmé(e) et photographié(e) dans le cadre du Concours.

Ces vidéos, prises de sons et photographies seront utilisées par l'Organisateur, directement ou indirectement, sur les différents supports de communication liés au Concours, respectivement au Cook'n'show et au Cook'n'pro (site internet, réseaux sociaux, tout support de communication (papier et/ou digital), etc.). L'utilisation pourra intervenir en tout temps, sans limite de temps après la survenance du Concours. Par conséquent, l'Organisateur pourra conserver, et faire conserver, toute vidéo, prise de son et photographie concernant les Participants pour une durée illimitée et utiliser l'un ou l'autre de ces éléments, sans limite de temps, en rapport avec la promotion du Concours et/ou du Cook'n'show et/ou du Cook'n'pro.

Chaque Participant s'engage à n'apporter aucune restriction ultérieure à la validité de la présente autorisation, notamment du fait de son droit à l'image, sans aucune contreprestation en échange.

Dans le cadre de son inscription, le Participant accepte que les données personnelles communiquées à l'Organisateur soient traitées par l'Organisateur et Palexpo SA pour la mise en œuvre du Concours et en rapport avec la promotion du Cook'n'show et du Cook'n'pro selon ce qui précède.

8. Lieu du Concours et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 2 – Événement Cook'n'pro

Contact

Pour toute question et tout renseignement merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse info@cooknpro.ch.

Droit applicable et for

L'ensemble des relations sont soumises au droit suisse. En cas de litige, les tribunaux ordinaires du Canton de Genève sont seuls compétents.