

Sous l'égide de :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων
και Αθλητισμού

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης
και Διά Βίου Μάθησης

Grand concours « Comme des chefs 2026 » - pour une gastronomie méditerranéenne créative et durable



Public : les classes des écoles de formation professionnelle supérieure (SAEK) Cuisine et Pâtisserie de toute la Grèce (établissements publics et privés).

Sujet : « La cuisine méditerranéenne en partage – imaginer les petits plats conviviaux de demain (mezze, antipasti, tapas, etc.) »

Objet du concours

L’Institut français de Grèce et l’Institut français de Thessalonique, en partenariat avec les Instituts français d’Italie et de Tunisie et du Consulat de France à Jérusalem, lancent en 2026 la seconde édition du grand concours « Comme des chefs ! » pour les filières cuisine et pâtisserie des SAEK de toute la Grèce.

L’objectif de ce concours est de promouvoir la pratique de la langue française dans l’enseignement professionnel et plus particulièrement dans les filières où le français est déjà enseigné en Grèce et où la maîtrise de cette langue ouvre de réelles opportunités professionnelles.

Chaque classe devra réaliser collectivement des recettes en français, répondant à la thématique proposée. La proposition devra être transmise en vidéo et être accompagnée d’une fiche écrite détaillant les recettes et la démarche suivie.

Conditions de participation

Sont éligibles à concourir tous les établissements scolaires professionnels post-secondaires de Grèce ayant une filière cuisine, gastronomie ou pâtisserie, ainsi que des cours de français dans leur cursus. Ce concours est particulièrement destiné aux écoles de formation professionnelle supérieure (SAEK) publiques et privées.

Sous l'égide de :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων
και Αθλητισμού

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης
και Διά Βιου Μάθησης

L'inscription est effectuée par un professeur de français, d'enseignement professionnel ou le directeur d'établissement, en représentation d'une classe. Aucune participation individuelle ne sera acceptée.

Les inscriptions sont à compléter **avant le 19 janvier 2026, minuit (heure de Grèce)** via le lien suivant :
<https://forms.gle/viBWtfUWsCXppSzN6>

Aucune participation ne sera acceptée sans une inscription préalable ; toute inscription ultérieure à cette date ne pourra être prise en compte.

Modalités de participation

Pour participer au concours, la classe doit réaliser **une vidéo en français** sur le thème " **La cuisine méditerranéenne en partage – imaginer les petits plats conviviaux de demain (mezze, antipasti, tapas, etc.)**" .

La vidéo doit présenter, en français, trois 'petits plats" (type mezze, antipasti, tapas) et quelques étapes de leur conception.

Les recettes doivent être originales et doivent s'inspirer des recettes, techniques et produits issus des traditions culinaires des pays de l'espace méditerranéen.

Les recettes doivent prendre en compte les enjeux de durabilité de la zone méditerranéenne, en promouvant l'utilisation raisonnée des ressources, en privilégiant les ingrédients locaux, de saison et respectueux de l'environnement, en émettant le minimum de déchets, et/ou en réduisant le gaspillage alimentaire (utilisation maximale des produits).

BONUS : cette année, les établissements grecs sont invités à échanger avec des établissements professionnels de France, d'Italie ou de Tunisie, afin de découvrir d'autres traditions culinaires méditerranéennes, les similarités et les différences des produits et cuisines du pourtour méditerranéen. Un bonus sera accordé aux établissements qui mentionneront dans leur présentation écrite un échange avec un autre établissement et les éventuelles influences sur les recettes présentées. L'Institut français de Grèce pourra transmettre les coordonnées d'un établissement partenaire à contacter : **chef2026@ifg.gr**

Critères de sélection

La vidéo doit remplir toutes les conditions suivantes :

- avoir une durée maximum de 3 minutes ;
- être réalisée en français par les élèves, en français ;
- être au format MP4 ;
- avoir un contenu (images, musiques, textes) libre de droit ;
- ne doit pas contenir d'images, de musiques ou de textes offensifs, vulgaires, discriminatoires ou qui incitent à la violence ;
- ne pas recourir à l'IA ;
- être envoyée, selon les modalités prévues, avant le **27 mars 2026** inclus.

Sous l'égide de :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων
και Αθλητισμού

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης
και Διά Βιου Μάθησης

La vidéo doit être accompagnée **d'une présentation rédigée par écrit en grec et en français** des recettes, insistant sur la démarche et le choix des produits, et comportant le nom de l'établissement, de la ville et des participants.

La vidéo et la présentation devront être enregistrées sur un espace réservé dont le lien sera communiqué aux participants.

Les participants doivent joindre une autorisation de droit à l'image et de diffusion signée par toute personne apparaissant à l'image, ou dans le cas d'un.e jeune mineur.e, par son représentant légal. Cette autorisation sera conservée par les établissements scolaires d'appartenance, qui agissent comme garant du respect des normes prévues par la législation en vigueur.

Les vidéos seront évaluées sur la base des critères suivants :

- **respect de la consigne** : trois petits plats créatifs (au choix : sucré(s) et/ou salé(s)) associant les traditions culinaires méditerranéennes ;
- **qualité de la présentation des plats en français** : utilisation de la langue française par tous les élèves/ étudiants ;
- **originalité** : créativité des plats, de leurs noms, dans le choix des ingrédients et des techniques ;
- **eco-responsabilité** : choix de produits et de techniques qui promeuvent une cuisine éco-responsable ;
- **démarche collective** : travail en équipe ;
- **dressage** : qualité de la présentation des plats.
- **Bonus** = l'établissement a pris contact avec un établissement français, italien ou tunisien pour échanger sur ses traditions culinaires et élaborer l'une ou plusieurs des recettes présentées.

Déroulement du concours

Pour aider chaque classe participante, **des webinaires seront proposés en février et en mars par des chefs cuisiniers francophones ou autres professionnels**, afin d'acquérir des compétences techniques et linguistiques.

Sélection Grèce - Un jury national composé de professionnels sélectionnera **les trois meilleures recettes pour la Grèce**.

Sélection Méditerranée - Les vidéos des trois vainqueurs grecs seront transmises à **un jury régional**, composé de professionnels français et internationaux, qui désignera les **trois meilleures recettes entre tous les pays méditerranéens participants**.

Prix

Des lots individuels et collectifs, ainsi qu'un diplôme, seront remis **aux trois classes gagnantes** pour la Grèce.

Une mobilité pour un séjour professionnel à Djerba (Tunisie) en mai 2026 sera proposée à l'établissement remportant le prix le plus élevé de la Sélection Méditerranée.

Sous l'égide de :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων
και Αθλητισμού

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης
και Διά Βιου Μάθησης

Les 10 meilleures recettes seront compilées dans **un livre de recette bilingue**, qui sera envoyé aux gagnants et à tous les participants en format numérique.

Calendrier

- Date limite d'inscription : **19 janvier 2026**
- Organisation des webinaires avec des chefs et professionnels francophones : **février et mars 2026 (dates à confirmer)**
- Période d'échange avec un établissement partenaire : **du 31 janvier au 6 mars 2026**
- Date limite d'envoi des vidéos et de la recette par écrit : **27 mars 2026**
- Publication des résultats : semaine **du 6 avril 2026**
- Publication des résultats de la **Sélection Méditerranée** : semaine **du 20 avril 2026 (à confirmer)**

La participation à ce projet implique une acceptation totale et sans réserve du présent règlement dans son intégralité. L’Institut français de Grèce est autorisé à annuler l’organisation de la mobilité en Tunisie en mai 2026 en cas de force majeure (catastrophe naturelle, crise sanitaire, contexte international...).

Le traitement des données est protégé par le GDPR - Règlement général sur la protection des données, en vigueur dans tous les pays de l’Union européenne depuis le 25 mai 2018 (General Data Protection Regulation, officiellement Règlement (UE) n° 2016/679).

Contact :

Service de coopération éducative de l'Ambassade de France en Grèce : sce@ifg.gr

Sous l'égide :

Ministère grec de l'Éducation, des Cultes et du Sport, Secrétariat général chargé de l'enseignement professionnel, de la formation professionnelle et de l'apprentissage tout au long de la vie

Sponsors :


AMALIA HOTELS

