



## Règlement du concours des métiers 2021.

Le 17/02/2021

« Notre région a du talent ».

### Article 1 : Organisation

Ce concours est organisé par le lycée des métiers Jean de la Taille avec la participation de nos partenaires.

### Article 2 : Conditions d'accès

Pour y participer vous devez être un scolarisé au lycée des métiers Jean de la Taille.

Pour les cuisiniers, une-pré sélection sera faite sur fiche technique de votre plat pour 4 personnes avec photo obligatoire. Ce plat devra être réalisé à partir du panier joint à ce dossier. Elle sera à rendre avant le **18/12/2020**. Les 6 meilleures propositions seront sélectionnées.

Pour les serveurs, une-pré sélection sera faite sur fiche technique de votre cocktail pour 4 personnes avec photo obligatoire. Ce cocktail devra être réalisé à partir du panier joint à ce dossier. Elle sera à rendre avant le **18/12/2020**. Les 6 meilleures propositions seront sélectionnées.

La sélection sera faite le **11/01/2021** par un jury d'expert.

Les résultats seront communiqués le **12/01/2021** par mail aux candidats.

### Article 3 : Descriptif des épreuves

#### Épreuve Cuisine :

Réaliser un plat pour 4 personnes à partir des produits marqueurs de la région proposé composé d'une sauce et d'au moins deux garnitures.

Les candidats devront composer ce plat exclusivement avec les ingrédients proposés dans le panier joint au règlement.

Le candidat pourra apporter lors de la finale **ses épices et condiments** ainsi que **2 ingrédients** qui ne figurent pas au panier à l'exception des truffes et du foie gras d'oie et de canard.

Le temps imparti pour cette réalisation sera de 2 heures 30.

Pour le dressage les candidats devront se munir de leurs supports de dressage.

#### Épreuves restaurant :

##### 1 – DRESSAGE ET DECORATION DE TABLE :

Le candidat devra dresser une table pour 2 personnes sur le thème de son choix. Le nappage, la vaisselle, la verrerie, les couverts seront identiques pour tous les candidats et fourni par le lycée. Les candidats devront apporter et mettre en œuvre leur décoration sur la table qu'ils auront à dresser.

## 2 – REALISATION DE COCKTAIL :

Le candidat devra réaliser le cocktail issu de sa fiche technique pour deux personnes. Les produits à utilisés figurent dans l'annexe jointe. Le centre de formation se réserve le droit de retirer ou remplacer de la liste tout produit en cas de problème d'approvisionnement.

Le candidat pourra apporter son matériel de bar. La verrerie classique sera fournie par le centre : tumblers, verre à cocktail, old fashioned, flûtes...

## 3 – COMMERCIALISATION DU COCKTAIL :

Les candidats devront réaliser l'argumentaire commercial auprès des membres du jury en précisant le prix de vente

**Le temps imparti pour ces 3 ateliers sera de 2 heures 30.**

### **Article 4 : Barème de notations**

#### **A : pour les cuisiniers sur 60 points.**

Originalité des recettes sur 15 pts.

Technicité de la réalisation sur 20 pts.

Dressage sur 10 pts.

Dégustation et température du plat sur 15 pts.

#### **B : pour les serveurs sur 60 points.**

Dressage de la table : 10 pts

Décoration sur le thème du choix du candidat : 15 pts

Réalisation et dégustation du cocktail : 20 pts

Commercialisation du cocktail : 15 pts

### **Article 5 : Logistique**

#### Pour les cuisiniers :

Le panier sera fourni par les organisateurs.

Le lycée met à disposition les équipements professionnels et ses locaux. Les participants peuvent apporter leurs supports de dressage.

Le candidat devra apporter 2 vestes de cuisine blanche (1 pour la production et l'autre pour la remise des prix)

#### Pour les serveurs :

Le lycée met à disposition les équipements professionnels, les locaux, les mobiliers et le matériel.

Le candidat apportera son matériel de décoration sur le thème de son choix pour sa table.

### **Article 6 : L'organisation des épreuves cuisine**

La durée de l'épreuve est fixée à **2H30** pour exécuter et envoyer le plat requis.

Le poste de travail attribué sera tiré au sort ainsi que le numéro de candidat au début de l'épreuve.

Les numéros attribués définiront l'ordre de démarrage et d'envoi.

A l'issu du temps impartis le cuisinier dresse 4 assiettes, aucun retard ne sera toléré. Au-delà de ce temps les retards seront pénalisés à hauteur de 1 point par tranche de 1 minute.

Seul les candidats et jurys sont acceptés en cuisine durant l'épreuve. Un membre de l'équipe des professeurs de cuisine restera pour toute question ou besoin en cuisine durant le concours.

### **Article 7 : L'organisation des épreuves restaurant**

La durée de l'épreuve est fixée à **2h30** pour exécuter le dressage, la décoration de la table et la confection du cocktail.

La table à dresser sera attribué par tirage au sort ainsi que le numéro de candidats le matin de l'épreuve.

Les numéros attribués définiront l'ordre de démarrage de l'épreuve.

L'ordre de passage sur les différents ateliers sera attribué au début du concours.

Seul les candidats et jurys sont acceptés lors des épreuves de restaurant. Un membre de l'équipe des professeurs de restaurant restera pour toute question ou besoin durant le concours.

### **Article 8 : Modification et Contrôle**

L'organisation de ce concours se réserve le droit, en cas de force majeure, d'annulation, de le prolonger, de le suspendre ou de l'écourter. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

### **Article 9 : Fraudes**

Toute tentative de fraudes entrainera l'exclusion du candidat lors des épreuves.

La signature de ce règlement engagera les candidats à le respecter.

### **Article 10 : Réclamations**

Le présent règlement est soumis à la loi française et au code civil.

La signature de ce règlement vous engage à le respecter.

### **Article 11 : Données personnelles et droit à l'image**

Les participants et inscrits sont informés que leurs noms, coordonnées et recettes feront l'objet d'un traitement informatique.

L'autorisation de droits à l'image joint à ce règlement doit impérativement être remplie et signée.

## Panier « Notre région a du talent » côté cuisine.

Ingrédients	Renseigner les quantités
<b><i>Boucherie :</i></b>	
Crépine de porc	
<b><i>Volaille :</i></b>	
Poulet fermier entier « la ferme du champ d'eau »	
<b><i>Fruits et légumes :</i></b>	
Navets longs	
Carottes	
Betteraves	
Échalotes	
Champignons de Paris	
Poireaux	
Céleris raves	
Oignons	
Crosnes	
Choux de Bruxelles	
Endives	
Pommes	
Poires	
Citrons jaunes	
<b><i>BOF :</i></b>	
Œuf	
Crème liquide	
Lait	
<b><i>Épicerie :</i></b>	
Vinaigre blanc	
Vinaigre rouge	
Figues séchées	
Miel	
Sel	
Girofle	
Genièvre	
Bâtons de cannelle	
Abricots secs	
Laurier / Thym	
Cognac	
Romarin	
Farine	
Vin rouge	
Vin Blanc	
Lentilles	
Huile d'olive	
Huile de cameline	
Poivre moulu	
Amande effilées	
Quinoa	

## Panier « Notre région a du talent » Coté salle

Ingrédients	Renseigner les quantités
<b>EAUX DE VIE, LIQUEURS ET AUTRES :</b>	
Gin bombay saphir	
Eau de vie de poire	
Ambassadeur	
Vodka	
Cointreau	
Amaretto	
Calvados	
Vermouth rouge	
Cidre brut du gâtinais	
<b>SIROPS :</b>	
Sirop monin caramel	
Sirop monin cerise	
Sirop monin châtaigne	
Sirop monin gingembre	
Sirop monin noisette	
Sirop monin orgeat	
Sirop monin pain épice	
Sirop monin rose	
Sirop monin sucre de canne	
Sirop combier fleur de sureau	
Sirop combier framboise	
Sirop combier mure	
<b>SOFT :</b>	
Jus de pomme	
Jus de poire	
Jus de banane	
Jus d'orange	
Limonade de Beauce	
Schweppes indian tonic	
Perrier	
<b>DIVERS :</b>	
Citron jaune / citron vert	
Orange fruits	
Pomme fruits	
Poire fruits	
Sucre roux en poudre	
Cerises à l'eau de vie	
Sucre en poudre	



## Fiche d'inscription pour le concours des métiers.

Fiche à retourner complet à votre professeur de pratiques le **18/12/2020 au plus tard**, accompagné de votre fiche technique ainsi que le panier complété des quantités nécessaires pour votre réalisation.

Les candidats sélectionnés seront contactés par mail le **12/01/2021**

NOM : .....

PRENOM : .....

ADRESSE : .....

DATE DE NAISSANCE : \_/ \_/ \_

EMAIL : .....@.....

TELEPHONE : \_/ \_/ \_/ \_/ \_/ \_

DIPLÔME/CERTIFICATION PREPARE : .....

INTITULE DE VOTRE FICHE : .....

**LISTE DES PIÈCES À FOURNIR :**

- ✓ La présente fiche complétée
- ✓ Autorisation d'exploitation image et propos
- ✓ La fiche technique de votre plat ou cocktail
- ✓ Le panier complété avec les quantités

## AUTORISATION D'EXPLOITATION

### IMAGES ET PROPOS

Je soussigné (e) .....

Demeurant .....

Né (e) le ..... à .....

**AUTORISE** l'organisateur du concours à titre gratuit, à fixer, reproduire, communiquer, publier mes propos, mon image, mes nom et prénom avec possibilité d'exploiter séparément les propos et les images à compter de la date de signature du présent document. Les droits cédés sont valables dans le monde entier et pour les exploitations suivantes :

Le droit de reproduire, faire reproduire, représenter mon image, en partie ou en totalité, sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique etc.) et intégrée à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, vidéo, animation etc.) connus et à venir, sans limitation de nombre, à des voie d'annonces dans la presse ou à l'occasion de manifestations de promotion (salons, colloques, foires, festivals etc.)

Le droit de diffuser une séquence audiovisuelle définie ou ses reproductions pour la télédiffusion, distribution par satellite, câble ligne téléphonique, voie hertzienne, téléchargement, diffusion en ligne par intranet ou internet.

La présente autorisation est valable pour une durée de 10 ans à compter du jour de sa signature et sera reconduite tacitement pour des périodes de 5 ans. Elle peut être résiliée moyennant le respect d'un préavis de six (6) mois. La demande de résiliation doit être adressée obligatoirement par LRAR aux services de l'organisation. Cette autorisation comporte la renonciation à toute rémunération, actions et recours en justice à l'encontre de l'organisation du concours quant aux exploitations de mon image ou de mes propos définies ci-dessus et ce, qu'elle que soit le genre et l'importance de l'exploitation.

Fait à ..... le ..... avec effet immédiat

Lu et approuvé (*mention manuscrite*)

(Signature)