

**Nous, les jeunes,
on y croit !**



Concours des Métiers de Bouche

(Règlement)

**le Mercredi 30 Janvier 2019
au Lycée Hôtelier Saint Martin**

**68, Rue Delpech 80043 Amiens
Téléphone : 03-22-95-59-58**

Les Clubs Rotary de Bailleul-Yser-Lys et Dunkerque-Horizons organisent depuis 2001 un concours par équipes appelé « Concours des Métiers de Bouche ».

Ont participé à ce concours depuis sa création les établissements suivants:

Lycée professionnel du Détroit à Calais (France)
Lycée de la Hautoie à Amiens (France)
CFA interprofessionnel des Ardennes à Charleville-Mézières (France)
CEFRAL de Dunkerque (France)
URMA de Prouvy-Rouvignies, Wattignies, Calais, Saint-Martin les Boulogne (France)
IREAM à Amiens (France)
Ecole hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges (Belgique)
Centre IFAPME de Charleroi (Belgique)
Ecole hôtelière Giuseppe Greggiati de Poggio Rusco (Italie).
Collège de Canterbury (Royaume-Uni)
Lycée professionnel Ile de Flandre à Armentières (France)
Lycée professionnel Roberval de Breuil-le-Vert (Oise – France)
Lycée professionnel Michel Servet (Lille)

Centre Technique et Hôtelier de Mohamedia (Maroc)
Centre de Qualification Professionnelle Hôtelière et Touristique de Ben

Slimane (Maroc)
Lycée hôtelier du Touquet (France)
Lycée hôtelier de Bazeilles (France)

Chaque établissement de formation participant au Concours est parrainé par un club rotarien local.

Les clubs ayant déjà participé à ce concours sont :

District 1120	Canterbury
District 1520	Bailleul-Yser-Lys
	Dunkerque Horizons
	Calais
	Lille Septentrion
	Lille Lesquin
	Le Touquet-Montreuil-Berck
District 1620	Bruges T'Vrije
	Charleroi Val de Sambre
District 1670	Charleville-Rimbaud
	Valenciennes-Escaut
District 1770	Clermont
District 2050	Mantoue

1 Buts de ce concours

- Mettre en valeur des jeunes particulièrement investis dans l'apprentissage de leur métier.
- Valoriser le travail d'équipe.
- Permettre des rencontres de jeunes professionnels en formation et des échanges entre établissements de formation.

2 Organisation générale

Les participants concourent par équipe de quatre constituées d'un cuisinier, d'un serveur, d'un boulanger et d'un pâtissier.

Le nombre d'équipes est limité à sept, dans l'ordre d'arrivée des inscriptions.

Les inscriptions sont faites par l'établissement de formation dont sont originaires les candidats. Deux établissements de formation peuvent s'associer pour constituer une équipe.

Les épreuves se déroulent le jour du concours de 12 heures à 17 heures.

La proclamation des résultats a lieu le jour-même, à 19 heures.

Les deux premières équipes (si 6 équipes concourent ou moins) sont classées, les suivantes étant déclarées ex aequo. Si plus de 6 équipes concourent, les 3 premières équipes sont classées, les autres étant déclarées ex aequo.

Un trophée est remis pour un an à l'établissement de formation dont provient l'équipe gagnante ; ce trophée est remis en jeu chaque année.

Prix pour les vainqueurs du Concours 2019 :

-Equipe classée 1ère : Stage d'une semaine au Restaurant « Bernard Loiseau de Saulieu (Bourgogne) ». Logement et nourriture compris. Transport à charge du Club Parrain et Trophée du Gagnant à ce Concours pour un an

-Equipe classée 2ème : Bon d'achat d'une valeur de 50 € remis à chacun des membres de l'équipe

-Equipe classée 3ème si plus de 6 équipes concourent : Bon d'achat d'une valeur de 20 € remis à chacun des membres de l'équipe

-Chaque Candidat(e) reçoit par ailleurs un panier-cadeau contenant notamment des produits régionaux et un Certificat

-Le meilleur Candidat (ou meilleure Candidate) dans chaque spécialité, tous Etablissements confondus, reçoit un cadeau offert par un Sponsor

La remise des prix est suivie d'un cocktail dinatoire auquel sont invités à participer :

- Invités par leur club parrain : les candidats et leurs accompagnateurs
- Invités par l'Etablissement organisateur et le club organisateur : le Président du Jury, les jurés, les personnalités locales...
- Les membres des clubs rotariens, les sponsors.

Participation aux frais engagés par le Lycée Saint Martin d'Amiens qui prépare ce cocktail : 15 €/personne.

3 Règlement

- Chaque membre de l'équipe doit être en formation et avoir moins de 23 ans le jour du concours.
- La langue du concours est le français. **Pour les Etrangers, autres que Belges, il est indispensable qu'ils viennent avec un Interprète**
- Chaque équipe peut être accompagnée de deux personnes de son établissement
- Pendant le concours ces personnes ne peuvent pas entrer dans les lieux où se déroulent les épreuves (laboratoires techniques, salle de restaurant et bar); une visite extérieure est organisée à leur intention.
- Les membres d'une même équipe sont encouragés à s'entraider mutuellement ; cette collaboration sera notée.
Le recours à des commis est interdit.
- L'équipe doit préparer un cocktail, un repas composé d'un plat principal avec deux garnitures au minimum accompagné de pain et d'une boisson, et d'un dessert, le tout pour 4 personnes.
- Les plats sont dressés sur 4 assiettes, remises au jury dégustation accompagnées d'une partie du jus ou de la sauce en saucière.
- Le pain (8 pièces au total, de 2 formes différentes et de composition identique) et la boisson doivent se marier avec le plat et ses garnitures. Il n'y a pas de boisson d'accompagnement avec le dessert.
- Le cocktail doit utiliser une des deux bases du dessert. Il peut être avec ou sans alcool.
- Toutes les préparations, biscuits compris, doivent être réalisées sur le lieu du concours, à l'exception des fonds de sauce en cuisine.
- Chaque serveur dresse une table de 4 couverts, prépare sa mise en place pour le service et assure le service.
- Une décoration florale, adaptée à une table de 4 personnes est effectuée par le serveur.
Le support doit être composé de pâte uniquement, il sera réalisé intégralement par l'équipe sur place.

Chaque Equipe doit réaliser un cocktail, un plat principal, un dessert, 2 pains différents, une décoration florale de table et un service de table.

Pour 2019, les ingrédients obligatoires à utiliser sont :

- Viande ou poisson: Jambonette de caneton farcie et braisée (farce à faire sur place)_____
- Garnitures : Croquettes de pommes de terre (présentation libre)_____

- Dessert : _Pomme (flambage du dessert à faire devant le client)_____
- Cocktail : base : un des ingrédients du dessert

Les autres ingrédients seront à choisir par les Etablissements dans la liste fournie, à retourner dûment complétée à l'Etablissement organisateur : c'est **le bon de commande à envoyer à cet Etablissement (donc le Lycée St Martin) pour le 30 NOVEMBRE 2018 au plus tard**

L'équipe participante sera responsable de l'édition de son bon de commande, donc de sa capacité à élaborer sa recette en totalité. Le président de jury veillera à contrôler les paniers des différentes équipes accompagné de l'économiste du lycée organisateur. C'est le bon de commande en possession du lycée organisateur qui fera foi en cas de litige.

Une pénalité de 20 points sur le total général de l'équipe sera imputé pour toute entorse à cette dite règle ainsi qu'en cas de retard du bon de commande par rapport à la date fixée ci-dessus

Un budget maximum de 90 € **TTC**, bouteille de vin compris (celle-ci ne devant pas dépasser 15 € **TTC**), est alloué pour l'ensemble du menu pour 4 personnes, les boissons et la décoration florale.

Il sera demandé aux équipes de remettre au président du jury la facture de la bouteille de vin qu'elles auront amenée.

L'ensemble des ingrédients fournis sera facturé à chaque Etablissement , **à charge pour lui de se faire rembourser la somme par son Club Parrain (cf Annexe 2)**

4 Matériel

- Le nappage des tables de présentation, classique et blanc, est fourni par l'établissement organisateur.
- La vaisselle, à l'exclusion du verre à cocktail laissé libre, est fournie par l'établissement organisateur.
- Celui-ci communique au préalable les plans des locaux à utiliser par les candidats, la liste du gros matériel disponible ainsi que le type de production de glace ; il donne le descriptif de la vaisselle et des tables. L'établissement candidat renvoie la liste du matériel disponible après avoir coché ce dont il a besoin.

Les candidats doivent être munis d'une tenue professionnelle complète incluant les chaussures de sécurité alimentaires pour les boulangers, pâtisseries et cuisiniers.

5 Déroulement

Le temps imparti à la réalisation de ce repas est de 3 heures. L'équipe qui dépasse de plus de 5 minutes l'horaire prévu pour l'envoi « passe son tour » et est « rejetée » en dernière position de passage.

Les 3 heures s'entendent, hors dégustation des plats salés et sucrés par les Jurés

-L'accueil des équipes se fait à 9h15, celui des Jurés à 10h

-Contrôle des paniers : 9h30 et rappel des consignes

-Déjeuner : 11h00 (préparé par le Lycée de Bazeilles, prix 10 €/personne)

-Le travail se déroule selon le planning suivant, l'ordre de passage étant déterminé par tirage au sort :

Equipe	début du travail	service du cocktail	envoi
N° 1	12h00	13h00	15h00
N° 2	12h15	13h15	15h15
N° 3	12h30	13h30	15h30

N° 4	12h45	13h45	15h45
N° 5	13h00	14h00	16h00
N° 6	13h15	14h15	16h15
N° 7	13h30	14h30	16h30

L'intervalle de temps entre les départs des équipes sera de 20 mn si le nombre d'équipes est inférieur à 6.

Pour assurer le respect du timing de la journée, l'Etablissement organisateur désignera **deux membres de son personnel exclusivement affectés à cette tâche (Gardiens de l'horaire)**.

La décoration florale doit être terminée avant l'envoi ; sa notation ainsi que celle du dressage des tables sont faites en cours ou après la dégustation.

Après l'envoi au jury dégustation, le serveur complète la table d'exposition avec :

- 1 plat,
- 1 dessert,
- 2 pains de formes différentes,
- le cocktail
- le reste de la boisson.

6 Jurys

La notation est effectuée par six jurys :

- en cours de réalisation : quatre jurys techniques, un par spécialité **(à noter que c'est le jury « Art de la table » qui aura à noter le dressage de la table et la réalisation florale)**
- à l'issue de la réalisation deux jurys dégustation :
 - jury « salé » : service au client, plat principal et pain
 - jury « sucré » : cocktail, dessert.

-Les jurys techniques sont constitués chacun d'un Professionnel. et d'un Rotarien

-Les jurys dégustation sont composés chacun de deux Professionnels des métiers de bouche , ainsi que d'un juré Rotarien.

Cela fait 14 Jurés (8 Pros et 6 Rotariens)

- Il n'y a pas de concertation entre les jurés dégustation en cours de notation.

Pour une raison d'éthique bien comprise, les Jurés Professionnels sont choisis par un membre de l'Organisation générale du Concours indépendant des Etablissements en compétition.

Le Président du jury est une personnalité des métiers de bouche, **Restaurateur ou Chef Cuisinier**, ayant l'expérience du déroulement de concours ou d'exams dans ce domaine.

Pour 2019, **la Présidence du jury est assurée par Monsieur Eric ROUSSEAU, Directeur du Restaurant deux Etoiles « Bernard Loiseau de Saulieu (Bourgogne). Il sera accompagné d'un Che Cuisinier d'un Restaurant étoilé qui sera le futur Président de jury pour le Concours 2020.**

L'accueil des jurés a lieu à :

- | | |
|---------------------|-------|
| • Président de jury | 9h00 |
| • Jurés techniques | 10h00 |
| • Jurés dégustation | 10h00 |

Une réunion préalable des jurés (professionnels, professeurs et Rotariens), animée par le Président du Jury, a lieu lors du déjeuner pris en commun, organisé de 11h00 à 11h50 **dans une salle à part.**

Le Président de jury réunit l'ensemble des jurés pour délibération à 16h45

7 Dispositions importantes

-Chaque juré, pour l'aider dans sa tâche, se verra, par ailleurs, remettre à son arrivée, les Grilles de notation et le Règlement du Concours. L'Etablissement organisateur se charge de leur fournir ces documents.

-Pour éviter, pendant le Concours, une venue intempestive de personnes étrangères au Concours, un badge sera remis aux seules personnes autorisées à entrer sur le lieu du Concours (jurés, organisateurs).

Une personne choisie par l'Etablissement organisateur ainsi que deux membres des clubs organisateurs seront chargés de veiller, avec toute la rigueur voulue, au respect de cette disposition.

Divers

-Pour que le Concours se déroule pour le mieux pour les Candidats, chaque Etablissement est invité à bien les préparer en leur commentant notamment le Règlement du Concours

-Pour qu'à la remise des prix, les tables dressées par les Candidats soient bien mises en valeur, elles seront prises en photo par un Rotarien (ou feront l'objet d'une vidéo), le tout étant projeté dans la Salle où se déroulera la Cérémonie.

PJ :3 Annexes : « Qui fait Quoi », Bulletin d'inscription , Programme de la Journée