

Concours Cadet Roussel



Participer à des concours professionnels permet de se surpasser, de se confronter, et de grandir.

Le concours Cadet Roussel permet la relation enseignant/enseigné et au-delà le partage des savoir-faire entre les enseignés et les enseignants.

Ce nouveau concours impliquera aussi bien les élèves que les enseignants.

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la valorisation de la formation et de la transmission entre les enseignants et les élèves autour des produits régionaux, il est organisé un concours de Restauration intitulé « Concours Cadet Roussel ».

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES EQUIPES ET INSCRIPTION

Ce concours est ouvert aux élèves/étudiants des classes de :

- Terminale Bac Pro
- Terminale Bac STHR
- Classe de MAN
- BTS MHR 1^{ère} ou 2^{ème} année

des lycées d'enseignement public et des lycées privés sous contrat avec l'Education Nationale et à leurs professeurs.

L'inscription au concours est gratuite et doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucun candidat libre ne sera accepté.

Chaque établissement ne pourra présenter qu'une équipe au concours. Chaque équipe représentera son lycée.

Chaque équipe sera composée de 4 candidats :

- *Pour la partie cuisine, le binôme sera composé d'un élève et de son professeur*
- *Pour la partie service, le binôme sera composé d'un élève de son professeur.*

Les deux élèves peuvent appartenir à deux classes différentes.

Les élèves/étudiants devront être âgés de moins de 23 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre).

Les établissements de l'académie du lycée organisateur ne peuvent pas participer au concours afin de ne pas désavantager les autres participants sur la connaissance des produits régionaux.

Pour cette année tous les établissements de l'académie de Dijon ne peuvent donc pas participer.

ARTICLE 3 : DATE ET LIEU

Le Trophée se compose de deux étapes :

- 1 sélection sur dossier
- 1 finale regroupant les 3 équipes sélectionnées

La finale de la 1ère édition du Concours Cadet Roussel aura lieu **le vendredi 3 février 2023** au Lycée des Métiers Vauban à Auxerre.

L'organisateur se réserve le droit de modifier, d'annuler ou de reporter le concours pour quelques raisons que ce soient sans que sa responsabilité puisse être engagée, si les circonstances l'exigeaient. Il ne saurait être tenu responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, ni en cas de force majeure susceptible de perturber, modifier, annuler ou reporter le concours.

Le remplacement de dernière minute d'un candidat, pour cause médicale ou événement familial, est accepté. Toute modification d'équipe devra être indiquée au plus tard, 24h avant le début des épreuves.

ARTICLE 4 : MODALITES D'ORGANISATION DES EPREUVES

<u>LES EPREUVES DE SELECTION</u>

Il est demandé à chaque équipe d'envoyer :

- **deux fiches techniques EN CUISINE**
 - ➔ une entrée à base d'escargots pour 6 personnes.
 - ➔ un plat à base de plat de côte découverte et queue de bœuf pour 6 personnes.

- **ET deux fiches techniques en RESTAURANT/BAR**
 - ➔ une fiche technique d'un cocktail création pour 2 personnes à base de Ratafia de Bourgogne.
 - ➔ une fiche technique pour la préparation d'un flambage d'escargots en salle en vue d'une entrée pour deux personnes (différente de celle de la cuisine).

LES EPREUVES FINALES

Seules 3 équipes seront sélectionnées pour les épreuves finales.

Pour la partie cuisine :

	Elève (3h – 350 points dont 50 points pour la dimension éco-responsable)	Professeur (2h – 150 points)
Epreuve pratique	élaborer deux recettes : une entrée et un plat principal pour 6 personnes	exécuter un amuse-bouche pour 6 personnes avec les restes des préparations de l'élève
Contraintes	3 produits devront obligatoirement être utilisés : <ul style="list-style-type: none"> - Les escargots pour l'entrée - Le plat de côte découverte pour le plat - la queue de bœuf pour le plat 	incorporer un élément mystère donné le jour du concours
	Le coût matière unitaire ne doit pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> - 6€ pour l'entrée - 8€ pour le plat 	
	La préparation salée devra comporter une pièce principale, deux garnitures et une sauce. <u>Le homard, le foie-gras, la truffe et le caviar sont interdits sur ce concours.</u>	
	Les deux préparations devront être présentées au jury sur assiettes plates blanches, de 30 cm de diamètre et une saucière devra accompagner les 6 assiettes du plat chaud. Ces éléments seront fournis par les organisateurs.	liberté de choix du contenant laissée à chaque équipe
	L'envoi de la préparation entrée se fera au bout de 2h30 d'épreuve, et l'envoi du plat chaud au bout de 3h00 (soit 30 minutes plus tard).	l'envoi des amuse-bouches se fera au bout de 2h00
	La dimension éco-responsable sera évaluée et prise en compte pour cette épreuve (pesée des déchets en fin d'épreuve)	
	Les recettes proposées par les équipes devront impérativement utiliser des produits secondaires de saison.	

L'élève exécutera les deux plats sous le coaching de son professeur. Ce dernier ne pourra apporter qu'une assistance et aide orale. A aucun moment il ne pourra intervenir physiquement sur les 2 prestations, toute infraction sera prise en compte par le jury et entraînera la disqualification du binôme.

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le contact des fournisseurs.

Ces 2 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées.

Les autres matières premières nécessaires à la préparation de ces deux plats seront apportées par les candidats sur le lieu du concours, à l'état brut (lavées, épluchées mais non traitées).

Tous les ingrédients nécessaires à la préparation des deux plats (produits imposés compris) devront figurés sur les fiches techniques valorisées, à joindre avec le dossier d'inscription.

Le contrôle des marchandises et du matériel se fera la veille de l'épreuve en présence d'un juré. Tout écart par rapport à la fiche technique entrainera l'élimination des produits non conformes.

A son arrivée, chaque binôme accèdera à son poste de travail accompagné par un membre du jury cuisine. Il formera les deux candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur espace de travail.

Tout retard à l'envoi sera pris en compte selon un décompte progressif dans la note finale jusqu'à 5 mn. Au-delà, le plat ne sera pas évalué en dégustation.

Après l'envoi, les candidats auront 30 minutes pour nettoyer leur poste.

QUESTIONNAIRE – 30 min

(100 points – 50+50)

Chaque candidat devra répondre à un questionnaire orienté sur les produits, les techniques de cuisine, la culture générale gastronomique.

La difficulté du questionnaire sera différente selon les professeurs et les élèves.

Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours.

Lors de cette épreuve, aucun document et appareil électronique connecté ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, montre...).

Pour la partie service:

Chaque binôme devra réaliser 6 épreuves au total (4 individuelles et 2 collectives)

Epreuves individuelles		Epreuves collectives
l'élève et le professeur effectueront chacun 2 épreuves		
TRAVAIL AU BUFFET : 20 min (100 points) Le candidat devra réaliser une assiette de saumon fumé au buffet ; face au jury, le candidat devra être capable d'argumenter sur la technique utilisée et présenter le produit travaillé.	QUESTIONNAIRE – 30 min (100 points – 50+50) Chaque candidat devra répondre à un questionnaire orienté sur les produits et vins français, les techniques propres au service en salle, la culture générale gastronomique. <i>La difficulté du questionnaire sera différente selon les professeurs et les élèves.</i> Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours. Lors de cette épreuve, aucun document et appareil électronique ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, montre...).	
FLAMBAGE : 20 min (100 points) réaliser l'entrée à base d'escargots flambés conformément à la fiche technique envoyée pour la sélection.		
SOMMELLERIE - 20 min. (100 points) Un vin blanc (<i>Chablis</i>)* vous sera proposé- vous le présenterez au jury, le déboucherez, réaliserez son carafage, une dégustation commentée et proposerez un accord de mets avec votre vin, le tout commercialement (<i>on imagine que vous êtes devant des clients</i>), argumentez votre choix.	TRAVAIL DE SALLE EN BINOME – 20 min (100 points) Cette technique qui alliera à la fois découpage et flambage sera réalisée par le binôme en veillant que chacun effectue une technique – on jugera également lors de cette épreuve la complémentarité du binôme. Exemple de technique pouvant être proposée : Ananas flambé – produit brut au départ. Le sujet de cet atelier ne sera connu que le jour même	
BAR – 20 min (100 points) Réaliser, au shaker, un cocktail pour 2 personnes de votre création (celui de la fiche technique de la sélection) incluant du Ratafia de Bourgogne.		
La désignation des épreuves pour l'élève et le professeur sera annoncé par les organisateurs aux candidats le matin même.		

*« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

ARTICLE 6 : DOCUMENTS A FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 1ère édition du Concours Cadet Roussel, l'établissement doit retourner par mail le dossier d'inscription dument complété avant **le 16 décembre 2022 à 23h59** à l'adresse suivante : serge.goulaieff@gmail.com

Aucune donnée ne pourra être modifiée avant le jour de l'épreuve et un contrôle des bons d'économat sera effectué pour s'assurer du respect des quantités indiquées et de celles utilisées (au début de l'épreuve cuisine).

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux candidats.

ARTICLE 7 : DEROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES

Le nom des établissements sélectionnés et le planning détaillé des heures de passage de chacune des équipes sera envoyé début janvier 2023.

Déroulé prévisionnel :

- La veille : arrivée à Auxerre en fin d'après-midi, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs et dîner entre équipes participantes.
- 7h45 : accueil des candidats au lycée, et lancement des épreuves,
- 12h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner,
- 15h00 : Remise des prix suivi d'un cocktail.

ARTICLE 8 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat devra apporter sa tenue pour le concours :

<u>Pour la cuisine</u>	<u>Pour le service :</u>
Une tenue de cuisine complète propre sans signe distinctif	une tenue de service propre complète (pantalon ou jupe au choix) sans signe distinctif
Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes	Une paire de chaussures de service
Plusieurs torchons	Un tablier sans inscription
	Des torchons et liteaux

ARTICLE 9 : PENALITES

Entraîneront des pénalités :

- Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat,
- Toute introduction d'éléments non autorisés,
- Tout retard entre 3 et 5 mn.
- Tout retard supérieur à 5 mn entraînera l'absence de notation de l'épreuve concernée,
- L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine ou de service.

ARTICLE 10 : PRIX DU CONCOURS ET PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Cadet Roussel est gratuite.

Les équipes seront prises en charge par le lycée organisateur à hauteur de 4 personnes (2 candidats, et 2 professeurs), dès leur arrivée à Auxerre l'après-midi, jusqu'à leur départ après le concours.

ARTICLE 11 : JURY (paragraphe en cours de finalisation)

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique.

Le jury du concours est souverain, ses décisions ne pourront faire l'objet ni d'appel, ni de contestations, ni de modifications. En cas d'ex aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera.

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Education Nationale.

Les jurys seront sous la Présidence d'honneur

Le jury sera composé d'un Président, de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels nationaux ou locaux et reconnus et de membres de l'Education Nationale. Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement.

ARTICLE 12 : PARTENAIRES

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 13 : EXPLOITATION PUBLICITAIRE

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

ARTICLE 14 : PROCES-VERBAL D'ENVOI

Afin d'éviter toute contestation, l'heure de fin de réalisation des recettes et l'envoi des plats sera notifiée sur un procès-verbal par un membre du jury, désigné par le président. Le procès-verbal devra être contresigné par chaque équipe, à l'issu du dernier envoi, le procès et sera remis au jury en cas de retard.

ARTICLE 15 : DESIGNATION DE L'EQUIPE VAINQUEUR ET DES PRIX SPECIAUX

A l'issue de cette journée d'épreuves, 3 prix seront remis.

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Concours Cadet Roussel 2023, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine et celles du binôme service.

2 prix spéciaux seront remis aux meilleurs binômes dans la catégorie citée.

Le Trophée Cadet Roussel 1 er prix –

Le prix cuisine

Le prix service

L'équipe gagnante du Concours Cadet Roussel 2023 aura l'obligation d'organiser l'édition suivante en se basant sur le même modèle que le premier concours (produits régionaux au lycée et exclusion des lycées de l'académie organisatrice).

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le vendredi 3 février 2023, en présence de nombreuses personnalités, de la presse et des médias.

ARTICLE 16 : LITIGE

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

ARTICLE 17 : ACCEPTATION DU PRESENT REGLEMENT

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite : « lu et approuvé, bon pour accord », daté et signé.

Annexe 1 :

Les produits imposés :

- ★ **Les escargots : Escargots du pays d'Othe**
- ★ **Le bœuf charolais : Denaux - Sens**
- ★ **Le ratafia : Lycée Vauban**

Les créateurs du concours :

François Hennard
Professeur de cuisine



Handwritten signature of François Hennard, with the name 'François Hennard' written in small letters below the signature.

Serge Goulaieff
Professeur de restaurant



Handwritten signature of Serge Goulaieff.