



TROPHÉE
JEAN-YVES LEURANGUER
2016
« TRADITION ET CRÉATION »

LYCÉE JEAN-BAPTISTE DECRÉTOT – LOUVIERS
MARDI 22 MARS 2016



Règlement Trophée J.Y Leuranguer 2016 « Tradition & Création »

Nom de la compétition : Trophée J.Y Leuranguer « Tradition & Création »

Dates complètes : Mardi 22 Mars 2016

Lieu : Lycée Jean-Baptiste Decrétot - *Lycée des Métiers de l'hôtellerie et de services* - Louviers

Comité organisateur :

- Jean-Yves Leuranguer - *M.O.F et Chef des cuisines Fouquet's Barrière Paris,*
- Alexandre Copin - *Fouquet's Barrière Paris,*
- Xavier Levassort - *Enseignant et Porteur du Projet,*
- Didier Pinel - *Animateur Réseaux d'Établissements de Formation,*
- Hervé Beuvant - *Inspecteur de l'Éducation Nationale et Co-animatrice du Réseau Métiers de Bouche-Hôtellerie-Tourisme,*
- Viviane Jamelin - *Provisseuse et Co-animatrice du Réseau Métiers de Bouche-Hôtellerie-Tourisme,*
- Daniel Guilbert - *D.D.E.T.P (Directeur Délégué aux Enseignements Technologiques et Professionnels),*
- Pascal Grosdoit - *« Filière Normandie Viande Héritage » et Boeuf L'éclair – Transformation & commercialisation des viandes,*
- Christophe Caudron - *« Filière Normandie Viande Héritage » et Boeuf L'éclair – Transformation & commercialisation des viandes,*
- Béatrice Picard - *Chef de projet guide « Le P'tit Normand »,*
- Céline Rodriguo - *Chargée de Projet Événementiel chez SNIC (Société Normande d'Information et Communication),*
- Jean-Jacques Ganon - *Responsable Filière Hôtellerie / Restauration chez IFA CFA / CEFE Marcel Sauvage,*
- Elisabeth Petit, Xavier Guimard, David Foucher, Stéphane Kozlyk – *Enseignants.*

Article 1 – Objet du concours

Revaloriser les produits du terroir normand en les cuisinant et en les servant de façon innovante.

« **Battle** » d'équipes composées d'un chef / d'un commis et d'un maître d'hôtel / d'un commis sur la réalisation d'un service autour **de produits exclusivement normands.**

- Mettre à l'honneur les produits normands.
- Encourager l'esprit d'équipe (Service-Cuisine).
- Développer et innover son savoir-faire et son savoir-être professionnel.
- Mettre en avant les « arts de la table »

Article 2 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation, les candidats doivent prendre connaissance du règlement du trophée et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Article 3 – Participants

Les participants doivent se constituer en équipe de 4 personnes :

- 1 chef de cuisine et 1 commis.
- 1 maître d'hôtel et 1 commis.

Peuvent concourir tous les apprentis, élèves et étudiants inscrits dans un établissement de formation et présent sur le forum. Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, aux commanditaires et à leur famille de participer au trophée.

Article 4 – Conditions de participation

Pour participer au trophée, les équipes doivent déposer ou envoyer un dossier de candidature complet et par le biais de leur établissement respectif avant le **Lundi 23 novembre 2015** (e-mail ou cachet de la poste faisant foi) au lycée J.B Decrétot (établissement gestionnaire et organisateur) :

A l'attention de Mr Xavier Levassort - 7 rue de la gare – 27400 Louviers - xavier.levassort@ac-rouen.fr

Le dossier de candidature est joint au courrier adressé aux professeurs référents de chaque établissement scolaire. Le comité organisateur se réserve le droit d'inclure tout autre interlocuteur qui en fait la demande ou d'exclure une équipe qui ne remplit pas toutes conditions nécessaires.

Article 5 – Modalités d’inscription

Seront considérés comme engagements définitifs les 10 (10x4) premiers dossiers reçus. Ces dossiers seront validés une fois la vérification de la composition des équipes faite ainsi que celle du règlement. Chaque dossier devra comporter : le formulaire d’inscription de chaque équipe – soit 1 dossier par équipe -dûment rempli. Toute demande de participation effectuée de façon individuelle ne sera pas prise en compte. Le comité organisateur se réserve le droit d’annuler ou de modifier le règlement si des fraudes ou autres impondérables venaient à être constatés. Un courrier ou un e-mail de confirmation de participation vous sera retourné pour valider ou non votre inscription.

Article 6 – Participation au concours

Le dit trophée se déroulera au lycée Jean-Baptiste Decrétot dans les cuisines spécialement aménagées et dans les salles du restaurant d’application. Possibilité de visiter, en amont du concours, les infrastructures du lycée Jean-Baptiste Decrétot pour les équipes engagées et sur une date définie. Les équipes qui auront reçu par e-mail leur confirmation d’inscription seront convoquées sur le lieu du trophée entre 07 H 30 et 08 H 00 pour retirer leur pack engagé. Les 4 membres de chaque équipe devront donc obligatoirement se présenter au secrétariat général du concours avant 07 H 30 avant de débiter la première épreuve. Le comité organisateur se réserve le droit d’exclure un participant si toutefois il apparaît inapte à la compétition. Par cette mesure, l’équipe de la personne exclue se verra disqualifiée. Aucun recours ne sera possible suite à cette exclusion réfléchi par l’organisation. Si un des membres d’une équipe ou une équipe dans sa totalité est absente lors du lancement d’une épreuve alors l’équipe sera éliminée du trophée. Les participants seront tenus de porter la publicité choisie et fournie par l’autorité organisatrice.

Article 7 – Le jury

Le jury sera composé de 12 à 16 personnes maximum : Professionnels du secteur de la restauration. Le président du jury est Jean-Yves Leuranguer.

Service en Salle	Cuisine

Article 8 – Les candidats

- Les professionnels ne sont pas acceptés.
- Les photocopies des cartes lycéen ou étudiant des participants devront être fournies dans le dossier d'inscription.
- L'inscription est gratuite.
- Le nombre de candidats est fixé à 4 au maximum par équipe. Le nombre ne pourra être réduit.
- Les participants devront faire acte de candidature avant **Lundi 23 novembre 2015 à 16 H 00**.
- Le dossier de candidature est à remplir obligatoirement en joignant les documents demandés.
- Les candidats donnent leur accord pour la diffusion de leur nom et de leur photo.
- Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1.

Article 9 – La compétition

Les équipes participantes s'affronteront dans des épreuves de cuisine et de service en salle sur une plage horaire estimée de 08 H 30 et 14 H 30.

Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera étudié par la commission d'appel.

Article 10 – Les dotations et le trophée

La remise du Trophée et des prix aura lieu le **Mardi 22 Mars 2016 à 16 H 00** au cours d'un cocktail de clôture, en présence des personnalités, sponsors, membres du jury, hôteliers, sympathisants. La Presse Hôtelière et Touristique et autres médias relateront cet évènement professionnel.

1^{er} prix pour l'équipe gagnante : 1 (un) trophée. Ledit Trophée est confié pour une période de 1 an à l'établissement d'accueil de l'équipe gagnante.

Présentation, le **Vendredi 1^{er} Avril 2016**, des cinq premières équipes lors d'un dîner de gala à **l'IFA Marcel Sauvage** – 11 rue Tronquet 76800 Mont Saint Aignan, des recettes et techniques de salle auprès des professionnels de la filière agricole et de la restauration commerciale Normandes.

Des cadeaux seront distribués à l'ensemble des participants.

Les modalités et détails des dotations seront précisés aux gagnants lors du trophée.

Les prix attribués ne pourront en aucune façon être réclamé sous une autre forme que celle proposée au moment de la cérémonie des récompenses.

Le comité organisateur se réserve le droit à tout moment et notamment à l'issue de la sélection de demander aux participants de justifier de leur identité et de la véracité de leurs informations fournies lors de l'inscription. Dans l'hypothèse où l'organisation constaterait que le(s) participant(s) sélectionné(s) n'ai(en)t pas rempli le formulaire d'inscription conformément aux pièces justificatives fournies, elle annulerait la participation et par voie de conséquence l'attribution de la dotation qui sera remise au gagnant suivant déterminé dans le classement général du trophée.

Les dotations seront acceptées telles qu'elles seront présentées. Aucun changement pour quelque raison que ce soit ne pourra être demandé par les gagnants. Les dotations ne pourront donc être échangées, ni reprises contre un autre objet, et ne peuvent faire l'objet d'aucune contrepartie financière.

L'organisation ne saurait être tenue responsable de l'impossibilité d'attribution des lots en cas d'adresse électronique ou postale saisie de manière erronée ou incomplète ou de changement d'adresse non communiqué et ce si une partie des lots ou leur totalité doit être envoyé. Toute dotation devra être retirée par son nouveau propriétaire et ce au moment de la remise des prix. Dans le cas inverse, le lot sera redistribué.

Article 11 – Responsabilité

L'organisation décline toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir pendant la durée de jouissance des dotations attribuées.

L'organisation ne saurait encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessité justifiée, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le trophée.

Il est rigoureusement interdit, par quelque procédé que ce soit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif du trophée proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du trophée. Un gagnant qui aurait triché sera de plein droit déchu de tout lot.



La participation au trophée implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement.

L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respectera pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du trophée et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou les décisions des jurys lors des différentes phases du trophée et/ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part du (des) jury(s) sur leurs choix et/ou décisions.

Article 12 – Modifications du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le trophée sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 13 – Fraudes

Toute fraude, ou tentative de fraude, manifestée par un commencement d'exécution et commise en vue de percevoir indûment un lot, le non-respect du présent règlement, ou toute intention malveillante à perturber le déroulement du trophée, donnera lieu à l'exclusion de son auteur.

Article 14 – Données personnelles / Droit à l'image

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

Conformément aux dispositions de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, chaque participant et inscrit dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations le concernant qu'il peut exercer sur simple demande écrite en écrivant à l'organisation et en précisant les références exactes du trophée.

Les participants seront filmés et pris en photo lors des épreuves. Ils reconnaissent, acceptent et autorisent gracieusement que leurs noms, prénoms et ville de résidence, ainsi que les photos prises et films tournés avec eux lors des épreuves du trophée soient utilisés par l'organisation sur le Site, les sites Internet de l'organisation et de ses partenaires privilégiés et/ou sur tout support promotionnel pendant une durée de 3 (trois) ans à compter de la première mise en ligne des vidéos et/ou photos...

Article 15 – Partenaires

Le trophée est réalisé en collaboration de partenaires issus de l'hôtellerie / restauration, d'agriculture, de distribution, de presse, d'institutions et de collectivités :

- Fouquet's Barrière Paris – Hôtellerie - 75008 Paris,
- Grosdoit, « Filière Normandie Viande Héritage » et Bœuf L'éclair – Transformation & commercialisation des viandes - 76000 Rouen,
- Arpents du Soleil, vin de Pays du Calvados - viticulteur - 14170 Grisy (Saint-Pierre-sur-Dives),
- François Xavier Craquelin EARL des Coudreaux - Producteur de cidre en agriculture biologique - 76490 Villequier,
- Le P'tit Normand - Guide des restaurants en Normandie - 76000 Rouen,
- Paris-Normandie / Presse Havraise - Société Normande d'Information et de Communication - 76000 Rouen,
- Ô Service de 2 Mains – Conseils, Accompagnement et Formation aux C.H.R – 14440 Rouen,
- Le Gourmet Club – Cuisine à domicile – 76000 Rouen,
- Au Petit Marché – Epicerie fine – 27100 Le Vaudreuil



Fiche d'engagement de candidature des participants

A retourner au plus tard le Lundi 23 novembre 2015 à :

Elisabeth Petit
Lycée Jean-Baptiste Decrétot
7, Rue de la Gare
27400 Louviers
Tél : 02 32 40 14 29
e-mail : elisabeth.blondeau@ac-rouen.fr

Epreuve 2016

Nous soussignés(es)

Nom :	Prénom :	tèl :
Nom :	Prénom :	tèl :
Nom :	Prénom :	tèl :
Nom :	Prénom :	tèl :

Représentant le Lycée :

Sollicitons notre engagement pour le Trophée Jean-Yves Leuranguer « Tradition et Création » et déclarons vouloir nous conformer au règlement de ce celui-ci en y acceptant toutes les décisions du jury.

Poste occupé pour les épreuves

	Chef de Cuisine	Commis de Cuisine	Maître d'hôtel	Commis de Suite
Prénom :	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Candidats

Majeur	Mineur
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal.

Enseignant vous présentant : Nom : Prénom :

Nous déclarons dégager la responsabilité du comité organisateur pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du Trophée, tant pour le trajet que pour les épreuves.

Fait àle..... Signatures :

Forum de l'Emploi de l'Hôtellerie et de la Restauration

Mardi 22 Mars 2016

MENU

Mise en Bouche

Surprise de l'Épicerie « Au Petit Marché »

~ ~ ~

*Carpaccio de Saint-Jacques, Huile de Vanille et
Cromesquis au Lard*

~ ~ ~

*Paleron et Faux-Filet de Bœuf de Normandie de
Tradition Herbagère au Goût des Candidats*

~ ~ ~

*Assiette de Fromages de Normandie et leurs
Accompagnements Mise en Valeur par nos Candidats*

~ ~ ~

Choux de Louviers Revisités

Fiche explicative des mets servis, autre que le plat principal et le fromage

Mets	Explication
<p><u>Mise en Bouche</u></p> <p><i>Surprise de l'Épicerie « Au Petit Marché »</i></p>	<p><i>Explication communiquée le Mardi 22 Mars avant épreuves</i></p>
<p><u>Entrée</u></p> <p><i>Carpaccio de Saint-Jacques, Huile de Vanille et Cromesquis au Lard</i></p>	<p><i>Fines lamelles de noix de Saint-Jacques marinées à l'huile de vanille accompagnées de croquettes de lard panées et frites.</i></p>
<p><u>Dessert</u></p> <p><i>Choux de Louviers Revisités</i></p>	<p><i>Petits choux garnis d'une crème pâtissière et de compote de pommes</i></p>

Trophée Cuisine

1. Déroulement des épreuves :

Référénts / Soutien : Mrs Olivier Crosnier – Nagaradjane Siva – Lemire Christophe – Thierry Samson

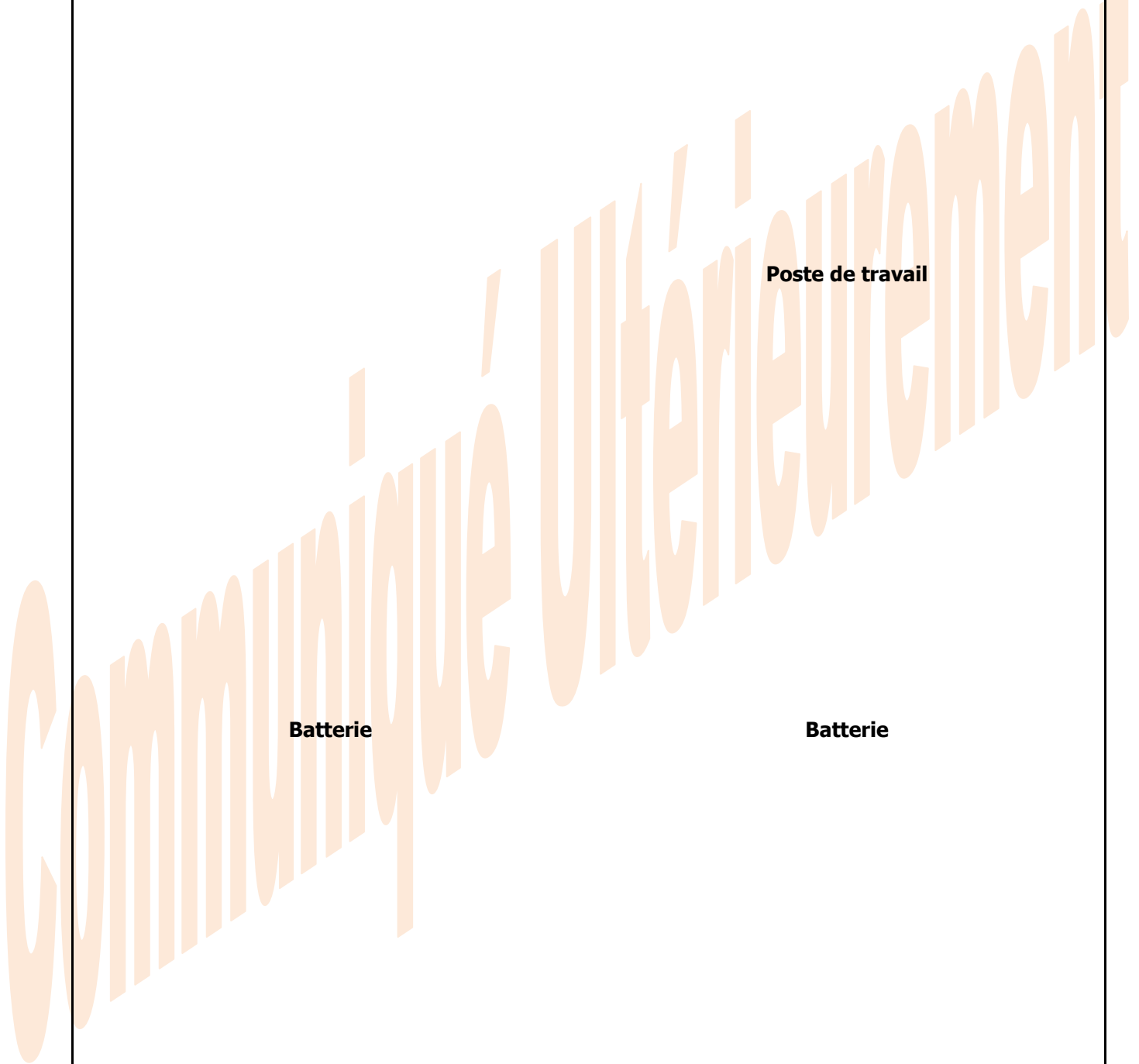
Epreuve pratique de 4 heures.

- Elle se déroulera de 08 H 30 à 12 H 30.
- Le chef de cuisine aidé de son commis devra réaliser, dans les cuisines pédagogiques du lycée J.B Decrétot, un plat pour 8 personnes + 2 assiettes pour le jury.
- Un dressage s'effectuera sur deux assiettes en portion individuelle pour dégustation du jury cuisine.
- Les plats seront ensuite destinés au restaurant d'application du « Château » pour être servis, sur assiette, aux convives.
- Pour l'épreuve, le jury jugera le plat proposé en fonction des critères suivants : dressage de l'assiette, choix des ingrédients, travail du produit, gestion des denrées, originalité de la recette, technique, cohésion d'équipe, organisation dans l'équipe, propreté du plan de travail, etc.
- L'épreuve sera axée autour de la cuisine ; du choix de la matière première au dressage.
- Le plat sera composé de l'élément principal à savoir **Paleron et Faux-filet de bœuf de Normandie de Tradition Herbagère**, d'une (ou plusieurs) garniture d'accompagnement et d'une sauce d'accompagnement.
- Les techniques, cuissons, choix des garnitures, des sauces, etc ..., sont libres et restent au choix du candidat lors de ces diverses séances d'entraînement.
- Mise en situation professionnelle (situation imprévue) ; Acheminement du plat principal au restaurant du « Château ».
- Possibilité aux candidats de réaliser la cuisson en amont du paleron de bœuf.
- Respect de la liaison froide ou chaude.
- Respect des normes concernant les PCEA (*Préparation culinaire élaborée à l'avance*).
- Pour réaliser les préparations, les candidats disposeront d'un panier d'ingrédients, d'un poste de cuisine, de petit et moyen matériel de préparation et découpage (les listes des ingrédients, matériels... seront indiquées le **Vendredi 06 Novembre 2015**).
- Le candidat est libre de ramener son petit matériel s'il le souhaite.
- Le candidat peut compléter son panier de 3 ingrédients supplémentaires maximum s'il le souhaite, mais ces ingrédients supplémentaires sont à rapporter par le candidat lui-même, dans le respect des règles d'hygiène, et le candidat devra les signaler en début d'épreuve aux membres du jury.
- La fiche technique de réalisation du plat sera à retourner pour le **Mardi 23 février 2016** dernier délai.
- A l'issue de l'épreuve le candidat s'engage à remettre le poste de travail en ordre.
- Toutes les denrées que le candidat utilise dans sa fiche technique doivent être travaillées.
- La fiche technique fait partie intégrante du concours et rentrera dans les critères d'évaluation.

2. Matériel à disposition des candidats



MATERIEL DE CUISINE



Batterie

Poste de travail

Batterie

Poste de travail

Fiche technique de préparation



Une table contenant de l'épicerie sera mise à disposition des candidats dans chaque cuisine, elle contiendra huiles variées, épices, assaisonnements...

Nom du plat :

Nombre de personnes : 8 personnes au plat + 2 personnes à l'assiette

Techniques mises en œuvre	Denrées	U	Coût unitaire	Élément de base	Garniture	Sauce	Finition
	Viande						
		Crémerie					
	Fruits et légumes						
	Economat						
	Divers						

ESTIMATION DU PRIX DE VENTE :

Nom du produit	Unité	Quantité
Paleron de Bœuf de Normandie de Tradition Herbagère	kg	
Faux-Filet de Bœuf de Normandie de Tradition Herbagère	kg	
.....libre choix des candidats		
.....libre choix des candidats		
.....libre choix des candidats		
Endives	Kg	
Butternut	Kg	
Carottes jeunes	P	
Fleurs de decoration (bourache, orchidée)	P	
Oignons nouveaux	Kg	
Céleri boule	P	
Poireaux	Kg	
Jeunes pousses d'épinards	Kg	
Betteraves chioga	Kg	
Cardons	P	
Pomme de terre corne de gatte	Kg	
Topinambour	Kg	
Panais	Kg	
Asperges	Kg	
Mesclun	Kg	
Roquette	Kg	
Oignon, échalote	Kg	
Pomme johnagold	Kg	
Cerfeuil	B	
Sauge fraîche	B	
Coriandre	B	
Blettes	Kg	
Citronnelle	P	
Kumbawa	Kg	
Œufs	P	
Beurre d'Isigny (AOP)	Kg	
Crème liquide	L	
Crème épaisse d'Isigny (AOP)	Kg	
Lait	L	
Camembert au lait cru (AOP)	P	
Neufchâtel (AOP)	P	
Cidre, Calvados (AOC), Pommeau de Normandie (AOC)	L	
Jus de pomme	L	
Poiré	L	
Caramel de pommes dieppois	pot	
Confit de pommes au cidre	Pot	

EQUIPE CUISINE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « **DOSSIER TECHNIQUE** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
ORIGINALITE DE LA RECETTE		0 2 6 8 10
UTILISATION DE TERMES CULINAIRES ADAPTES		0 1 3 5
VALORISATION DES PRODUITS DE SAISON ET DU TERROIR		0 2 6 8 10
ESTIMATION / VALORISATION FINANCIERE DE LA FICHE TECHNIQUE ET PRIX DE VENTE DU PLAT		0 2 6 8 10
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 35

**EQUIPE CUISINE N° :****DATE :** Mardi 22 Mars 2016**NATURE DE L'ÉPREUVE :** NOTATION « **DEGUSTATION** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
ASPECT VISUEL DE L'ASSIETTE (/20)		
PROPRETE		0 2 4
HARMONIE DES FORMES		0 2 4 6
HARMONIE DES COULEURS		0 2 4 6
ORIGINALITE ET SINGULARITE DU DRESSAGE		0 1 2 3 4
ASPECT GUSTATIF (/20)		
TEXTURES DIFFERENTES		0 2 4
CUISSON		0 2 4 6 8
HARMONIE DES GOÛTS		0 2 4 6 8
IMPRESSION FINALE (/15)		
COHERENCE ENTRE LA FICHE TECHNIQUE ET LES PRODUITS PRESENTES		0 3 4 7
EXPLICATIONS ET JUSTIFICATIONS ORALES DE LA DEMARCHE CULINAIRE CHOISIE		0 2 4 6 8
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 55



EQUIPE CUISINE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « EXECUTION »

CRITERES D'ÉVALUATION		COMMENTAIRES	NOTE
SAVOIR-ÊTRE (/8)			
COHESION D'ÉQUIPE			0 1 2 3 4
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL			0 1 2 3 4
SAVOIR-FAIRE (/42)			
MAITRISE DES TECHNIQUES (DEXTERITE)			0 2 4 6 8
MAITRISE DES TECHNIQUES DE CUISSON			0 2 4 6 8
VALORISATION DES PRODUITS			0 1 2 3 4
BONNE UTILISATION DES PRODUITS DU TERROIR			0 1 2 3 4
COHERENCE ORGANISATIONNELLE			0 2 4 6 8
GESTION DE L'ENVOI DIFFERE			0 2 4 6 8 10
OBSERVATIONS PARTICULIERES :			NOTE / 50



EQUIPE CUISINE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « **DEMARCHE QUALITE** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
HYGIENE (/6)		
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE DE SANTE ET DE SECURITE		0 2 4 6
ECO – GESTES (/ 32)		
OPTIMISATION ET GESTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE		0 2 4 6 8
OPTIMISATION ET GESTION DES DECHETS ET DE LA MATIERE PREMIERE		0 2 4 6 8
TRI DES DECHETS		0 2 4 6 8
COMPORTEMENT ECO-CITOYEN		0 2 4 6 8
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 38

GRILLE RECAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES EQUIPES DE CUISINE

NOTES REPERTORIEES	EQUIPE N°1	EQUIPE N°2	EQUIPE N°3	EQUIPE N°4	EQUIPE N°5	EQUIPE N°6	EQUIPE N°7	EQUIPE N°8	EQUIPE N°9	EQUIPE N°10
DOSSIER TECHNIQUE	/35	/35	/35	/35	/35	/35	/35	/35	/35	/35
DEGUSTATION	/55	/55	/55	/55	/55	/55	/55	/55	/55	/55
EXECUTION	/50	/50	/50	/50	/50	/50	/50	/50	/50	/50
DEMARCHE QUALITE	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38
TOTAL	/178	/178	/178	/178	/178	/178	/178	/178	/178	/178
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIERES :

SIGNATURE DES JURYS

NOM	FONCTION	SIGNATURE



Trophée Arts de la Table et Service en Salle

1. Déroulement des épreuves :

Référents / Soutien : Mr Philippe Lerocq / Stéphane Kozlik / Jessica Gervais

L'objectif de ce trophée est de repenser et/ou d'innover le service en salle et l'art de la table.

Epreuve pratique d'une durée de 5 h 30.

- Elle se déroulera de 08 H 30 à 14 H 30.
- Le choix de la tenue professionnelle vestimentaire reste correct et libre (l'ensemble de la tenue doit-être conforme aux exigences du métier et de doit pas laisser apparaître de signe distinctif).
- Les candidats devront apporter leur matériel ; mallette à couteaux, limonadier, etc...
- Les candidats peuvent apporter un choix d'articles supplémentaires pour la décoration d'une table de 8 personnes s'ils le souhaitent, à hauteur de 50 € financés par les établissements respectifs, et devront les signaler en début d'épreuve aux membres du jury.
- L'apéritif à base d'alcool sera composé uniquement de produits normands, l'apéritif sans alcool devra être élaboré à partir du jus de pommes (Les candidats peuvent compléter leur commande de 2 produits supplémentaires, rapportés par leurs soins, et les signaler en début d'épreuve aux membres du jury).
- Les candidats pourront choisir d'utiliser entre 1 à 5 fromages normands proposés dans la liste, divers produits d'accompagnement (Les candidats peuvent compléter leur commande de 4 produits supplémentaires, rapportés par leurs soins, et les signaler en début d'épreuve aux membres du jury). D'autre part des pains variés seront mis à disposition le jour de l'épreuve.
- Le Lycée Jean-Baptiste Decréto met à disposition des candidats une gamme d'articles de présentations de table, nappages, vaisselle, verres et couverts.
- Le Lycée Jean-Baptiste Decréto recevra toutes demandes de denrées et matériels, via le comité organisateur, par bon de commande (annexe 5 et 6) pour le **Mardi 23 février 2016** dernier délai.
- Les fiches techniques de réalisation des apéritifs et du fromage seront à retourner pour le **Mardi 23 février 2016** dernier délai.

1.1 Epreuve orale :

Les candidats présenteront aux jurys leur argumentation commerciale ainsi que les accords mets et boissons choisis. A l'issue de cette présentation, le jury pourra procéder à un questionnement rapide sur les 2 sujets.

Le maître d'hôtel sera évalué sur les critères suivants :

- Connaissance des produits à savoir :
 - **Les boissons normandes utilisées pour la réalisation de l'apéritif**
 - **Paleron et Faux-filet de bœuf de Normandie de Tradition Herbagère et ses garnitures,**
 - **Le ou les fromages normands présentés sur assiette avec leurs accompagnements**
- Les accords mets et boissons.

1.1 Epreuve pratique :

La partie principale du concours est l'épreuve pratique. Le maître d'hôtel aidé de son commis devra servir une table de huit convives de l'apéritif au café dans un délai imparti.

L'objectif de cette épreuve est de valoriser les produits du terroir « Normands » servis au cours du repas.

Le maître d'hôtel et son commis devront réaliser le service d'une table de huit personnes et seront évalués sur les critères suivants :

- La mise en valeur et présentation d'une table de huit convives,
- Le service d'une table de huit convives,
- La valorisation des boissons commercialisables (Cocktail avec et sans alcool) pour le service des apéritifs,
- L'accueil et l'argumentation commerciale du menu,
- La valorisation et la commercialisation des fromages « Normands »
- Le contrôle et le déroulement du service du commis,
- Mise en situation professionnelle (situation imprévue).



Fiche Technique Apéritif (avec alcool)

Nom de l'apéritif proposé :

Nombre de personnes :

Composition de l'Apéritif Proposé		Verrerie Utilisée
Produit	Quantité	
Quantité Totale		Décoration
Estimation du Prix de Vente		

Fiche Technique Apéritif (sans alcool)

Nom de l'apéritif proposé :

Nombre de personnes :

Composition de l'Apéritif Proposé		Verrerie Utilisée
Produit	Quantité	
Quantité Totale		Décoration
Estimation du Prix de Vente		

Boissons à disposition
candidats service

Nom du produit	Unité	Quantité
I.G.P Arpents du Soleil Cépage « Auxerrois banc » 20.. Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl	4
I.G.P Arpents du Soleil Cépage « Pinot gris » 20.. Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl	4
I.G.P Arpents du Soleil Cépage « Pinot noir» 20.. Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl	4
Cidre François Xavier Craquelin extra-brut	75 cl	4
Cidre François Xavier Craquelin sec	75 cl	4
Cidre François Xavier Craquelin demi-sec	75 cl	4
Cidre de glace Xavier Craquelin	75 cl	4
Poiré fermier	75 cl	4
Jus de pommes Bio	1 l	2
Jus de poire Bio	1 l	2
Pommeau de Normandie	70 cl	1
Calvados	70 cl	1
BOISSONS SANS ALCOOL	Unité	Quantité
..... (Au choix du candidat)		
..... (Au choix du candidat)		

Fiches technique
de préparation
Fromages

Fiche Technique Assiette de Fromage (s)

Nom de l'assiette proposée :

Nombre de personnes : 8 personnes

Composition de l'Assiette Proposés		Porcelaine / Matériel Utilisés
Produit / Ingrédients	Quantité	
Estimation du Prix de Vente		

FROMAGES	Unité	Quantité
Camembert de Normandie A.O.P.	pièce	
Livarot A.O.P.	pièce	
Neufchatel A.O.P.	pièce	
Pont L'Evêque A.O.P.	pièce	
Pavé D'auge	pièce	
Deauville	pièce	
Brillat Savarin	pièce	
Galet d'Albatre (fromage de chèvre)	pièce	
Produits d'accompagnement		
Beurre D'Isigny		
Fruits secs précisez		
..... (Au choix du candidat)		
..... (Au choix du candidat)		
Raisins frais	kg	
Confit de cidre, gelée de coing, pomme...	Pot	
Confiture de vin	Pot	
Confiture de fruits rouges	pot	
..... (Au choix du candidat)		
..... (Au choix du candidat)		



EQUIPE SERVICE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'EPREUVE : NOTATION « **MISE EN PLACE** »

CRITERES D'EVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
ORGANISER LA MISE EN PLACE (/20)		
ENTRETIEN DES MATERIELS		0 2 4
REALISATION DES MISES EN PLACE		0 2 4
CONTRÔLE DES MISES EN PLACE		0 2 4
MISE EN VALEUR DES ARTS DE LA TABLE		0 2 4 6 8
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 20



EQUIPE SERVICE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « **SAVOIR - ÊTRE** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
RESPECT DE SOI-MÊME (/10)		
TENUE		0 2 4 6
LANGAGE / POSTURE		0 2 4
SOUCI DE L'HÔTE (/10)		
SOURIRE		0 2 4
ÉCOUTE / PREVENANCE / DISPONIBILITE		0 2 4 6
PROFESSIONNALISME (/10)		
SENS DE LA RESPONSABILITE / EFFICACITE		0 2 4
APTITUDE A REpondre A UNE SITUATION IMPREVUE		0 2 4 6
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 30

EQUIPE SERVICE N° :



DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « **VENTE** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
ARGUMENTATION COMMERCIALE (/24)		
CONNAISSANCE DES PRODUITS ET OBLIGATION D'INFORMATIONS EN VIGUEUR		0 2 4 6 8
VALORISATION DES PRODUITS		0 2 4 6 8
ESTIMATION / VALORISATION FINANCIERE DE LA FICHE TECHNIQUE ET PRIX DE VENTE DU PLAT		0 2 4 6 8
ACCORD METS ET BOISSONS (/16)		
PERTINENCE DU CHOIX DANS L'HARMONIE DES SAVEURS		0 2 4 6 8
COHERENCE DE L'ACCORD ET MODERNITE		0 2 4 6 8
VENDRE DES PRESTATIONS (/04)		
MISE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE VENTE DES METS ET BOISSONS		0 1 2 3 4
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 44

EQUIPE SERVICE N° :

DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « **TECHNIQUES DE SERVICE** »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
TECHNIQUES DE SERVICE GENERALE (/24)		
ASSURER TECHNIQUEMENT LE SERVICE DES METS ET DES BOISSONS		0 2 4 6
RESPECT DES REGLES DE PRE-SEANCE		0 2 4 6
SYNCHRONISATION DU SERVICE		0 2 4 6
ORIGINALITE DES TECHNIQUES UTILISEES		0 2 4 6
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 24

EQUIPE SERVICE N° :



DATE : Mardi 22 Mars 2016

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « DEMARCHE QUALITE »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
HYGIENE ET DEVELOPPEMENT DURABLE (/22)		
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE		0 2 4 6
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE EN ATELIER		0 2 4 6 8
INTEGRATION DES DIMENSIONS LIEES A L'ENVIRONNEMENT ET AU DEVELOPPEMENT DURABLE		0 2 4 6 8
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 22

NATURE DE L'ÉPREUVE : NOTATION « GESTION DU COMMIS »

CRITERES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
ESPRIT D'ÉQUIPE (/10)		
ATTITUDE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS		0 2 4 6
APPLICATION DE LA REPARTITION DES TÂCHES		0 2 4
OBSERVATIONS PARTICULIERES :		NOTE / 10

GRILLE RECAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES EQUIPES DE CUISINE

NOTES REPERTORIEES	EQUIPE N°1	EQUIPE N°2	EQUIPE N°3	EQUIPE N°4	EQUIPE N°5	EQUIPE N°6	EQUIPE N°7	EQUIPE N°8	EQUIPE N°9	EQUIPE N°10
MISE EN PLACE	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20
TENUE ET COMPORTEMENT	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30
VENTE	/44	/44	/44	/44	/44	/44	/44	/44	/44	/44
TECHNIQUES DE SERVICE	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24
DEMARCHE QUALITE	/22	/22	/22	/22	/22	/22	/22	/22	/22	/22
GESTION DU COMMIS	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10	/10
TOTAL	/150	/150	/150	/150	/150	/150	/150	/150	/150	/150
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIERES :

Demande de matériel Art de la Table		
Document à rendre pour le Mardi 23 Février 2016 dernier délai		
Code article	Nom article	Total
Nappage		
Vaisselle		
Verres		
Couverts		
Matériel divers		