



CONCOURS DES METIERS DE BOUCHE ET DE L'ARTISANAT

Thématique du concours :

« LA NATURE au XXI SIÈCLE »

L'équipe sera composée des métiers suivants :

- 1 Boucher charcutier traiteur
- 1 cuisinier
- 1 serveur
- 1 pâtissier
- 1 boulanger

Ce concours est organisé par :

CMA DES HDF
DISCIPLES D'ESCOFIER HDF
FEDERATION BOUCHER CHARCUTIER (FABACT)
FEDERATION ARTISANTS BOULANGER ET PATISSIER HDF

REGLEMENT

Concours ouvert du CAP au BTS et mention complémentaire.

Il vous sera demandé de travailler en équipe pour réaliser et servir ce menu en suivant les fiches techniques.

Il vous sera accordé 10 minutes de réflexion avec votre équipe pour votre organisation du concours.

Être présents à 7 heures30, 8h00 vérification des paniers, démarrage à 8 heures30.

Vous apporterez votre panier qui ne devra pas dépasser 80€ maximum pour l'ensemble par équipes (pour informations des produits vous seront offert par des partenaires !!!!!).

Vous devez ramener votre matériel (vaisselle, couverts, couteaux, nappe, décor, etc....)

Table rectangulaire.

Les dossiers sont à envoyer fin janvier jusqu'au 31 mai (a définir) ??????????????

nous prendrons contact avec les équipes pour plus d'informations.

L'utilisation du foie gras, truffes, morilles sont proscrits.

Les évaluations seront :

Techniques de travail, hygiène et propreté.

Zéro déchet, Gaspillage, Eau.

Économie d'énergie.

Dégustation.

Réalisation du menu :

Talmouse aux légumes

Cuisse de Porcelet farcie accompagnée de 3 garnitures

Fromage

Dessert : Autour de la pomme et sabayon au cidre

LE BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

TEMPS IMPARTI 4 heures

2 Cuisses de porcelet farcies de 1kg200 (environ chacune) ,

Un plateau d'amuse-bouche (32 pièces 4x8) libre

2x4 talmouses aux légumes (libre), vous devez ramener votre feuilletage.

Vous devez réaliser la farce libre.

Les amuses bouche libres

CUISINIER

TEMPS IMPARTI 3 heures00

Cuisson des cuisses porcelets 2x4 (libres)

Garnitures : 3 garnitures :

Subric d'épinards

Pomme de terre farcie de duxelles

Légumes de saison libre.

Une sauce émulsionnée chaude pour la talmouse de légumes.

Une sauce d'accompagnement à la bière pour le porcelet.

Dresser sur champs de Mars,

1 plat pour service et 1 plat jury dégustation.

Vous devez réaliser avec votre binôme en salle 1 assiette (1x4) de mise en bouche de légumes et sauces (2 sortes libres) pour accompagner l'apéritif.

SERVICE

TEMPS IMPARTI 4 heures

2 heures d'ateliers

2 heures de service.

Vous devez réaliser un cocktail à base de vin de rhubarbe 5 verres dont 1 pour le jury.

Vous devez réaliser avec votre binôme cuisinier 1 assiette (1x4) de mise en bouche de légumes et sauces (2 sortes libres) pour accompagner l'apéritif.

Atelier fromage (travaillé).

Questionnaire mystère sur la gastronomie des Hauts de France.

Dressez une table de 4 couverts suivant la thématique (nature).

Accueil des convives.

Argumentation du menu.

Service.

Service du fromage travaillé.

En binôme avec le pâtissier, vous devez réaliser un sabayon au cidre.

Service du dessert.

Service des boissons froides et chaudes.

Prendre congés des convives.

PATISSIER

TEMPS IMPARTI 4 heures

Vous devez réaliser 8 assiettes.

Travail autour de la **pomme**.

Vous devez réaliser une crème (libre) pour le montage de votre dessert.

Décor libre des assiettes.

Un sabayon accompagnera les assiettes (réalisé par le serveur).

Vous devez réaliser 32 pièces (4 sortes) mignardises sur plateau sur le thème de la pomme.

Réaliser 32 chouquettes à présenter sur plateau.

BOULANGER

TEMPS IMPARTI 4heures

Vous devrez réaliser un pain décoré sur pâte (campagne ou tradition) à faire sur place pour le centre de table (thématique nature). Les pâtes seront à ramener non cuites. Pour le décor, elles pourront être colorées d'avance. Les découpes et autres manipulations du décor seront à réaliser le jour du concours.

Réaliser un pain surprise pour 8 personnes. Vous devez le réaliser d'avance et le ramener sur place cuit et NON Tranché. Le garnissage sera effectué sur place avec les éléments de votre choix.

Réalisation :

1 pain (500gr cru) pour le repas, 8 pains (80 gr cru) individuels en 2 formes.

1 pain (500gr cru) pour le fromage, 8 pains (80 gr cru) individuels en 2 formes.

Les formes et types de pain doivent être différentes entre les pains repas et fromage.

Réalisation deux tartes Flamandes au sucre (cassonade et bière), sur une base 300 gr de pâte de pain brioché ou brioche.