



Association Culinare des Hauts de France



THÈME DE LA 30^{ème} FINALE

TROPHÉE JEUNES CUISINIERS DES HAUTS DE FRANCE

« Le Mardi 04 Février 2020 »

Le plat principal : Le merlan pour 4 couverts, portion de 300/400g, 2 garnitures libres à partir produits de saison. Dressage uniquement sur plat inox fourni (largeur 35cm/longueur 60cm) une saucière inox sera à disposition éventuelle.

Le dessert : La pomme pour 8 couverts, dressage à l'assiette au libre choix du candidat

Denrées et matériel à disposition du candidat fournies par l'association	Denrées exclues dans la composition des recettes
<ul style="list-style-type: none">➤ 4 merlans portion (entre 300 et 400g)➤ Un assortiment de Pommes de terre Bayard sera disponible le jour du concours si le candidat en a besoin➤ 1 thermoplongeur➤ Les poches sous vide (mise à disposition par la société Milord sous vide➤ Four vapeur, ventilé et statique dans chaque cuisine à disposition	<ul style="list-style-type: none">❖ Truffes, Homard, Langouste, Caviar.❖ Aucune préparation préliminaire de légumes ne sera acceptée.❖ Les paniers seront contrôlés le jour du concours, toutes denrées non réglementaires seront éliminées. (Les pesées peuvent être réaliser à l'avance)

INFORMATIONS IMPORTANTES :

- ✓ Les fiches techniques précises et informatisées (fiches manuscrites proscrites) de chaque plat comprenant une photo ou un croquis de qualité, seront envoyées au siège de l'association pour le **vendredi 13 décembre 2019 au plus tard en vue d'une sélection par le bureau de l'association (12 candidats seront sélectionnés pour la finale)**
- ✓ Le concours est ouvert aux élèves de première BAC PRO, de BAC TECHNO et Terminale CAP (**Joindre un certificat de scolarité avec le dossier**)
- ✓ **Attention à respecter le jour de l'épreuve :** l'intitulé et la composition des fiches techniques envoyées.
- ✓ L'épreuve se déroulera dans les cuisines du Lycée Charles de Gaulle de Compiègne
Les candidats seront aidés d'un commis (*temps de production : 3h30*).
- ✓ La proclamation des résultats aura lieu le même jour à partir de 18h30, elle sera suivie d'un cocktail.

Siège de l'association : Lycée Charles de Gaulle Secrétariat : Mme Adeline LEGAL

Rue Jacques Daguerre 60321 Compiègne Cedex

Tél : 03 44 20 02 75

E-mail : adeline.garcia@hotmail.fr





Association Culinaire des Hauts de France



Remise du Trophée en février 2019 et lots 2019



Nombreux lots remis à tous les participants

Un batteur mélangeur, un robot coupe, des couteaux, des tenues de cuisine Bragard, des médailles, des livres, etc.

Merci à nos nombreux sponsors :

Pomme de terre Bayard, Metro Saint Maximin, Rotary club de Chantilly, Mr Desseaux, Mr Macaigne, Carrefour Venette, Bragard, Vins et Cafés Richard, Champagne Devaux, Cacao Barry, Fours Rational, Milord Sous Vide, etc.

Composition du dossier de candidature à renvoyer à l'association culinaire des Hauts de France pour le 13 décembre au Lycée Charles de Gaulle de Compiègne ou par mail à adeline.garcia@hotmail.fr

- Fiches Techniques informatisées avec photos ou croquis des deux plats (en format PDF si envoyé par mail)
- La taille de veste de cuisine Bragard du candidat (<https://www.vetementpro.com/content/20-guide-tailles-bragard>)
- Le certificat de scolarité du candidat
- Les coordonnées du formateur, adresse mail et numéro de téléphone portable

Un seul dossier par établissement est autorisé

Siège de l'association : Lycée Charles de Gaulle Secrétariat : Mme Adeline LEGAI

Rue Jacques Daguerre 60321 Compiègne Cedex

Tél : 03 44 20 02 75

E-mail : adeline.garcia@hotmail.fr

