



TROPHÉE JEUNES CUISINIERS Des Hauts de France 2020

Organisé par *Association Culinaires Des Hauts de France*
Association régie par la loi du 1^{er} Juillet 1901



POCHETTE D'INSCRIPTION

Un seul candidat par établissement

ÉTABLISSEMENT : Nom, adresse, code postal et téléphone du Lycée hôtelier, du Centre de Formation ou de l'École privée	Cachet de l'établissement
CANDIDAT :	Nom, prénom et niveau d'études :
	Taille veste <i>Voir tableau des mesures Bragard sur leur site</i> https://www.vetementpro.com/content/20-guide-tailles-bragard
Signature du candidat :	
ENSEIGNANT OU FORMATEUR : Nom, prénom, téléphone ou Email	ATTENTION : Résultats de sélection envoyés par courriel à l'enseignant formateur.

Appellation du plat :	
Appellation du dessert :	

Pochette à nous retourner complète accompagnée des deux fiches techniques dactylographiées avec photo ou croquis de qualité avant le 13/12/2019

Siège de l'association : Lycée Charles de Gaulle Secrétariat : Mme Adeline Legai
Rue Jacques Daguerre 60321 Compiègne Cedex

Tél : 03 44 20 20 88 Fax : 03 44 20 13 43 E-mail : adeline.garcia@hotmail.fr

Correspondant Nord pas de calais : Laurent Fouache E-mail : laurent.fouache@free.fr



Recommandations

- Commencez par lire attentivement le thème et la composition du panier.
- Mettez parfaitement au point votre recette en veillant à bien utiliser les produits imposés ainsi que les techniques.
- Evitez de donner un nom long et pompeux à votre recette.
- Rédigez la recette uniquement sur une fiche technique dactylographiée. Détaillez chaque étape en indiquant les quantités, le temps et les degrés de cuisson. Il est inutile de donner la recette des fonds de base (fond blanc, fond brun, fumet...).
En revanche, toutes les sauces doivent être expliquées.
- Complétez très lisiblement le dossier d'inscription en utilisant une encre noire pour permettre la reproduction par photocopie.
- Photographiez exclusivement le mets que vous avez réalisé vous-même. Aucune inscription, mention ou autres permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la photo et la recette.
- Conservez une copie du règlement et de votre recette.

Règlement du concours

GENERALITES

Organisateurs :

- Association Culinaire des Hauts de France

Lieu et horaires du concours :

- Section hôtelière du Lycée Charles de Gaulle de Compiègne
- Les horaires du concours seront transmis aux candidats sélectionnés entre le 16/12/2019 et 20/12/2019 par courriel à l'enseignant formateur.

Composition du jury :

- Des professionnels de la restauration
- 1 président de jury

Candidature :

- Tout élève **non diplômé** inscrit dans un centre de formation des Hauts de France.
- Pour le bon déroulement, et pour des raisons d'organisation, le nombre des candidats est limité à 12 personnes et **uniquement 1 candidat par établissement de formation. La sélection des candidats se fera sur la qualité du dossier rendu.**
- L'inscription est gratuite.
- Les participants devront faire acte de candidature avant le 13 décembre 2019 en renvoyant leur pochette d'inscription au siège de l'Association et l'enregistrement se fera par ordre des arrivées.
- Joindre à la pochette d'inscription dûment complétée les fiches techniques des recettes (plat et dessert), avec des proportions pour 4 personnes pour le plat et 8 personnes pour le dessert comprenant une photo ou un croquis de qualité.
- Le candidat donne son accord pour la diffusion de sa recette, de son nom et de son image (presse, médias, etc...).

Modalité du concours :

Produits fournis :

L'Association fournira les denrées indiquées, les autres produits entrant dans la composition de la recette sont à la charge du candidat ou de son établissement.

Organisation et recette :

Le candidat réalisera ses recettes, le mardi 4 février 2020 en 3h30. Envoi du plat au bout de 3h et du dessert au bout de 3h30. Il disposera sur place d'un commis et du matériel nécessaire dans une cuisine de formation.

Contestation, litige, imprévu :

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le président du jury est seul compétent pour statuer.

RESULTATS

Désignation du vainqueur :

Le jury délibère sur la base de la grille d'évaluation. La décision du jury est sans appel.

Remise du prix :

La remise du prix se déroulera le même jour au Lycée Charles de Gaulle, rue Jacques Daguerre à Compiègne, à partir de 18 h 30, en présence des partenaires de l'événement.