



LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS IFS

BOULANGERIE LE TROPHÉE

« LE PAIN AUTOUR D'UN PLAT »

2023



Festiv'Halles
des savoirs et saveurs
EN NORMANDIE

Règlement Trophée Boulangerie

Nom de la compétition : Trophée Boulangerie.

Thème : « Le Pain Autour d'un Plat ».

Date complète : Mercredi 12 avril 2023.

Lieu : Carré des Docks – 64 Quai de la Réunion – 76600 Le Havre.

Comité organisateur :

- Valentin Levrard – Champion de France et d'Europe de Boulangerie – Enseignant Boulangerie – Lycée François Rabelais Ifs (14) ;
- Stéphane Kozlyk – Enseignant service en salle – Lycée François Rabelais Ifs (14) ;
- Christophe Ganzitti – Proviseur – Lycée François Rabelais Ifs (14) ;
- Cyrille Berland – Chef exécutif – Maison Legras Caen (14) ;
- Xavier Levassort – Directeur Délégué aux Formations – Président Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie.

Article 1 – Objet du concours

Un binôme d'élèves présente 4 petits pains serviettes de 60g à 70g cuits en accord avec un plats proposé.

Les candidats devront faire preuve de créativité dans la forme et les goûts proposés.

Les candidats devront réaliser une fiche technique du produit présenté.

La fiche technique devra comprendre (la recette du produit pour 1Kg de farine ou mélange de farines, des photographies pour mettre en valeur son produits, le coût de revient d'un petit pain, une présentation de la démarche de création, un argumentaire sur l'accord des pains avec **le plat (page 5)**).

Les candidats devront réaliser la pèse et le façonnage de leurs produits sur le site du concours 20 min.

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

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

Article 4 – Conditions de participation

Pour participer au trophée, les binômes doivent déposer ou envoyer la fiche d'inscription dûment complétée, par le biais de leur établissement respectif pour le **vendredi 03 mars 2023** par e-mail à l'attention de :

Stéphane Kozlyk - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie – +33 6 07 65 24 43 - stephane.kozlyk@ac-normandie.fr

Toute demande de participation effectuée de façon individuelle ne sera pas prise en compte.

Les établissements participants recevront une confirmation de leur inscription par e-mail.

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 les conditions nécessaires. Le comité organisateur se réserve le droit d'annuler ou de modifier le règlement si des fraudes ou autres impondérables venaient à être constatés.

Article 5 – Participation au concours

Les binômes devront apporter 4 petits pains cuit pour dégustations et apporter une masse de pâte pour fabriquer 6 petits pains lors d'une démonstration de la pèse et du façonnage de ses produits.

Les candidats devront expliquer leurs réflexions sur la création des pains pendant les manipulations. (Avec l'aide de leur fiche technique)

Article 6 – Le jury

Le jury sera composé de 4 personnes spécialisées : le chef cuisinier qui a conçu le plat, un professeur / formateur de boulangerie, un professeur / formateur de pâtisserie et un professeur / formateur de service.

Article 7 – Les candidats

- ✓ Les professionnels ne sont pas acceptés,
- ✓ Les candidats doivent être âgés de 16 à 22 ans,
- ✓ 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 2 au maximum par équipe. Le nombre ne pourra être réduit,
- ✓ 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 8 – Le déroulement

Référent : **Stéphane Kozlyk** – Lycée François Rabelais – Ifs - +33 6 07 65 24 43 - stephane.kozlyk@ac-normandie.fr

Les participants présentent et servent leur création sur une durée de 15 min par binôme.

L'ordre de passage sera tiré au sort par le jury.

- 09H30 - 10H00 : Emargement, relecture du règlement et présentation des lieux et des matériels par le comité organisateur ;
- 10H00 : Mise en place des postes de travail ;
- 10H15 : Production ;

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 9 – Préparation du concours :

Chaque binôme aura à sa disposition un poste de travail constitué :

- ✓ Un plan de travail ;
- ✓ Un feutre ;
- ✓ Une plaque de cuisson 30*50cm avec papier cuisson ;
- ✓ Un four ventilé ;
- ✓ Une balance 5kg précision au gr.

Les candidats devront apporter tout le matériel nécessaire au façonnage de leurs produits.

Article 11 – Les dotations et le trophée

La remise du Trophée et des prix aura lieu le **mercredi 06 avril 2022**, en présence des personnalités, partenaires, sponsors, membres du jury, hôteliers, sympathisants. La Presse Hôtelière et Touristique et autres médias relateront cet événement professionnel.

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 réclamés 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 ni 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 12 – 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 13 – 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 14 – 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 15 – 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...

FICHE TECHNIQUE N°

JOUE DE BŒUF ROSSINI SELON CYRILLE BERLAND

NOMBRE DE PORTIONS 20

INGREDIENTS	PM	Unité	Quantité en Kilo	Volume en Litre	PRIX U. h. t.	PRIX TOTAL
JOUE DE BŒUF PARÉE			2,6			0,00
CAROTTE			0,15			0,00
OIGNON			0,10			0,00
CÉLÉRI RAVE			0,10			0,00
FENOUIL			0,10			0,00
CONCENTRÉ TOMATE			0,02			0,00
PAPRIKA			0,004			0,00
COLOMBO			0,002			0,00
CURRY ROUGE			0,004			0,00
CORIANDRE POWDRE			0,004			0,00
GINGEMBRE POWDRE			0,004			0,00
VIN ROUGE				1,500		0,00
SAUCE SOJA SUCRÉE			0,06			0,00
SAUCE SOJA SALÉE			0,06			0,00
FOND DE VEAU				1,500		0,00
						0,00
POMMEAU	X					0,00
PARURE FOIE GRAS CUIT	X					0,00
SAUCELINE (MAZENA)	X					0,00
ESCALOPE FOIE GRAS			1			0,00
CROUTONS ?						0,00
ÉCRASÉ PDT À L'HUILE DE TRUFFES			2			0,00
CHIPS POMME DE TERRE		60				0,00
COUT MATIERE TOTAL :						0,00
COUT MATIERE DE LA PORTION :						0,00

TECHNIQUES DE REALISATION :	Temps de préparation :	Temps de cuisson :	
-----------------------------	------------------------	--------------------	--

CUISSON DES JOUES :
 Faire blanchir : départ eau froide et 5 min à ébullition. Faire pincer à l'huile d'olive la mirepoix de carottes, oignon, céleri rave, fenouil. Bien colorer sans brûler. Ajouter le concentré de tomate, ainsi que toutes les épices. Déglacer avec le vin rouge, ajouter les 2 sauces soja, saler légèrement, et porter à ébullition. Ajouter les joues blanchies, et finir de couvrir avec jus de viande ou fond de veau. Couvrir d'un sulfu au contact et un papier alu. Cuire à feu doux environ 3 h, la viande doit être confite. Egoutter les joues, laisser légèrement refroidir, afin de les rouler par deux dans un film alimentaire. Passer en cellule et ensuite mettre en sous vide afin de bien les former.

LA SAUCE :
 Faire réduire légèrement le bouillon de cuisson, mixer parures de foie gras, ajouter un trait de pommeau et lier si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.

LE DRESSAGE :
 Tailler une tranche de 100/110 g de joue et bien saisir des 2 côtés afin de former une croûte et finir de réchauffer au four. Poêler l'escalope de foie gras. Cercler la purée de PDT, déposer à cheval la joue de boeuf, déposer dessus l'escalope de foie gras, terminer avec un cordon de sauce, et finir avec 3 chips de PDT, et fleur de sel.



RECOMMANDATIONS TECHNIQUES

Fiche d'inscription
Boulangerie le Trophée - « Le Pain Autour d'un Plat ».

Mercredi 12 avril 2023

[Carré des Docks - Le Havre Normandie](#)

A retourner par e-mail au plus tard le **vendredi 03 mars 2023**

A Stéphane Kozlyk - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie

stephane.kozlyk@ac-normandie.fr

Renseignements équipe

Etablissement représenté :

	Candidat 1	Candidat 2
Nom
Prénom
Date de naissance
Niveau
Téléphone
Adresse e-mail

** Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1*

Accompagnateur référent de l'équipe :

Nom : **Prénom :**

Téléphone : **Adresse e-mail :**

Nous déclarons :

- ✓ Dégager la responsabilité du comité organisateur pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du dit Trophée, tant pour le trajet que pour les épreuves.
- ✓ Reconnaître, accepter et autoriser gracieusement que nos noms, prénoms et ville de résidence, ainsi que les photos prises et films tournés avec nous 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...

Fait à : **Le :**

Noms et signatures

Accompagnateur	Candidat 1	Candidat 2

ÉQUIPE N° :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
MAÎTRISE DE LA PESE ET DU FACONNAGE		/5
PRESENTATION ORALE DU TRAVAIL PENDANT LES MANIPULATIONS		/5
ARGUMENTAIRE COMMERCIAL SUR L'ACCORD MET ET PAIN		/5
FICHE TECHNIQUE (PRESENTATION, INFORMATIONS CLAIRES, CREATIVITE)		/5
ESTHETIQUE DU PRODUIT FINI		/5
DEGUSTATION		/5
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 30

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5
MAÎTRISE DE LA PESE ET DU FACONNAGE	/5	/5	/5	/5	/5
PRESENTATION ORALE DU TRAVAIL PENDANT LES MANIPULATIONS	/5	/5	/5	/5	/5
ARGUMENTAIRE COMMERCIAL SUR L'ACCORD MET ET PAIN	/5	/5	/5	/5	/5
FICHE TECHNIQUE (PRESENTATION, INFORMATIONS CLAIRES, CREATIVITE)	/5	/5	/5	/5	/5
ESTHETIQUE DU PRODUIT FINI	/5	/5	/5	/5	/5
DEGUSTATION	/5	/5	/5	/5	/5
TOTAL	/30	/30	/30	/30	/30
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :