



LE TROPHÉE

« TRADITION ET CRÉATION »

2022



Festiv'Halles
des savoirs et saveurs
EN NORMANDIE

« Je Cuisine pour le Futur »

Fléxitarisme, légumineuses, légumes de saison et féminisation de la cuisine seront les maîtres mots de cette épreuve.

« Les enjeux environnementaux, sociaux, économiques, nous amènent à faire évoluer notre alimentation et à nous diriger vers une assiette « flexitarienne » composée de plus de protéines végétales et de moins de viande mais d'une viande de meilleure qualité. Les filières agricoles en pleine structuration nous proposent une offre de plus en plus locale et qualitative que ce soit pour la viande mais aussi les légumineuses ».

Qu'est-ce qu'un Fléxitarien ?

Un consommateur éclairé qui mange aussi bien des aliments d'origine animale que d'origine végétale.

Il est flexible, mange en conscience et savoure ses aliments sans culpabilité.

Il choisit librement ses aliments pour son plaisir et sa santé.

Il se laisse guider par ses envies et sa quête d'équilibre.

*Il est adepte des légumes et légumineuses, mais **aussi** amateur de viande en juste quantité.*

Il fait le choix d'un mode de vie respectueux de son corps, mais aussi de la planète.

En mangeant mieux, de façon plus raisonnable et raisonnée, il peut ainsi privilégier des viandes de qualité issues de production responsable et durable.

Source : [Interbev](#)



Règlement Trophée la Normandie à la Table des Chefs « Tradition et Création »

Nom de la compétition : **Trophée La Normandie à la Table des Chefs « Tradition et Création ».**

Thème : « **Je Cuisine pour le Futur** ».

Date complète : **Mercredi 06 avril 2022**

Lieu : [Lycée Jules Le Cesne](#) - 33 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre - + 33 2 35 22 41 31

Partenaire majeur : Association « La Normandie à la table des chefs »

« Association (loi 1901 ou assimilée fondée en 2002 sous l'enregistrement 514748011 00020, recensée sous le naf et représentée par son président Monsieur Daniel Ballon) qui a pour objectif la promotion de la viande bovine (majoritairement de race normande), des restaurants et collectivités adhérents et de faire perdurer une économie locale dans les cinq départements normands ; être capable de fournir une offre disponible au jour le jour pour les clients ; apporter une juste rémunération des différents corps de métier et surtout monter en gamme sur la qualité du produit fini, l'abattage, le bien-être de l'animal... »

Comité organisateur :

- **Pascal Grosdoit** - « Filière Normandie Viande Héritage » et Bœuf l'Éclair – Transformation & commercialisation et administrateur au sein de l'association « La Normandie à la Table des Chefs »,
- **Perrine Valentin** - Fouquet's Barrière Paris,
- **Bruno Guéret** - Fouquet's Barrière Paris,
- **Catherine Fleuret** : Provisseuse,
- **Xavier Levassort** – Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques - Porteur du Projet,
- **Stéphane Michel** – Enseignant Service en Salle,
- **Sylvain Fouché** – Formateur Cuisine,
- **Patricia Delaunay** – Groupe Barrière Nord-Ouest,
- **Christophe Caudron** - « Filière Normandie Viande Héritage » et Bœuf l'Éclair – Transformation & commercialisation.

Article 1 – Objet du Trophée

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 du terroir normands.

- Mettre à l'honneur les produits du terroir 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 » autour d'un service de type Bistronomie.

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 présents sur le forum. Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, aux commanditaires et à leur famille de participer au trophée.

Sont admis d'office une équipe issue de l'établissement détenant ledit « Trophée ».

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 17 décembre 2021** par e-mail à l'établissement gestionnaire et organisateur :

A l'attention de : Stéphane Michel - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie – stephane.michel@ac-normandie.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 les conditions nécessaires.

Article 5 – Modalités d'inscription

Seront considérés comme engagements définitifs **les premiers dossiers reçus à la date vendredi 17 décembre 2021**. 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 e-mail de confirmation de participation vous sera retourné pour valider ou non votre inscription.

Article 6 – Participation au concours

Ledit trophée se déroulera au [Lycée Jules Le Cesne](#) - 33 rue de Fleurus – 76 600 Le Havre - + 33 2 35 22 41 31

Possibilité de visiter, en amont du concours, les infrastructures 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 00 et 07 H 30** pour retirer leur pack engagé.

Chaque équipe, au complet, devra donc obligatoirement se présenter au stand d'accueil de la Halle aux Trophées au plus tard à **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 et/ou les membres du jury.

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, de la distribution, des métiers de bouche et de la presse spécialisée.

Le président du jury est Monsieur **Bruno GUÉRET, chef exécutif du Fouquet's Barrière Paris**

Service en Salle	Cuisine

Article 8 – 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 4 au maximum par équipe. Le nombre ne pourra être réduit,
- Au-delà de huit dossiers de candidature déposés pour le Trophée, le président du Jury, **Bruno Guéret**, se réserve le droit de sélectionner les 8 équipes via le dossier technique.
- 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

- Référent / ressource cuisine : **Sylvain Fouché** – sylvain.fouche@ac-normandie.fr
- Référent / ressource service en salle : **Stéphane Michel** – stephane.michel@ac-normandie.fr

Les équipes participantes s’affronteront dans des épreuves de cuisine et de service en salle sur une plage horaire estimée de 08 H 00 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 **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 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.

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 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, écarter, 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 transformation, de distribution, de presse, d'institutions et de collectivités :

-  Association « **La Normandie à la table des chefs** » - 76000 Rouen Seine-Maritime,
-  **Fouquet's Barrière Paris** – Hôtellerie - 75008 Paris,
-  **Barrière Deauville** – Hôtellerie / Casino – 14800 Deauville,
-  **Grosdoit**, « Filière Normandie Viande Héritage » – Transformation & commercialisation - 76000 Rouen,
-  **JF Cesbron** – Cuisiniste / Frigoriste responsable et innovant - 76360 Barentin,
-  **La région académique Normandie** – 14000 Caen,
-  **Protecthoms** – Spécialiste de la protection, de la sécurité, de la performance et du bien-être des femmes et des hommes au travail. – 76600 Le Havre,
-  **Crédit Agricole Normandie Seine** – Banque sociétaires - 76230 Bois-Guillaume,
-  **Groupe PLG Grand Nord** - Fournisseur de produits de nettoyage - 76120 Le Grand Quevilly
-  **Région Normandie**.

Fiche d'engagement de candidature des participants

A retourner au plus tard le **vendredi 17 décembre 2021** à :

Epreuve 2022

Nous soussignés(es)

	Noms	Prénoms	☎	@
Chef de cuisine
Commis de cuisine
Maître d'Hôtel
Commis de salle

Représentons l'établissement participant :

et sollicitons notre engagement pour La Normandie à la Table des Chefs « Le Trophée » où nous déclarons vouloir nous conformer au règlement de ce celui-ci en y acceptant toutes les décisions du jury.

Candidats

Majeur

Mineur

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

Référents vous présentant :

Nom : Prénom : ☎ : @

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 à :

Signatures :

le :



« Je Cuisine pour le Futur »

MENU

*Paleron de « Mademoiselle Fleur de Lin », Légumineuses et
Légumes de Saison au Goût des Candidats*

~~~

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

~~~

Café Gourmand



Référents / Soutien :

- Sylvain Fouché (formateur cuisine) : +33 6 85 41 44 31 – sylvain.fouche@ac-normandie.fr
- Christophe Caudron (NTC / Éts Grosdoit) : +33 6 22 72 17 44 – christophe.caudron@grosdoit.fr

Connaissance des produits



Paleron « Mademoiselle Fleur de Lin » est une vache de race Normande réformée, ayant tarié et reçu une finition de 45 jours avec une distribution journalière d'un kilo de tourteau de lin. Animal né élevé, abattu et transformé en Normandie. Produit distribué par les établissements Grosdoit - Avenue Commandant, Av. Bernard Bicheray, 76042 Rouen.



Des légumineuses délicieuses, tendances et bonnes pour la santé ! Des petites graines de grande qualité ! Forcément cultivées et produites en Normandie.

Production faite par [Gumi Graines de Folie](#) - 6 Bis Rue des Champs, 27170 Tilleul-Dame-Agnés et la [Ferme des Mille Epi](#) - 17 Rue Grande, 27730 Épiéds. Produit distribué par les établissements Grosdoit.



Les légumes, proposés le jour « J », sont cultivés de manière raisonnée, sans pesticides avec un contrôle d'utilisation d'eau. Une mise en place de "tests" est faite pour que la plante pousse le plus naturellement possible, permaculture, musique, préparations biodynamiques... Producteur de Qualité pour la Normandie.

Production faite la [Maison Argentin](#) - 10 Rue Bernardin de Saint-Pierre, 76600 Le Havre. Légumes disponibles le mercredi 06 avril : *Tête Aillet, Oignons Botte, Navet Bottes, Pommes de Terre Charlotte Nouvelles, Mini Carottes, Moutarde Verte / Rouge (plante), Pousses d'Épinards, Pousses de Betteraves, Roquette et différentes salades et Fines herbes.*

Expérimentation / apprentissage

Monsieur Christophe Caudron, représentant les établissements « Grosdoit », prendra contact avec chaque référent des équipes participantes pour convenir d'une date de livraison d'un Paleron et légumineuses pour expérimentations et entraînements entre le **lundi 03 janvier et vendredi 07 janvier 2022.**

Articles fournis

- 1 Paleron de Mademoiselle Fleur de Lin, légumineuses, légumes et articles commandés sur fiche technique.

Matériaux, équipements et outils que les candidats apporteront dans sa caisse à outils :

- Chaque équipe devra se munir de sa propre coutellerie, des emporte-pièces, des cercles et moules nécessaires à la réalisation du sujet selon la planification qu'elle aura prévu,
- Elle devra se munir de petit mixer (type ménager) et robot (type ménager) qui feront aussi partie de la caisse à outils des candidats.
- Elle peut se munir de sa vaisselle (assiette, ardoise, etc.).

Épreuve pratique de 05 H 30 heures :

- Elle se déroulera en deux temps et comme suit :
 - ✓ 08 H 00 à 08 H 30. Emargement et installation
 - ✓ 08 H 30 à 13 H 30. Épreuves pratiques aux postes de cuisine.
- Le chef de cuisine aidé de son commis devra réaliser un plat pour 8 personnes + 2 assiettes pour le jury.
- Un dressage s'effectuera, avant le service à 12 h 30, sur deux assiettes en portion individuelle pour dégustation des jurys **cuisine et salle.**
- Les plats seront ensuite destinés au restaurant d'application pour être servis, sur assiette ou plat, 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 **féménisation de la cuisine** ; du choix de la garniture au dressage.
- Le plat sera composé de **Paleron, légumineuses** associé d'une (ou plusieurs) garniture de **légumes de saison** et d'une sauce d'accompagnement.
- Les techniques, choix des garnitures, des sauces, etc., sont libres et restent au choix des candidats.

- Respect de la liaison froide ou chaude.
- Pour réaliser les préparations, les candidats disposeront d'un panier d'ingrédients (Paleron, légumineuses et légumes commandés en amont sur fiche technique).
- Après validation du jury des équipes participantes (cf : acte de candidature **vendredi 17 décembre 2021**), **La fiche technique de réalisation, la fiche croquis ainsi que la fiche produits finale et définitive** seront à retourner pour le **vendredi 04 février 2022** dernier délai.
- A l'issue de l'épreuve les candidats s'engagent à remettre le poste de travail et la cuisine en ordre.
- Toutes les denrées commandées par les candidats via les fiches techniques devront être travaillées.

3. Panier commun à disposition :

Panier commun à disposition des binômes

(Mercredi 06 avril 2022)

- Huile de tournesol ;
- Vinaigre de cidre ;
- Clou de girofle ;
- Huile d'olive ;
- Huile de Lin / Colza de Normandie ;
- Moutarde à l'ancienne de Normandie ;
- Sel / Poivre ;
- Curry ;
- Paprika ;
- Noix de muscade moulue ;
- Cannelle / Muscade ;
- Coriandre moulu ;
- Cumin moulu ;
- Thym / Laurier / Romarin ;
- Persil ;
- Ail / Oignon / Echalote ;
- Vin blanc / rouge cuisine ;
- Cidre ;
- Porto / Pommeau ;
- Calvados / Cognac ;
- Farine / Maïzena ;
- Sucre / Miel ;
- Fond brun clair déshydraté ;
- Crème / Beurre fermiers.

Croquis du plat

(À retourner pour le vendredi 04 février 2022)

NOTATION ÉQUIPE CUISINE

ÉQUIPE CUISINE N° :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>DOSSIER TECHNIQUE</i>		
ORIGINALITÉ DE LA RECETTE		/4
VALORISATION DES PRODUITS		/4
RESPECT DU THÈME (FEMINISATION)		/4
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES		NOTE / 12
<i>EXÉCUTION</i>		
TEXTURES DIFFÉRENTES		/6
COHÉSION D'ÉQUIPE		/6
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL		/6
MAITRISE DES TECHNIQUES		/6
ORGANISATION DU TRAVAIL		/6
GESTION DE L'ENVOI		/6
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 36

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>DÉMARCHE QUALITÉ</i>		
RESPECT DES RÉGLES D'HYGIÈNE DE SANTÉ ET DE SECURITÉ		/4
OPTIMISATION ET GESTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE		/4
OPTIMISATION ET GESTION DES DÉCHETS		/4
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 12
<i>DÉGUSTATION (Jurys Cuisine et Salle)</i>		
PROPRETÉ / DRESSAGE		/ 10
HARMONIE DES FORMES / COULEURS		/ 10
ORIGINALITÉ ET SINGULARITÉ DU DRESSAGE		/ 10
HARMONIE DES SAVEURS / ASSAISONNEMENTS		/ 10
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 40

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES DE CUISINE

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5	ÉQUIPE N°6	ÉQUIPE N°7	ÉQUIPE N°8	ÉQUIPE N°9	ÉQUIPE N°10
DOSSIER TECHNIQUE	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12
EXÉCUTION	/36	/36	/36	/36	/36	/36	/36	/36	/36	/36
DÉMARCHE QUALITÉ	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12
DÉGUSTATION	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40
TOTAL	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

SIGNATURE DES JURYS

NOM	FONCTION	SIGNATURE

Trophée Service en Salle

1. Déroulement des épreuves :

Référents / Soutien Référents / Soutien :

- Louisa Dechir (professeur de service) : +33 6 83 50 35 46 – louisa.dechir@ac-normandie.fr
- Stéphane Michel (professeur de service) : +33 6 14 97 18 79 – stephane.michel@ac-normandie.fr
- Christophe caudron (NTC) : +33 6 22 72 17 44 - christophe.caudron@grosdoit.fr

Expérimentation / apprentissage :

Monsieur Christophe Caudron, représentant les établissements « Grosdoit », prendra contact avec chaque référent des équipes participantes pour convenir d'une date de livraison d'un Paleron et légumineuses pour expérimentations et entraînements entre le **lundi 03 janvier et vendredi 07 janvier 2022**.

Articles fournis :

- 1 **Paleron** de Mademoiselle Fleur de Lin, légumineuses, légumes et articles commandés sur fiche technique.

L'objectif de ce trophée est de repenser et/ou d'innover le service en salle et l'art de la table sur le thème d'un service de type « Bistronomie ».

Matériaux, équipements, outils et ingrédients que le candidat apportera :

- Les produits d'accompagnement pour la valorisation du/des fromage (s) seront apportés par le binôme,
- Chaque équipe devra se munir de sa propre mallette à couteaux, limonadier, etc.,
- Elle devra apporter un choix d'articles pour la décoration de deux tables de 4 personnes soit 8 couverts (nappe ou set, serviette, etc.) et devront les signaler en début d'épreuve aux membres du jury,
- Elle peut se munir de vaisselle, assiettes de présentation, verrerie, couverts, etc.
- L'établissement d'accueil peut mettre à disposition des candidats une gamme d'articles de présentations de table, vaisselle, verres et couverts si elle le souhaite,

Epreuve pratique d'une durée de 06 h 00.

- Elle se déroulera en deux temps et comme suit :
 - ✓ 08 H 30 à 09 H 00. Achats et constitution du panier de boissons et de pains sur le marché du terroir. Pour un budget alloué (par l'établissement d'accueil) **20 € 00 maximum** par équipe. Somme remise au début de l'épreuve (monnaie factice).
 - ✓ 09 H 00 à 12 H 30. Epreuves pratiques. Mise en place.
Atelier : Travail d'office pour la réalisation de l'assiette de fromage(s),
 - ✓ 13 H 00 à 14 H 00. Service.
- Le choix de la tenue professionnelle vestimentaire reste correct et libre (l'ensemble de la tenue doit-être conforme aux exigences du métier).
- Les candidats peuvent apporter assiettes de présentation pour fromages et autres matériels si nécessaires.
- L'établissement d'accueil recevra toutes demandes de denrées et matériels, via le comité organisateur, par bon de commande pour le **vendredi 04 février 2022** dernier délai :
- La fiche Technique Assiette de Fromage (s) sera à présenter au jury, le jour du Trophée et avant le service (12 H 30), après achats sur le marché du terroir :
 - Fiches techniques de préparation Fromages - Épreuve – Atelier fromage.

1.1 Épreuve orale :

Les candidats présenteront aux jurys leur argumentation commerciale ainsi que les accords mets et boissons choisis (liste articles annexe). 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 pour une argumentation commerciale :
 - **Paleron** de « Mademoiselle Fleur de Lin » élaboré et préparé par l'équipe de cuisine,
 - **Le ou les fromages normands réalisés** (s) présenté (s) sur assiette avec leurs accompagnements.
- La pertinence du choix d'accords mets et boissons.

1.1 Épreuve pratique service du déjeuner :





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'accueil au départ des clients dans un délai imparti (13 H 00 – 14 H 00).

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 choix du support de vente,
- Le service d'une table de huit convives,
- La valorisation des boissons commercialisées,
- L'accueil et l'argumentation commerciale du menu (plat et fromage),
- La valorisation et la commercialisation des fromages « Normands »
- Le contrôle et le déroulement du service du commis,
- La rapidité du service.

Boissons disponibles sur marché du terroir - Candidats service

Épreuve - Achats et constitution du panier			
Exposants	Nom du produit	Unité	Quantité <i>Souhaitée et à titre indicatif</i>
 Les Arpens du Soleil Gérard Samson Chemin des Vignes - Grisy 14170 St Pierre s/Dives 02.31.40.71.82	I.G.P Arpens du Soleil Cépage « Auxerrois blanc » – Etiquette Orange Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl ou 1,5 L <i>Magnum</i>	
	I.G.P Arpens du Soleil Cépage « Pinot gris » – Etiquette Mauve Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl	
	I.G.P Arpens du Soleil Cépage « Pinot noir » – Etiquette Rouge Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives	50 cl ou 1,5 L <i>Magnum</i>	
 Negoc'Yan <i>Négociant vins, spiritueux et autres</i> Yann Goubault de Brugière 35 rue du Bois des Chamôines 27370 La Saussaye 07.83.13.23.91	Château Tuquet Monceau « Bio » - Bergerac Rouge fûts de chêne	75 cl	
	Château Tuquet Monceau « Bio » - Bergerac Rouge cuve inox	75 cl	
	Château les Grimard - Cote De Montravel Moelleux	75 cl	
		75 cl	
 L'Havrais Bière <i>Brasserie</i> 120 bd Amiral Mouchez 76600 Le Havre 09.84.38.68.19	Blonde Ale - Une bière blonde légère et désaltérante en toute situation. Alcool : 6.2 %	33 cl	
	Amber Ale – Bière ambrée maltée à souhait Alcool : 5.5 %	33 cl	
	Porter - Bière brune avec des notes de chocolat / café. Alcool : 5.8 %	33 cl	
	Blanche - Alcool : 5.1 %	33 cl	
	IPA - Bière amère et aromatique. Alcool : 6.2%	33 cl	
 <i>Cidres en agriculture biologique</i> François- Xavier Craquelin Hameau des Coudreaux 76490 Villequier 06.62.32.90.02	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - extra-brut	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - brut	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - sec	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - demi-sec	75 cl	
	Cidre de glace de Haute Normandie - Le P'tit Clos Normand	37,5 cl	
	Apéritif à base de pommes (Pommeau) - Le P'tit Clos Normand	75 cl	
	Eau de vie de pommes (Calvados) - Le P'tit Clos Normand	75 cl	
	Jus de pommes Bio - Le P'tit Clos Normand	L	

Fiches techniques de préparation Fromages

Épreuve – Atelier fromage

Fiche Technique Assiette de Fromage (s) à présenter au jury, le jour du Trophée et avant le service (12 H 30).

Nom de l'assiette proposée :

Nombre de personnes : 8 personnes

Composition de l'Assiette Proposés		Porcelaine / Matériel Utilisés
Produit / Ingrédients	Quantité	

Articles souhaités - Candidats service

Informations sur les produits [ici](#) - [Box Fermier Normand](#) - [Le domaine St Hippolyte](#)

Constitution du panier fromage (À retourner pour le vendredi 04 février 2022)			
Fromages au lait cru	Qualité du produit souhaitée ! (Affinage, poids, etc.)	Unité	Quantité
Les traditionnels			
Camembert de Normandie A.O.P Camembert Fermier (5 Frères)		250 g	
Neufchâtel A.O.P / BIO (GAEC Genty)		200 g	
Livarot A.O.P (Domaine St Hippolyte)		350 g	
Pont L'Evêque A.O.P (Domaine St Hippolyte)		200 g	
Les Pâtes Lactiques Affinées			
Fleur de Lin		150 g	
La Castillonnette		140 g	
Les Pâtes Molles à Croûte Lavée			
La Parceye		Kg	
Le Péché Parisien		220 g	
Le Petit Havrais		160 g	
Les Pâtes Molles à Croûte Fleurie			
Le Petit Brie Normand		Kg	
Tcheux Nous		180 g	
Les Pâtes Pressées non Cuites			
Tome de Bray		Kg	
La Meuhl Normande		Kg	
La Bonne Cauchoise		Kg	
Le Belvédère		Kg	
Tomme Havraise au Café		Kg	
Les Pâtes Pressées Cuites			
Meule de Bray Bio		Kg	
Les Chèvres			
Brie double crème de Normandie		kg	
Le Cabray frais BIO		160 g	
Bûche de Chèvre BIO (nature ou cendrée)		300 g	
Le beurre			
Beurre D'Isigny		Kg	
Les produits d'accompagnement, hors boissons, seront apportés par chaque équipe le jour de l'épreuve			

Matériel Arts de la Table - Bon de commande

Demande de matériel Art de la Table (À retourner pour le vendredi 04 février 2022)		
Code article	Nom article	Total
Nappage		
Vaisselle		
Verres		
Couverts		
Matériel divers		

NOTATION ÉQUIPE SALLE

ÉQUIPE SALLE N° :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>MISE EN PLACE</i>		
ENTRETIEN DES MATÉRIELS		/3
RÉALISATION ET CONTÔLE DES MISES EN PLACE		/3
MISE EN VALEUR DES ARTS DE LA TABLE		/3
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES		NOTE / 9
<i>SAVOIR ÊTRE</i>		
TENUE / LANGAGE / POSTURE		/3
ÉCOUTE / PRÉVENANCE / DISPONIBILITÉ		/3
SENS DE LA RESPONSABILITÉ / EFFICACITÉ		/3
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 9
<i>TECHNIQUES DE SERVICE</i>		
ASSURER TECHNIQUEMENT LE SERVICE DES METS ET DES BOISSONS		/20
BONUS <i>(La petite chose qui peut faire le plus aux yeux du jury)</i>		/12
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 32

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>ARGUMENTATION COMMERCIALE</i>		
CONNAISSANCE DES PRODUITS ET OBLIGATION D'INFORMATIONS EN VIGUEUR		/12
VALORISATION DU PRODUIT « FROMAGE »		/10
VALORISATION DU PRODUIT « BOISSONS »		/10
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 32
<i>ESPRIT D'ÉQUIPE / GESTION DU COMMIS</i>		
ATTITUDE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS		/ 8
APPLICATION DE LA RÉPARTITION DES TÂCHES		/ 4
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 12
<i>DÉMARCHE QUALITÉ</i>		
RESPECT DES RÉGLES D'HYGIÈNE DE SANTÉ ET DE SECURITÉ		/ 6
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 6

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES DE SALLE

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5	ÉQUIPE N°6	ÉQUIPE N°7	ÉQUIPE N°8	ÉQUIPE N°9	ÉQUIPE N°10
MISE EN PLACE	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9
SAVOIR ÊTRE	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9
ARGUMENTATION COMMERCIALE	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32
TECHNIQUES DE SERVICE	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32
ESPRIT D'ÉQUIPE / GESTION DU COMMIS	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12
DÉMARCHE QUALITÉ	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6	/6
TOTAL	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

