



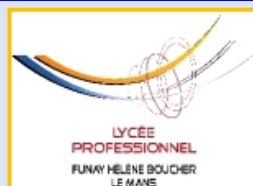
Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

CONCOURS REGIONAL 2013 « les jeunes toqués »



Finale le 04 Février 2013





Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

Madame, Monsieur,

Pour la neuvième année, l'association organise son grand concours
« **Les jeunes toqués du bonheur dans la cuisine** »,

Suite au succès des dernières éditions régionales. Cette manifestation destinée aux élèves et apprentis préparant un CAP de cuisinier ou un baccalauréat hôtellerie restauration option cuisine en 3ans, aux élèves et apprentis préparant un CAP pâtissier ou une mention complémentaire dessert de restaurant, fut une réussite grâce à tous les établissements, les fournisseurs, les partenaires, les professionnels de la restauration, la presse, les élus et bien sûr tous les jeunes participants des Pays de la Loire.

Notre association « **le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson** » a été créée dans le but de promouvoir le métier de cuisinier, aider les jeunes voulant accéder à ce métier si passionnant que difficile, mais également à la promotion de notre patrimoine culinaire avec les produits de notre région. Cette neuvième édition de ce concours porte toujours sur la réalisation d'une recette de cuisine et d'une recette de pâtisserie créée par les élèves en binôme (un cuisinier et un pâtissier), en utilisant les produits de notre région. Comme vous le savez il n'y a pas de bon repas sans dessert, le fait d'associer un cuisinier(ère) et un pâtissier(ère) ne peut qu'encourager le travail en équipe et l'harmonie des mets. Petite particularité cette année les cuisiniers **devront revisiter un classique de la cuisine française le poulet cocotte grand mère**

Votre intérêt nous le savons que vous portez pour ce genre de manifestation ne vous laisse pas indifférent, c'est pourquoi nous nous permettons de vous solliciter en tant que partenaire.

Votre soutien par votre présence et par un geste d'encouragement pour ces jeunes peut présenter un poids supplémentaire à l'importance de ce concours.

Cette manifestation aura lieu **le lundi 04 février 2013 au lycée sainte Catherine du Mans**

De plus si vous souhaitez participer aux récompenses des lauréats vous pouvez nous contacter aux numéros de téléphones suivants : ☎ **02.43.81.07.79**. 📞 **06.75.75.08.32** ou @ buon.eric@neuf.fr

Nous pensons que vous êtes attachés à l'avenir de ces futurs chefs ou restaurateurs et que vous serez attentif à notre démarche pour les encourager et les soutenir dans les premiers pas de ce beau métier de cuisinier et pâtissier.

Dans l'attente d'un prochain contact, l'association vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ses sentiments distingués.

Le président

Jean Mélisson

Coordinateur du concours

Eric Buon



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

Concours 2013 Note aux candidats

Déroulement du concours

Ce concours destiné aux apprentis et élèves préparant un diplôme de **BAC PRO hôtellerie restauration en 3 ans** ou CAP Cuisinier et CAP pâtissier ou une mention complémentaire dessert de restaurant sous la présidence de Jean Mélisson.

1^{ère} étape :

Avec le panier de denrées listées (**annexe 1**), la feuille d'inscription (**annexe 2**) et le règlement du concours (**annexe 3**) les participants devront réaliser d'après les consignes deux recettes libres, en rédiger les fiches techniques avec photos. (Bien lire le règlement)

2^{ème} étape :

Un jury de sélection au sein de l'association désignera les six meilleures candidatures (binôme) et les qualifieront pour la finale.

Les candidats sélectionnés seront avertis par l'association « le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson » par courrier.

3^{ème} étape :

La finale se déroulera :

Lundi 4 février 2013 au

Lycée Sainte Catherine 202, rue Saint Aubin 72000 Le Mans

Les denrées principales de ce concours seront fournies par l'association et certains fournisseurs. **Le poulet fermier label rouge sera cette année le produit à travailler en partenariat avec les établissements Vincent volailles.**

Les prix du concours seront, nous l'espérons, de la même qualité que les années passées, très nombreux. Les trophées des toqués d'or, d'argent, de bronze ont séduit les lauréats.

Tous les finalistes seront récompensés



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Mélisson
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

PANIER (annexe1)

VOLAILLE ET VIANDES

Poulet fermier PAC label rouge 1pc de
 1.200kg
 Crépine .0.250 kg
 Poitrine de porc Fumé 0.125 kg
 Chair à saucisse 0.150kg

BOF

Beurre 0.5kg
 Œufs de loué 15 pc
 Crème uht 1 l
 Lait 0.5l

LEGUMES ET FRUITS

Carottes 0.20kg
 Pommes granny smith 1kg
 Oignons 0.2kg
 Poireau 0.250kg
 Echalotes 0.2 kg
 Estragon ½ bte
 Persil 0.100kg
 Noisette 0.050 kg
 Champignon de paris 0.200kg
 Butternut 0.2 kg
 Laurier thym pm
 Citron 1 pièce
 Tomate .250kg
 Brocolis 0.250kg
 Petits oignons 0.150kg
 Pomme de terre chair ferme 1kg

EPICERIE ET DIVERS

Pain de mie ½ pc
 Muscade pm
 Quatres épices pm
 Cannelle pm
 Miel 0.250 kg
 Cognac
 Sucre 1.5 kg
 Farine 1 kg
 Maïzena 0.05kg
 Huile de tournesol 0.1l
 Vinaigre de cidre 0.10l
 Sel et poivre pm
 Sucre glace 0.200 kg
 Vanille Extrait pm
 Chocolat pistole noire 0.3 kg
 Chocolat pistole lactée 0.3 kg
 Chocolat pistole blanche 0.3 kg
 Poudre d'amandes 0.250 kg
 Poudre à lever 0.050kg
 Concentré de tomate
 Cidre brut ½ btlle
 Gélatine 16 g
 Raisins secs
 Pailleté feuilletine
 Praliné 0.1kg
 Vin blanc 0.1l
 Fond brun lié .0.25l

Autorisé

1 produit libre pour les deux recettes

RECETTE LIBRE

4 personnes

A base de poulet fermier label rouge

« Revisiter »

« Le poulet cocotte grand-mère »

+ 1 Garniture libre

DESSERT LIBRE

6 personnes

à base

de biscuit,

d'une garniture chocolat ,
 et de pomme granny smith

+

1 décor libre

à base de sucre et ou de chocolat



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

Le Mans le 08/10/2012

☎ : 02.43.81.07.79

FICHE D'INSCRIPTION(annexe2)

Etablissement	
Adresse	
Nom du chef d'établissement	
N ° Téléphone ou Adresse E-Mail	

Candidats :	<u>Cuisine CAP_{ou} BAC PRO 3 ans</u>	<u>Pâtisserie</u>
Nom		
Prénom (En majuscules)		
Date de naissance		
Adresse personnelle		
Classe		
Nom des enseignants de cuisine et pâtisserie		
N° de téléphone N° de portable		
Taille de veste		
Signatures des candidats		
Nom et signature du professeur responsable du binôme		

Date :

cachet de l'établissement



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Mélisson
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

FICHE TECHNIQUE CUISINE

Date d'arrivée		Coller la photo ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /4 personnes	Unités Kg,l,pc	quantités	Progression des phases techniques	temps

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 05/12/12 à l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans**



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Mélisson
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

FICHE TECHNIQUE PATISSERIE

Date d'arrivée		Coller la photo ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /6 personnes	Unités Kg,l,pc	quantités	Progression des phases techniques	temps

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 05/12/12 a l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans**



Règlement du concours 2013

Article 1

- 1.1. L'association « le bonheur dans la cuisine » organise un concours régional avec la participation des lycées et centre de formation des départements des Pays de la Loire et les fournisseurs.
- 1.2. Ce concours est ouvert aux élèves et apprentis préparant le **BAC PRO** Hôtellerie restauration (cuisine) **3 ANS** ou **CAP** de cuisine et **CAP** pâtissier ou la **mention complémentaire dessert de restaurant** dans les établissements possédant les deux spécialités, et être âgé de moins de 21ans à la date de la finale
- 1.3. **Tout candidat ayant participé à une finale de ce concours, ne pourra plus concourir.**
- 1.4. Les établissements ne peuvent présenter plus de 2 binômes. Ces binômes peuvent être composés soit d'un cuisinier et d'un pâtissier de préférence ou de deux cuisiniers.
- 1.5. Les candidatures doivent être adressées avant le 05/12/12. A l'adresse suivante : **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans.**
- 1.6. Ce concours se déroulera sur l'année scolaire 2012/2013 ; En décembre 2012 Envoi des recettes des 2 binômes maximum par établissement ; Fin décembre 2012 sélection des meilleures candidatures par un jury de professionnels composé de pâtissiers et cuisiniers ; **le Lundi 4 février 2013** : finale dans l'établissement partenaire réalisation des deux recettes libres.
- 1.7. L'association donne une somme forfaitaire de 50 euros pour les frais de déplacement, pour les équipes finalistes des départements extérieurs, l'association nourrit les 2 candidats des binômes et l'accompagnateur le midi de la finale pour les équipes extérieures au département.

Article 2

Les candidats doivent élaborer et proposer une recette libre pour 4 personnes à base **de poulet fermier label rouge en revisitant le poulet cocotte grand-mère + 1 garniture** et une recette libre pour 6 personnes de pâtisserie à base de **biscuit, de pomme granny Smith ; d'une garniture chocolat et 1 décor à base de sucre (et ou) de chocolat** à partir de la liste de denrées jointe (présentation sur assiette individuelle) Le titre de chaque recette doit être simple et explicite (maxi 10 mots). Les candidats présentent leurs plats au jury (argumentation commerciale 2 minutes maximum)

2.1. L'élaboration des recettes ne peut excéder 2h45 (durée de la finale 3h00).

2.2. le panier de denrées est composé de :

<u>VOLAILLE ET VIANDES</u>	<u>LEGUMES ET FRUITS</u>	<u>EPICERIE ET DIVERS</u>	<u>EPICERIE ET DIVERS suite</u>
Poulet fermier PAC label rouge 1pc de 1.200kg	Carottes 0.20kg	Pain de mie ½ pc	Chocolat pistole noire 0.3 kg
Crépine .0.250 kg	Pommes granny smith 1kg	Muscade pm	Chocolat pistole lactée 0.3 kg
Poitrine de porc Fumé 0.125 kg	Oignons 0.2kg	Quatres épices pm	Chocolat pistole blanche 0.3 kg
Chair à saucisse 0.150kg	Poireau 0.250kg	Cannelle pm	Poudre d'amandes 0.250 kg
	Echalotes 0.2 kg	Miel 0.250 kg	Poudre à lever 0.050kg
	Estragon ½ bte	Cognac	Concentré de tomate
	Persil 0.100kg	Sucre 1.5 kg	Cidre brut ½ btlle
	Noisette 0.050 kg	Farine 1 kg	Gélatine 16 g
	Champignon de paris 0.200kg	Maïzena 0.05kg	Raisins secs
	Butternut 0.2 kg	Huile de tournesol 0.11	Pailleté feuilletine
	Laurier thym pm	Vinaigre de cidre 0.10l	Praliné 0.1kg
	Citron 1 pièce	Sel et poivre pm	Vin blanc 0.1l
	Tomate .250kg	Sucre glace 0.200 kg	Fond brun lié .0.25l
	Brocolis 0.250kg	Vanille Extrait pm	
	Petits oignons 0.150kg		
	Pomme de terre chair ferme 1kg		
<u>BOF</u>			
Beurre 0.5kg			
Œufs de loué 15 pc			
Crème uht 1 l			
Lait 0.5l			

2.3. Dans ces recettes, les produits doivent être impérativement utilisés en harmonie.

2.4. Les recettes doivent être détaillées sur les fiches techniques jointes retranscrites sur informatique avec reprise de la maquette envoyée aux établissements, toutes les mentions doivent être remplies, aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.

2.5. La fiche technique devra être accompagnée de la photo couleur du plat (présentation sur assiette anonyme).

2.6. Les fiches techniques des recettes et les photos sans noms, devront être mises sous enveloppe aux 2 noms des candidats du binôme avec l'adresse de l'établissement. Les enveloppes seront adressées sous enveloppe avec la fiche d'inscription et le règlement signé par les deux candidats à :

Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Mélisson
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

2.7. Les fiches techniques sélectionnées par les établissements devront parvenir avant le 05/12/12 pour la sélection



☎ : 02.43.81.07.79

Article 3

3.1 Pour la demi-finale et la sélection des meilleures recettes, le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les deux spécialités.

3.2 Pour la finale **le Lundi 4 février 2013** le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les deux spécialités et autres personnes (presse, fournisseurs, partenaires). Le jury de dégustation sera convoqué à 15H30, lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.

3.3 La finale aura lieu **le Lundi 4 février 2013 au Lycée sainte Catherine 202, rue Saint Aubin 72000 Le Mans**

3.4 Les candidats sélectionnés ou non seront avertis de leur participation à la finale fin décembre 2012 par leur établissement

Article 4

4.1 Pour la finale l'établissement mettra à la disposition des candidats le matériel suivant :

- Assiettes de présentation de l'établissement d'accueil, saucières
- Plein feu gaz et coup de feu
- Friteuse, grill
- Fours mixtes, four pâtisserie
- Salamandre
- Chambre froide
- Cellule de refroidissement
- Batteur

4.2 Les paniers de denrées correspondant au descriptif des recettes libres, seront préparés à l'intention des candidats.

4.3 L'apport d'autre produit est interdit à l'exception du produit libre. Tous les produits seront bruts et dénués de toutes préparations préliminaires.

4.4 Les candidats devront apporter leur petit matériel, les couteaux, la tenue, les torchons, le matériel spécifique à la recette si l'établissement d'accueil n'en possède pas.

4.5 Les recettes réalisées devront correspondre en tous points avec celles soumises lors de la sélection, les membres du jury seront en possession des fiches techniques des candidats.

4.6 La durée de réalisation des recettes ne pourra pas excéder 2h45

4.7 Les candidats peuvent s'assister dans toutes les tâches.

4.8 La notation portera sur l'exécution du travail (l'organisation du binôme, l'hygiène, les bases des techniques, la présentation, l'argumentation commerciale et la dégustation).

4.9 Déroulement des épreuves : les candidats devront être en tenue professionnelle réglementaire à 12 h30

- 12h35 contrôles des identités et du matériel apporté et du produit libre
- 12h40 tirage au sort pour ordre de passage
- 12h45 entrée du premier binôme, contrôle du panier des candidats et les autres binômes entrent toutes les dix minutes
- 15h45 envoi du premier binôme du 1er plat de cuisine et du plat de pâtisserie sur assiette ronde fournie par l'établissement partenaire.
- Envoi toutes les dix minutes pour chaque binôme. Un retard de plus de 5 minutes : pénalité de 15 points sur le total des points maximum au delà de 15 minutes de retard le plat ne sera pas noté
- 17h00 Délibération du jury
- 18h00 Annonce des résultats/ remise des prix

Article 5

5.1 Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.

5.2 Les lauréats du concours autorisent l'association, les établissements ainsi que les fournisseurs à utiliser leurs recettes, à les représenter, les reproduire et les exploiter. La présente clause valant de cession expresse à l'association le bonheur dans la cuisine par les lauréats de leurs droits patrimoniaux d'auteur sur les dites recettes.

Article 6

6-1 Les prix : 1^{er} prix toqué d'or 2^{ème} prix toqué d'argent 3^{ème} prix toqué de bronze 4^{ème} prix les autres candidats, et un Prix spécial du jury. De nombreux lots récompenseront les finalistes (vestes de cuisines, matériels de cuisine, livres, bons d'achats etc.)

Valeur totale estimée à 2500euros

Date :

Candidat cuisine

Candidat pâtisserie

Noms et signatures

Précédés des mentions

Lu et approuvé