



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



Mesdames et Messieurs

En collaboration avec le Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration, l'UPPIA, Collective de la conserve, vous propose son concours : les Jeunes Toques de l'Appertisé. Ce concours s'adresse une année sur deux soit aux élèves d'une part, soit aux enseignants et chefs des travaux, d'autre part.

Comme en 2011, cette nouvelle édition 2013 récompensera donc, uniquement les enseignants et chefs des travaux

Voici le schéma général que vous trouverez, bien sûr, détaillé plus complètement si nécessaire, sur le site officiel du concours : <http://www.jeunestokesdelappertise.com>

Le principe est simple et nous espérons une belle participation à un concours qui récompense le monde enseignant !

Une participation peu chronophage !

Il s'agit d'adresser simplement, avant le jeudi 21 mars 2013, des recettes créatives qui enrichiront :

- Le site www.laconserve.com
- le site du Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration, qui produira et diffusera sous la forme de fiches interactives vos recettes reçues et primées.
www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr



Jean Michel Bouchy, Enseignant à Amiens
Primé en 2011 Catégorie Entrée : Sardines en Nem de Collioure

Le cahier des Charges est simple :

1. Chaque enseignant participant devra proposer 1 fiche technique recette : Soit 1 entrée, soit 1 Plat ou accompagnement, soit 1 dessert. Chaque enseignant peut, bien sûr, proposer autant de recettes qu'il le désire.
2. Chaque recette devra être composée d'au moins 50% de produits appertisés, boîte métallique. Le reste pouvant être des produits frais, réfrigérés ou surgelés.
3. Chaque recette doit être présentée sous la forme d'une fiche technique accompagnée d'une photo. La photographie est obligatoire et doit être faite par vous
4. Pour permettre au CRNHR de produire une fiche interactive pertinente, l'enseignant devra apporter un ou deux points de focus pédagogiques qui pourront ainsi ouvrir une réflexion sur l'usage de la conserve ou des points de mise en œuvre. Ces Focus seront glissés par le CRNHR sous forme de textes qui enrichiront la rubrique "Pour aller plus loin" des fiches interactives*.

Une fiche interactive est une fiche technique de progression spécifique, produite et mise en ligne par le CRNHR.

Cette fiche permet ensuite à tout enseignant, soit :

- De faire évoluer cette fiche en ligne (par exemple sur un tableau numérique lors d'un cours avec élèves) selon certaines variables (matières, coûts).
- Soit d'accéder à des liens sur celle-ci pour zoomer sur une vidéo de mise en œuvre ou un focus pédagogique particulier.

Exemples de Focus possibles : nutrition, santé, développement durable, protection des espèces, traçabilité, ergonomie de mise en œuvre, rentabilité, etc.

Exemples de fiches interactives sur site CRNHR :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>

5. Les recettes devront nous parvenir avant le jeudi 21 mars 2013, par mail à : globalecomunication@free.fr

Dotations et récompenses : 3 dossiers seront primés !

1. Chaque primé se verra offrir un déjeuner gastronomique pour 2 personnes
2. Les primés verront leur fiche exposée sur le site <http://www.laconserve.com/> et en partenariat avec le Centre de Ressources nationales Hôtellerie Restauration, les primés verront leur fiche rendue "interactive" avec des vidéos éventuelles qui seront produites par le CRNHR hôtellerie-Restauration et diffusée sur le site du **Centre de Ressources Nationales, Hôtellerie-restauration** :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

Date limite de réception des dossiers : Jeudi 21 mars 2013

A adressé à : globalecomunication@free.fr

En espérant à cette 2e édition consacrée aux enseignants et chefs des travaux un bel accueil et une belle participation, nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année !

L'équipe de la Collective de la Conserve et l'Administrateur Jeunes Toques de l'Appertisé

Patrick CANHAN

06 85 39 21 30