



**LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE
ET DU TOURISME**

**15 AVENUE BEAUMARCHAIS BP 2446
38034 GRENOBLE CEDEX 2**

Eddy.Fourna@ac-grenoble.fr - Tél : 06 52 69 39 37

RhôneAlpes Région 

REGLEMENT



**TROPHEE DES JEUNES TALENTS
DE LA GASTRONOMIE
COUPE LESDIGUIERES-CHARTREUSE
12^{EME} EDITION
MARDI 5 - MERCREDI 6 AVRIL 2016**

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE

COUPE «LESDIGUIERES-CHARTREUSE»

12^{ième} EDITION

Mardi 5 Avril et Mercredi 6 Avril 2016

Règlement Général

Article 1^{er} :

Ce concours de Cuisine, Pâtisserie et Bar-Sommellerie organisé par le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble a pour but de soutenir les formations des métiers de la restauration, de permettre aux élèves des lycées hôteliers participants de faciliter leur accès au monde professionnel et enfin de favoriser et développer les échanges entre établissements scolaires.

Article 2 :

Ce concours est ouvert à tous les élèves et étudiants des lycées hôteliers d'enseignement professionnel et technologique public ou privé sous contrat Français. Les lycées étrangers peuvent participer sous certaines conditions. Pour cela, il faut prendre contact avec le comité d'organisation pour validation. Il se déroule par équipe de trois élèves. **L'équipe présentée par le lycée candidat devra impérativement se présenter avec les élèves à l'origine des recettes. Aucun changement de candidat ne sera accepté sauf "cas de force majeure"** (contacter le comité d'organisation si le cas se présente).

Article 3 :

Le concours est divisé en trois parties :

- Un concours de cuisine reposant sur la conception d'une recette pour 8 couverts à partir d'un thème et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée sera déclinée avec un dressage au plat pour 4 personnes et un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes. ***Une partie de la recette sera conceptualisée lors d'une épreuve écrite (3^{ième} garniture) le jour des épreuves.***

- Le concours de Pâtisserie repose sur la conception ***d'un pré dessert libre et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème déterminé pour 6 personnes*** réalisés à partir du panier de marchandises.
- Un concours de bar et sommellerie reposant sur ***des épreuves écrites en rapport avec la connaissance des produits ainsi que sur des épreuves techniques, de commercialisation et d'analyse sensorielle.***

Les thèmes seront proposés sur une annexe du présent règlement.

Article 4 :

Chaque candidat participe dans sa spécialité (cuisine, pâtisserie ou bar-sommellerie) afin de déterminer le classement de chacun des concours. L'addition des notes obtenues par les candidats dans chacune des spécialités permet au jury de proclamer l'équipe gagnante du :

**TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE
COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »**

Article 5 :

Le concours est réservé à 6 équipes de trois élèves issus du même établissement. La composition de l'équipe peut intégrer des niveaux de formation différents.

Un candidat ayant participé lors d'une précédente édition du concours ne peut se représenter même dans une autre spécialité.

Article 6 :

La sélection des 6 équipes finalistes s'effectue sur dossier/recette et repose sur les critères de sélection suivants :

- Respect du Thème imposé, du panier, du coût matières et de la saisonnalité.
- Respect des techniques de cuisine, de pâtisserie, de bar et de sommellerie.
- Respect des contraintes et des caractéristiques de la profession.
- Originalité et faisabilité des recettes.
- Présentation du dossier de candidature.

Article 7 :

Le dossier de candidature doit comporter obligatoirement :

Une fiche d'identité de chaque membre de l'équipe, la fiche technique **détaillée et valorisée** de la recette imaginée par les trois candidats, ainsi qu'un descriptif technique, professionnel et commercial de celle-ci. Une photo de chacune des recettes doit accompagner la fiche technique proposée. Le dossier devra également comporter le nom et les coordonnées de la personne responsable de l'équipe afin de faciliter la communication avec le lycée hôtelier de Grenoble.

Ce dossier doit être **obligatoirement retranscrit sur informatique**. Les recettes ainsi que les photos correspondantes devront être mises dans trois enveloppes distinctes. Une enveloppe pour le concours cuisine, une enveloppe pour le concours bar-sommellerie et une enveloppe pour le concours pâtisserie avec les mentions suivantes : Nom et Prénom du candidat et Nom de l'établissement.

Le dossier complet doit être adressé sous enveloppe à :

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble
Trophée des Jeunes Talents de la Gastronomie
Coupe Lesdiguières-Chartreuse
M. Eddy FOURNA
15 Avenue Beaumarchais
BP 2446 - 38034 GRENOBLE CEDEX

Avant le **Judi 28 Janvier 2016** au plus tard !

ATTENTION : Tout dossier incomplet et ne respectant pas les divers points du règlement ne sera pas accepté par le comité de sélection.

Article 8 :

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification au règlement ou d'annuler le concours en cas de force majeure.

Article 9 :

Tout participant au concours s'engage à en accepter le règlement. Les participants s'engagent également à accepter l'utilisation par le lycée hôtelier de Grenoble et ses partenaires de leur nom, leur image et la reproduction de leurs recettes quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de la publicité ou de campagne de communication et quels qu'en soient les supports.

Article 10 :

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

Article 11 :

Les frais de déplacements des candidats et de leurs accompagnateurs restent à leurs charges.

La fourniture des matières premières est à la charge du lycée hôtelier de Grenoble.

Article 12 :

L'hébergement et les repas de chaque équipe et de son accompagnateur sont à la charge du lycée hôtelier de Grenoble depuis leur arrivée et jusqu'à la remise des prix.

Article 13 :

Le comité d'organisation demande à chaque finaliste du concours d'adopter une tenue et un comportement en rapport avec les attentes et exigences de la profession tout au long de son séjour au lycée et à l'occasion des déplacements extérieurs.

Article 14 :

Remise des prix :

De nombreux prix récompensent les finalistes dans chacune des spécialités. Ils seront remis lors d'un cocktail dans les salons de l'hôtel Lesdiguières en présence de personnalités, de membres de la profession et des partenaires de l'école.

A cette occasion, l'équipe gagnante se verra remettre la « COUPE LESDIGUIERES-CHARTREUSE ». L'établissement de l'équipe gagnante sera détenteur du trophée pendant une année scolaire. Ce trophée deviendra la propriété définitive de toute école qui l'aura remportée à trois reprises et pas forcément consécutives.

Article 15 :

A l'occasion de la remise des prix, chaque candidat devra impérativement être en tenue professionnelle. A cette occasion, les finalistes porteront une veste de cuisine avec leur nom.

Article 16 :

Le Jury choisi par le comité d'organisation du Trophée sera composé de professionnels ainsi que d'anciens élèves du lycée hôtelier de Grenoble lauréats de concours durant leur scolarité au lycée.

Article 17 :

Le comité d'organisation du Trophée informera par courrier les équipes postulantes de leur sélection ou de leur non sélection pour la finale 4 à 6 semaines avant le déroulement du concours.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter :

Lycée Hôtelier de Grenoble
Eddy FOURNA (Chef de Travaux)
www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere/
Tél : 04 38 70 19 60 / 06 52 69 39 37

Grenoble, le 12 octobre 2015

Le comité d'organisation

Annexe 1

THEME DU CONCOURS CUISINE

L'omble chevalier

- Le concours de cuisine repose sur la conception d'une recette pour 8 couverts à partir d'un thème et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée sera déclinée en un dressage au plat pour 4 personnes et un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes.

Le produit imposé :

L'omble chevalier

Il sera traité au choix du candidat présenté entier pour 4 personnes au plat et individuellement à l'assiette, une sauce d'accompagnement de type crustacés servie en saucière

Les garnitures : au nombre de trois

↪ **Garniture 1 : à base de pâtes fraîches réalisées par le candidat le jour de l'épreuve (prévoir un laminoir)**

↪ **Garniture 2 : un légume farci au choix du candidat pris dans le panier de denrées proposées**

↪ **Garniture 3 : libre au choix du candidat sera conçue le matin même des épreuves à l'aide d'un panier proposé au candidat par le comité d'organisation. Cette sous épreuve écrite interviendra juste avant l'entrée en cuisine et sa durée sera de 30 minutes.**

Nouveauté 2016

***Vous pourrez apporter 3 produits de votre choix à l'exception de : Truffes, sauces ou fonds, gélifiants, foie gras, caviar et tout autre produit de « luxe ».
A soumettre aux membres de sélection qui aura
seul le pouvoir de valider ces produits.***

- La recette proposée par le candidat doit être déclinée de manière identique entre le dressage à l'assiette et la présentation spécifique au plat.
- La réalisation de la recette du candidat devra correspondre en tout point à la fiche technique remise au comité de sélection. En cas de non-respect de cette contrainte, le candidat se verra sanctionné voire exclu du concours.
- Les candidats doivent scrupuleusement respecter les quantités des marchandises proposées dans le panier et ne pas intégrer dans la conception de leur recette d'autres denrées non référencées.
- Le panier de denrées préparé par le lycée hôtelier de Grenoble sera conforme au descriptif de la fiche technique proposée au comité de sélection. Aucun autre produit ne sera délivré au candidat. Le candidat devra apporter avec lui la ou les variété(s) de fleurs qu'il souhaite utiliser dans sa recette.
- Aucune préparation pré élaborée de type : fond, fumet etc.... ne sera acceptée par les membres du jury.
- L'attention des candidats est attirée sur le fait de respecter les techniques culinaires, les règles de dressage et de présentation en usage dans la profession.
- Déroulement de l'épreuve :
L'épreuve d'une durée de 4 heures se déroulera dans les cuisines pédagogiques du lycée le mercredi 6 avril 2016 de 6h45 à 13h00.
 - 06h45 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières
 - 07h00 à 07h30 : épreuve écrite 3^{ème} garniture
 - 07h30 : entrée en cuisine du premier candidat et ensuite toutes les 10'
 - 11h30 : envoi du plat du premier candidat et ensuite toutes les 10'.
 - 12h30 : délibération du jury cuisine
 - 15h30 : délibération du jury final cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie
- Les candidats devront apporter le petit matériel spécifique nécessaire à la réalisation de la recette proposée au comité d'organisation. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.
- Les candidats seront assistés dans la réalisation de leur recette par un commis (élève du lycée hôtelier de Grenoble). Ce dernier est présent pour effectuer des travaux préliminaires et permettre au candidat d'évoluer dans un environnement plus serein.

- La notation portera sur les critères suivants :
 - Le travail de conception de la recette
 - Le travail technique du candidat en cuisine
 - La gestion des denrées et déchets
 - La présentation de son plat et de ses assiettes
 - La dégustation de la recette proposée
 - Le respect du règlement

- Le matériel de dressage (plat et assiette) est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble. Les caractéristiques vous seront fournies après la sélection.

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

Annexe 1bis

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »

Mercredi 6 Avril 2016

Panier : CONCOURS CUISINE

POISSONNERIE	
Ombles chevalier (1 kg)	2 pièces
Filet de saumon	0.500 kg
Œufs de truite	1 pot
Ecrevisses	1.500 kg
BOUCHERIE	
Filet de volaille	0.300 kg
Poitrine fumée	0.150 kg
CREMERIE	
Beurre	0.500 kg
Crème fleurette	1 l
Lait	1 l
Œufs	16 pièces
Crème épaisse	0,250 l
Beaufort	0.400 kg
FRUITS et LEGUMES	
Carottes	0.400 kg
Oignons	0.200 kg
Artichauts	6 pièces
Echalotes	0.100 kg
Morilles déshydratées	0.040 kg
Poireau	0.200 kg
Navets	0.500 kg
Blettes	0,400 kg
Pomme de terre Vitelotte	0.400 kg
Pomme de terre ratte	0.400 kg
Romarin	¼ botte
Céleri rave	0.200 kg
Tomate TV	0.600KG
Mini fenouil	8 pièces
Haricots verts	0.200 kg
Champignons de Paris	0.300 kg
Ail	1 tête
Persil plat et coriandre	½ botte
Ciboulette et Basilic	½ botte

SURGELE	
Girolles	0.200 kg
Cèpes	0.200kg
ECONOMAT	
Quinoa	0,200 kg
Concentré de tomates	0.050 kg
Moutarde à l'ancienne	0.050 kg
Farine	1.000 kg
Miel d'acacia	0.100 kg
Huile d'olive	0.50 l
Huile de tournesol	1 l
Cerneaux de noix AOC du Dauphiné	0.150 kg
Amandes effilées	0.150 gr
Epices diverses	QS
Pain d'épices	0.100 kg
Sucre cassonade	0,100 kg
Algue NORI (feuille)	8
CAVE	
Chartreuse Verte et jaune	0.20 l
Fine champagne Cognac Rémy MARTIN 50%	QS
Vin blanc Crozes Hermitage	1 bt
Vin rouge Crozes Hermitage	1 bt

Annexe 2

THEME DU CONCOURS PATISSERIE

« Autour des tartelettes revisitées »

Le concours de Pâtisserie repose sur la conception **d'un pré dessert libre et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème pour 6 personnes** réalisés à partir du panier de marchandise.

Les éléments de décors seront obligatoirement réalisés sur place.

Ils devront être comestibles et avoir pour base :

- Couverture sous toutes ses formes
- Sucre sous toutes ses formes
- Nougatine
- Pâte d'amandes

- TOUTES les préparations nécessaires à la fabrication des réalisations devront être réalisées sur place.
- Le jury se réserve le droit de questionner le candidat sur la composition, les méthodes de réalisation de dressage et de cuisson.
- La réalisation de la recette du candidat devra correspondre en tous points à la fiche technique remise au comité de sélection. En cas de non-respect de cette contrainte, le candidat se verra sanctionné voire exclu du concours.
- Le panier de denrées préparé par le lycée hôtelier de Grenoble sera conforme au descriptif de la fiche technique proposé au comité de sélection. Aucun autre produit ne sera délivré au candidat.

• Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve d'une durée de 5 heures se déroulera dans les laboratoires de pâtisserie du lycée le mercredi 06 Avril 2016.

- 06h00 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières
- 06h10 : mise en loge du premier candidat avec le commis et toutes les 20'
- 06h20 : entrée en pâtisserie du premier candidat puis toutes les 20'
- 09h20 : envoi du pré dessert du premier candidat puis toutes les 20'
- 11h20 : envoi du dessert du premier candidat puis toutes les 20'
- 13h30 : délibération du jury Pâtisserie
- 15h30 : délibération du jury final cuisine et pâtisserie

- Les candidats devront apporter le petit matériel. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.

- Les candidats seront assistés dans la réalisation de leur recette par un commis. Ce dernier est présent pour effectuer des travaux préliminaires et permettre au candidat d'évoluer dans un environnement plus serein.

- Les candidats devront présentés oralement au jury dégustation les différents composants, texture, saveur (argumentation commerciale) des pâtisseries réalisées.

• La notation :

La notation portera sur les critères suivants :

- Le travail de conception de la recette
- Le travail technique du candidat en laboratoire de pâtisserie
- L'argumentation commerciale
- La dégustation des produits réalisés.

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

- Le matériel de dressage peut être fourni par le lycée hôtelier de Grenoble, toutefois les candidats ont la possibilité d'apporter leurs assiettes.

Annexe 2bis

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »

Mercredi 6 Avril 2016

Panier de marchandise – CONCOURS PATISSERIE

CREMERIE	
Oeufs	16 pièces
Crème	1.5 l
Beurre	0.400 kg
Lait	1 l
FRUITS	
Purée Boiron Framboise	0.300 kg
Purée Boiron Fruits de la passion	0.300 kg
Purée Boiron Marron à la gousse de Vanille	0.200 kg
Purée Boiron Abricot	0.300 kg
Orange	0.300 kg
Ananas	0.400 kg
Citron	0.300 kg
Fraises	0.200 kg
Bananes	0.500 kg
Kiwi	2 pièces
Framboises	0.125 kg
Poires williams	0.600 kg
Noisettes entières	0.150 kg
Cerneaux de noix	0.150 kg
Pistaches	0.060 kg
Amandes brutes	0.150 kg
ECONOMAT	
Farine	0.400 kg
Sucre semoule	1.500 kg
Sucre glace	0.500 kg
Isolmat	0.500 kg
Poudre d'amandes	0.200 kg
Poudre de noisettes	0.200 kg
Amandes effilées	0.300 kg
Miel toutes fleurs	0.150 kg
Pâte d'amandes 50%	0.150 kg
Brisure de marron confits	0.150 kg
Vanille gousse	4 pièces
Gélatine feuille 2g	8 pièces

Couverture Jivara lactée	0.400 kg
Couverture Manjari	0.400 kg
Couverture extra bitter	0.500 kg
Couverture ivoire	0.300 kg
Couverture Dulcey	0.300 kg
Beurre de cacao	0.200 kg
Pâte de noisette	0.250 kg
Praliné amandes 70%	0.250 kg
Chocolat extra noir	0.250 kg
Cacao poudre	0.100 kg
Grué	0.100 kg
Lait en poudre	0.050 kg
Vinaigre blanc	0.05l
Colorants liquides (vert, jaune, rouge, bleu, blanc)	QS
Colorants liposolubles (vert, jaune, rouge)	QS
Glucose	0.250 kg
Maïzena	0.250 kg
Crème de tartre	QS
Fondant	0.500 kg
CAVE	
Elixir Chartreuse	0.05 l
Chartreuse verte	0.20 l
Chartreuse jaune	0.20 l
DIVERS	
Feuilles imprimées pour chocolat	1 feuille 40X25

Annexe 3

THEME DU CONCOURS BAR et SOMMELLERIE

Ce concours se déroule en deux épreuves :

Une épreuve de bar
Une épreuve de sommellerie

L'épreuve de BAR comprend deux parties :

Ce concours se déroule en deux épreuves :

- Une épreuve de bar.
- Une épreuve de sommellerie.

Concevoir, réaliser et vendre un cocktail création portant sur le thème :

« LA CHARTREUSE »

- Soumettre la fiche technique dans le dossier de présélection de l'école.
- Le candidat devra effectuer l'argumentation commerciale du cocktail - création et le vendre aux clients (jury).
- Pour appuyer la vente, il présentera une carte de bar générale (préalablement conçue) mettant en avant le cocktail création.
- Le candidat devra également réaliser le cocktail création pour 2 personnes devant le jury et effectuer le service.
- Les éléments de décors pour le cocktail seront obligatoirement réalisés sur place en cinq minutes maximum. Ils auront pour thème « **La Chartreuse** » Ils devront être comestibles.
- Le jury se réserve la possibilité de poser des questions d'ordre technique et professionnel au candidat.
- Le comité d'organisation met à la disposition des candidats des produits généraux de bar (cf. liste produits Bar). Si toutefois des produits spécifiques sont nécessaires, le candidat devra les apporter avec lui.

La notation

Elle portera sur les critères suivants :

- Le choix du produit
- La commercialisation
- Le support de vente (carte de bar)
- Le geste technique
- La dégustation du jury

Les candidats pourront apporter le matériel nécessaire et les produits spécifiques n'étant pas fourni par le comité d'organisation à la réalisation de leur cocktail. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.

LISTE DES PRODUITS DE BAR FOURNIS PAR LE COMITE D'ORGANISATION

Jus d'orange	Perrier	Jus de pamplemousse	Coca-Cola	Jus de citron (Pulco)
Schweppes Indian Tonic	Jus de tomate			
Vermouth Extra-Dry	Vermouth Rouge	Vermouth Blanc		
VDN Blanc	VDL Rouge			
Kirsch	Mirabelle	Rhum blanc	Rhum Ambré	Tequila
Champagne	Vodka	Gin	Whisky	Calvados
Armagnac 3*	Cognac 3*			
Anisé	Campari	Angostura Bitter	Gentiane des Pères Chartreux	
Cointreau	Malibu	Grand Marnier Cordon Rouge	Curaçao Bleu	Soho
Get 27	Crème de Café	Crème de Cacao Brune		
Sirop de sucre de canne	Sirop de Grenadine	Sirop de menthe		
Chartreuse VEP Jaune	Chartreuse VEP Verte	Chartreuse 9ème centenaire	Chartreuse 1605	Chartreuse MOF
Chartreuse Jaune	Chartreuse Verte	Liqueur de cassis des pères Chartreux	Liqueur de myrtilles des pères Chartreux	Liqueur de Mûre des pères Chartreux
Liqueur de framboise des pères Chartreux				
Noix de Muscade	Lait de coco	Olives verte		
Citron (Pièce)	Menthe fraîche	Orange (Pièce)		
Œufs	Crème Fleurette	Lait		

L'épreuve de SOMMELLERIE comprend deux parties :

Soumettre une fiche technique de présentation de la boisson « produit du terroir » dans le dossier de présélection de l'école.

- Une épreuve écrite portant sur la connaissance des vins une durée de 20 minutes.
- Une épreuve technique d'une durée de 25 min. par candidat, ayant pour objectif de :

Effectuer la présentation d'une boisson « produit du terroir » de provenance de votre choix (française ou internationale) en accord gustatif avec le plat proposé en cuisine en vue de le commercialiser.

(Nous envoyer un échantillon 3 semaines avant le concours)

Ce même produit (échantillon n°2) sera fourni par le candidat et nous sera remis à son arrivée en précisant ses exigences de stockage et de température.

- Le candidat devra assurer l'argumentation commerciale et le service du produit devant le jury.
- Il devra également procéder à sa dégustation en vue de l'accorder avec le plat proposé en cuisine.
- Pour cela, il mènera une analyse sensorielle descriptive cohérente pour en déduire une synthèse logique d'appréciation.
- Le jury se réserve la possibilité de poser des questions d'ordre technique et professionnel au candidat. (15 min.)
- Le candidat procédera ensuite à une dégustation **À L'AVEUGLE** d'un produit fourni par le comité d'organisation. Ce produit sera identique pour chacun des candidats. La durée de cette analyse est fixée à 5 minutes MAXIMUM. (Entraînement fortement recommandé pour rester dans le temps imposé.)

- **NOUVEAUTE 2016 :**

Geste technique fixé à 5 minutes MAXIMUM. Il sera demandé au candidat, par les membres du jury sommellerie, après la dégustation à l'aveugle, un geste technique professionnel. Le président du jury sommellerie choisira le jour même, le geste technique, qui peut être :

- un carafage,
- un décantage,
- une ouverture de bouteille droite, en panier, en seau,
- ouverture d'un vin effervescent,
- Le service d'une bouteille de 75 cl pour 6 clients d'un jet, sans revenir en arrière, avec les mêmes cl dans chaque verre. (Entraînement fortement recommandé)

Ce geste technique sera identique pour chacun des candidats.

La notation :

La notation portera sur les critères suivants :

- le choix du produit
- la commercialisation
- le service de la boisson
- l'analyse sensorielle du candidat
- l'analyse A L'AVEUGLE
- le geste technique

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

PROGRAMME

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Journée du mardi 5 avril 2016

- 11h00 : Accueil des candidats (Pot d'accueil et installation à l'hôtel Lesdiguières)
- 12h30 : Déjeuner au restaurant « le Clos Vigny » et tirage au sort des heures de passage
- 14h30 : Visite des locaux du concours

Cuisine Trièves et Chartreuse (site Beaumarchais)
Laboratoires de pâtisserie (site Clos d'Or)
Salle de bar et sommellerie (site Beaumarchais)
- 15h30 : Visite des Caves de la Chartreuse à Voiron
- 19h30 : Dîner au restaurant « Beaumarchais »
- 22h00 : Retour à l'hôtel

Journée du mercredi 6 avril 2016

- 6h00 : Petit déjeuner à l'hôtel
- 7h00 : Appel des candidats cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie
- 7h15 : Début des épreuves de cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie
- 13h00 : Fin des épreuves
- 13h00 : Déjeuner au restaurant « Beaumarchais » - AUTOUR D'UN BUFFET
- 17h30 : Proclamation des résultats et remise des prix à l'hôtel
- 18h00 : Cocktail à l'hôtel Lesdiguières

Programme spécifique pour les accompagnateurs pendant la matinée du mercredi.

Annexe : A renvoyer avec le dossier impérativement

A L'ATTENTION DU PROFESSEUR RESPONSABLE DE L'EQUIPE

Lors de la remise des prix, les candidats se verront remettre une tenue professionnelle qu'ils devront impérativement porter lors de la cérémonie de proclamation des résultats.

Merci de bien vouloir indiquer les tailles vestimentaires de vos élèves dans le tableau ci-dessous et de le joindre au dossier de candidature dans une enveloppe séparée pour le jeudi 28 Janvier 2016.

Notre partenaire est la Société BRAGARD

Attention :se référer au catalogue produit de la Société BRAGARD et à son représentant dans votre région pour la correspondance des tailles.

Nom et Prénom Spécialité	Taille haut de corps	Taille bas de corps