



2^{ème} Trophée Frédéric Delair

- Concours National des Métiers de Service
& des Arts de la Table française -

25 mars 2016



REGLEMENT

Article 1 : Calendrier du deuxième Trophée Frédéric Delair

25 novembre 2015 – Lancement des inscriptions au concours,

30 janvier 2016 - Date limite de dépôt des dossiers, sélections des 6 finalistes,

25 mars 2016 - Finale du 11^{ème} Trophée National Frédéric Delair au CFA Médéric - PARIS.

Article 2 : Profil des candidat(e)s

Sont admis à prendre part au concours tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS - relatifs aux métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de salle - des lycées d'enseignement public et CFA public et des lycées et CFA privés sous contrat. Ils devront être âgés de moins de 26 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre). La recherche de la mise en valeur de l'enseignement des métiers de salle doit motiver les candidats.

Article 3 : Thème du deuxième Trophée Frédéric Delair

« Frédéric Delair : sous la houlette de ce maître d'hôtel devenu propriétaire au milieu du XIX^{ème} siècle, le service en salle prend un tour nouveau. Frédéric codifie la recette du «canard au sang » ou «caneton Tour d'Argent» tel que nous le connaissons aujourd'hui. Sûr de la pérennité de son oeuvre, il décide en 1890 de numéroter chaque canard. »

Organisé par l'Association Frédéric Delair (association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901), le second Trophée Frédéric Delair cherche à valoriser les apprentis, élèves et étudiants qui restitueront le mieux l'enseignement reçu relatif aux métiers de salle, à leur participation à la renommée de la gastronomie française au titre de patrimoine vivant et à leur évolution dans le respect des savoirs fondamentaux. Divers ateliers pratiques seront mis en place afin de valider les acquis et aptitudes des candidats.

Article 4 : Déroulement des épreuves

Article 4.1 Epreuves de sélection

La sélection des candidats s'effectuera par l'Association Frédéric Delair. Un dossier par établissement d'enseignement pourra être retenu. Le dossier d'inscription devra être composé de :

- Une rédaction sur le thème : **« Les métiers de la salle ont évolué dans les techniques et l'élégance des gestes depuis Frédéric Delair jusqu'à nos jours. Comment envisagez-vous cette évolution pour les années à venir et vous-même, comment vous projetez-vous dans ce schéma ? »** - dactylographié sur feuille A4, maximum 4 pages, environ 1.200 mots –,
- Le bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement daté et signé,
- Un certificat de scolarité.

Le jury de sélection retiendra six binômes, qui seront informés de leur participation à la finale à partir du 08 février 2016 et recevront des informations complémentaires afin de finaliser leur préparation.

Article 4.2 Epreuves Finales :

Les épreuves finales se dérouleront en public le vendredi 25 mars 2016 au CFA Médéric - 20, rue Médéric 75017 PARIS.

Les membres des établissements des finalistes sont invités à venir soutenir leur équipe.

Les binômes sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale :

- **réalisation d'une table sur le thème de la « Saint-Valentin », exploitable dans un service de restaurant avec une mise en place à la carte pour deux couverts. Sur la base d'une table ronde – diamètre 1,20 m – et deux chaises fournies. L'ensemble des matériels de mise en place, nappage et décor sera amené par les candidats.** Temps imparti 30 minutes. Epreuve en binôme.
- **test de reconnaissance de fromages à partir d'un buffet fourni, réalisation d'une assiette et argumentation.** Temps imparti 15 minutes. Epreuve individuelle.
- **découpe d'un fruit imposé fourni, face au client, - thème précisé 3 semaines avant la finale-.** Temps imparti 15 minutes. Epreuve individuelle.
- **création originale d'un cocktail, - thème précisé 3 semaines avant la finale-.** Temps imparti 15 minutes. Epreuve individuelle. Produit et matériel fourni.
- **décantation, service et argumentation d'un vin rouge tiré au sort fourni, - thème précisé 3 semaines avant la finale-.** Temps imparti 15 minutes. Epreuve individuelle.
- **argumentation commerciale, mise en situation professionnelle internationale (français/ anglais) et prise de commande, à partir d'une carte en français transmise 3 semaines avant la finale.** Temps imparti 15 minutes. Epreuve individuelle.
- **découpe d'un caneton rôti pour deux, servi au plat.** Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle. Des canetons seront fournis aux finalistes pour entraînement, avant la finale.
- **crêpe flambée, préparation libre à votre convenance et argumentation, d'une assiette à partir des produits de votre choix.** Temps imparti 20 minutes. Epreuve individuelle.

Hormis l'épreuve de dressage de la table prestige, les candidats finalistes se verront attribuer par binôme, les épreuves individuelles selon la répartition suivante :

candidat a

Fromage
Fruit,
Œnologie,
Crêpe.

candidat b

Prise de commande,
Cocktail,
Découpe du canard.

Les candidats finalistes sont appelés à être présents le 25 mars 2016 à 08 heures 00 sur l'espace concours où un briefing et le tirage au sort des ordres de passage seront effectués.

Les candidats disposeront de 15 minutes pour la mise en place des postes. Ils pourront être aidés à ce moment par un accompagnateur.

Les candidats débiteront leur épreuve suivant l'ordre de passage déterminé par tirage au sort.

Article 5 : Matériels

Seuls les éléments de décoration et de dressage spécifiques à la réalisation de la table Prestige seront apportés par les candidats.

Tous les matériels et denrées nécessaires aux différents ateliers, hormis l'atelier précité, seront fournis par les organisateurs.

Toute tricherie sur ces différents points, ou autres dissimulations, disqualifiera immédiatement le candidat.

Article 6 : La tenue

Le candidat arrivera le matin de l'épreuve en tenue. Il travaillera en tenue complète. Il sera en tenue de travail de son choix pour la proclamation des résultats. **La tenue, l'attitude, le savoir être seront évalués tout au long de la journée et des différents ateliers.**

Article 7 : Le jury – La notation – Les prix

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Education Nationale. Les jurys seront sous la Présidence d'honneur de Monsieur André Terrail, Président du Restaurant La Tour d'Argent. Le jury sera composé d'un Président, de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels nationaux et reconnus et de membres de l'Education Nationale. Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise. Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement. Diplômes, médailles et trophées, livres professionnels, stages professionnels et de nombreuses récompenses seront mis en dotation.

Article 8 : Inscription

Dès l'annonce du thème du Trophée les binômes souhaitant s'inscrire pourront faire acte de candidature. Pour cela, ils devront adresser le dossier d'inscription du concours dûment renseigné et disponible auprès du chef de travaux de son établissement à l'adresse suivante :

« 2^{ème} Trophée Frédéric Delair »
1, rue du Cardinal Lemoine – 75005 PARIS
pascal_pillier@tropheedelair.fr

Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 30 janvier 2016, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi.

Article 9 : Modification du règlement :

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur.

En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

Article 10 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 11 : Exploitation publicitaire

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée.

De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

Article 12 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 25 mars 2016, en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

Article 13 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

Article 14 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

« lu et approuvé, bon pour accord »,

daté et signé.



BULLETIN DE PARTICIPATION

2^{ème} Trophée National Frédéric Delair
sous le parrainage du restaurant « La Tour d'Argent - Paris ».

Nom, adresse complète et téléphone de l'établissement d'enseignement : Nom et prénom du professeur référent :	Date limite d'inscription 30 janvier 2016
<u>CANDIDAT A - ELEVE – APPRENTI</u> (1) Nom et prénom : <input type="checkbox"/> M. <input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> Mlle Adresse personnelle : Téléphone : courriel Date de naissance : CLASSE (2) : ANNEE :	
Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation : Nom et prénom du maître d'apprentissage :	
<u>CANDIDAT B - ELEVE – APPRENTI</u> (1) Nom et prénom : <input type="checkbox"/> M. <input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> Mlle Adresse personnelle : Téléphone : courriel Date de naissance : CLASSE (2) : ANNEE :	
Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation : Nom et prénom du maître d'apprentissage :	

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du 2^{ème} Trophée National Frédéric Delair, nous vous adressons notre bulletin de participation.

Fait à le

Signatures précédées de la mention « Lu et approuvé » de chaque candidat :

(1) Rayer la mention inutile puis compléter parfaitement et très lisiblement le présent bulletin afin d'éviter tout retard d'enregistrement, les erreurs...
(2) Joindre un certificat de scolarité.