



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

ÉPREUVE FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e Concours 2016 – 2018	Groupe I – Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Classe 1 – CUISINE GASTRONOMIE	NOVEMBRE 2018
--	--	----------------------

MERCREDI 21 et JEUDI 22 NOVEMBRE 2018

LYCEE HÔTELIER DU TOUQUET

ORGANISATION HORAIRE

• Contrôle marchandises et matériels	
• Installation des matériels au poste de travail	la veille
• Accueil, vestiaire	selon horaire de convocation
• Reprise des marchandises apportées et rangement au poste de travail	15 minutes
• Briefing, contrôles, tirage au sort de l'ordre d'envoi	selon horaire de convocation
• Mise en loge sans moyen de communication	selon ordre de passage
• Temps total de production	5 heures
• Remise en état du poste, rangement	15 minutes

SUJET

En tendant vers l'excellence technique, avec l'aide de deux commis fournis par le centre de concours, les candidats devront réaliser dans le temps imparti les productions suivantes :

Plat n°1	Huit pavés de lieu jaune et huit petits « Parmentier » de homard
Plat n°2	Trilogie d'un lièvre entier, cuisiné de « trois façons », trois garnitures fruits-légumes
Plat n°3	Pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron

PRÉCISIONS GÉNÉRALES :

« Le libellé des recettes doit être interprété simplement, sans chercher de complications, sans ajout complémentaire. Hormis les expressions libres, tout ce qui n'est pas expressément demandé n'est pas autorisé ».

Tout retard de plus de 3 minutes jusqu'à 5 minutes sera sanctionné. Chaque juré déduira alors 3 points de pénalité forfaitaire à la note qu'il attribue à ce plat. Passé ce délai de 5 minutes, le plat sera envoyé mais il ne sera pas noté.

PLAT N°1

Huit pavés de lieu jaune et huit petits « Parmentier » de homard

Plat réalisé pour 8 personnes

Ce plat sera servi au bout de 04h00 d'épreuve.

Lieu jaune :

- les pavés de lieu jaune (pris dans le dos) seront calibrés à 80 gr net, sans peau ;
- chaque pavé sera piqué dans le sens de la largeur du pavé, de 4 lanières de hareng fumé ;
- chaque pavé sera bardé de feuilles d'endives blanches cuites, dans le sens de la longueur ;
- la cuisson des pavés de lieu est laissée libre d'interprétation, toutefois, les pièces cuites devront être présentées glacées, brillantes.

Garniture :

- cuire un homard bleu européen de 500/600 gr (cuisson libre) ;
- réaliser un hachis de homard cuit (interprétation et ingrédients libres), lié ou pas ;
- réaliser une purée de pomme de terre ;
- monter 8 « Parmentier » de homard dans des cercles en inox de 6,5 cm de diamètre et de 3 cm de haut. Le hachis de homard sera réparti en une seule couche entre deux couches de purée de pomme de terre (les trois couches doivent être bien distinctes et visibles) ;
- parsemer d'Emmental et gratiner.

Coulis, sauce ou jus : réaliser un coulis, ou une sauce, ou un jus de homard (30 cl finis).

Finition et dressage sur 8 assiettes :

- ✓ dresser sur assiette (logo vers le haut) le pavé de lieu et le « Parmentier » de homard, selon le schéma fourni ;
- ✓ verser une cuillère de coulis, ou sauce, ou jus fini sur chaque assiette (ne napper ni le lieu, ni le « Parmentier »), envoyer le reste de sauce en saucière.

Autorisé en amont de l'épreuve :

- filet(s) de lieu jaune levé(s) et arête à part ;
- légumes épluchés ;
- toutes les autres denrées doivent être apportées à l'état brut, excluant ainsi les préparations préliminaires d'ingrédients ou apport de bases culinaires.

Autorisé pendant l'épreuve : réalisation d'une faible quantité de farce de poisson.

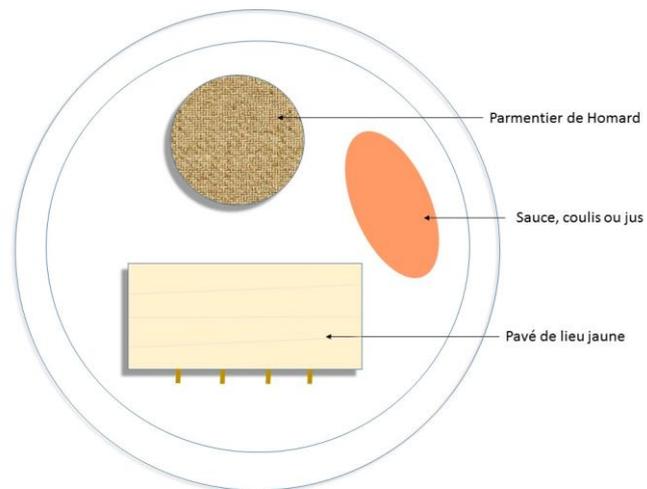
Interdit : truffe et caviar.

Bon d'économat : tous les ingrédients doivent impérativement être listés lisiblement sur le bon d'économat fourni (et mis en ligne sur le site par le COET-MOF), en poids ou en volume et en pièces totales, avant l'arrivée au centre de concours.

Matériel de dressage fourni par le centre :

- 8 assiettes plates de 18 cm de fond libre minimum ;
- 1 saucière 25 cl.

Croquis d'aide au dressage (les proportions des éléments ne sont pas à l'échelle)



PLAT N° 2

Trilogie d'un lièvre entier, cuisiné de « trois façons », trois garnitures fruits-légumes

Plat réalisé pour 8 personnes

Ce plat sera servi au bout de 04h30 d'épreuve.

Lièvre

À partir d'un lièvre entier (2,5 kg net environ), dépouillé, sans viscères, avec foie, cœur, poumons, reins :

- découper en 7 parties – 2 pattes avant, 2 pattes arrière, le coffre, le râble, la tête ;
- les pattes avant et arrière sont traitées de la même façon, avec la tête (sans les yeux) à savoir cuites en sauce (exécution libre) ;
- le coffre entier, non désossé, est farci d'une farce style « lièvre à la royale », sans truffes, cuit séparément, d'une autre manière que les pattes et la tête (exécution libre) ;
- le râble est rôti, tenu très rosé ;
- une seule sauce ou jus est demandé pour l'ensemble de ce plat ;
- lever les deux filets du râble, détailler en 8 noisettes. Lever les deux filets mignons ;
- couper l'os saillant du râble, le retourner et le stabiliser avec les deux filets mignons ;
- sur le plat, reconstituer le lièvre en positionnant la tête (cavités des yeux garnies d'olives noires), le coffre farci, les pattes avant, le râble, et enfin les pattes arrière. Ranger les huit noisettes sur l'os du râble.

Garnitures :

- 8 palets de butternut de 4 cm de diamètre et 1,5 cm de haut, creusés, cuits, remplis d'une purée moitié carotte, moitié kaki, lissée en dôme. Chaque dôme est décoré d'une « fleur » composée de 7 pétales d'amandes effilées et en son centre d'une pastille de pruneau ;
- 8 betteraves rouges, calibrées de la taille d'une boule de ping-pong (pas plus), cuites, évidées, remplies d'émincé de chou rouge cuit bien fondant et de pomme reinette cuite, en quantités égales ;
- 8 « petits gâteaux » de chou romanesco (l'appareil contenant uniquement sommités cuites de chou romanesco, œuf, crème, assaisonnement) cuits dans des moules à darioles de 4,5 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Une fois cuits, démouler chaque « gâteau » sur un disque de kiwi frais légèrement étuvé au beurre (de 5 cm de diamètre et de 1 cm maximum d'épaisseur). Piquer une sommité de chou romanesco cuite au sommet de chaque « gâteau ».

Dressage sur plat rectangle :

- effectuer le dressage « bête sur le dos » dans l'intégralité des morceaux, sauf la tête ;
- répartir à chacun des quatre coins du plat une garniture de chaque, et dresser 4 assiettes de garnitures à part.
- voiler légèrement le lièvre en entier.
- dresser la sauce à part en saucière.

Autorisé en amont de l'épreuve :

- fond blanc de volaille ;
- légumes épluchés ;
- toutes les autres denrées doivent être apportées à l'état brut, excluant ainsi les préparations préliminaires d'ingrédients ou apport de bases culinaires.

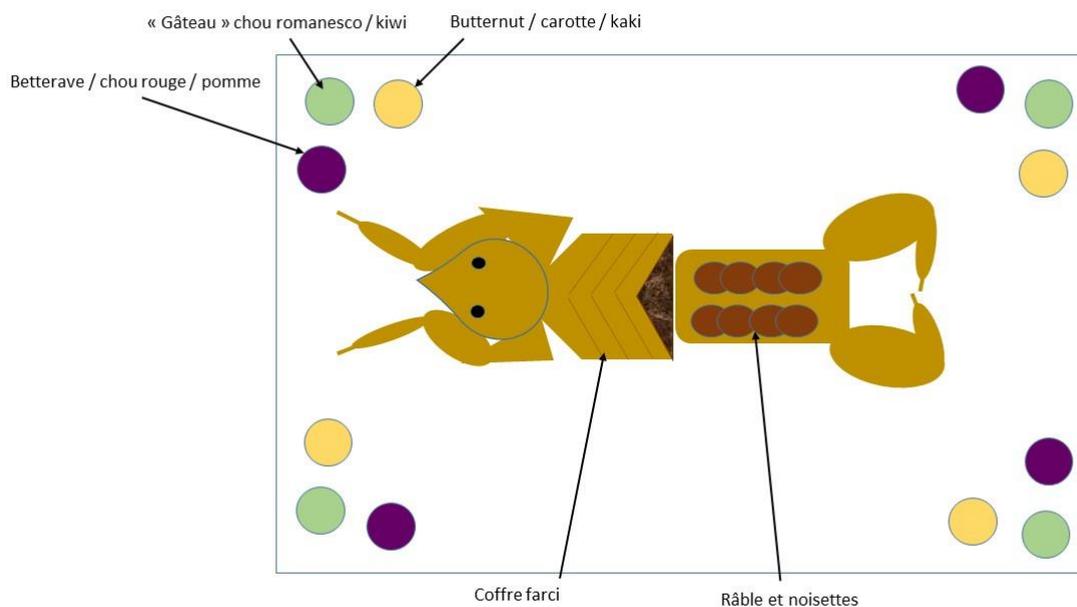
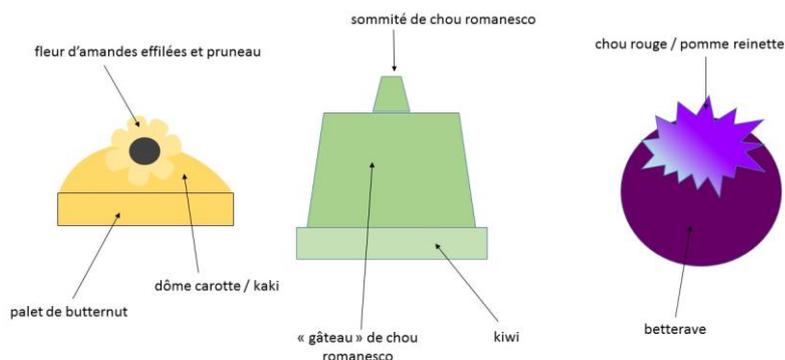
Interdit : sang et truffe.

Bon d'économat : tous les ingrédients doivent impérativement être listés lisiblement sur le bon d'économat fourni (et mis en ligne sur le site par le COET-MOF), en poids ou en volume et en pièces totales, avant l'arrivée au centre de concours.

Matériel de dressage fourni par le centre :

- 1 plat rectangulaire de 40 x 60 cm ;
- 1 saucière 25 cl ;
- 4 assiettes plates de 18 cm de fond libre minimum.

Croquis d'aide au dressage (les proportions des éléments ne sont pas à l'échelle)



PLAT N°3

Pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron

Plat réalisé pour 8 personnes

Ce plat sera servi au bout de 05h00 d'épreuve.

Réaliser :

- un appareil à Pavlova selon votre recette. Mouler l'appareil dans un moule à bordure droit uni de 20 cm de diamètre et de 6 cm de haut. Mettre de côté après cuisson ;
- une gelée avec du jus de citron jaune. Chemiser une demi-sphère inox (de 12 cm de diamètre sur 6 cm de hauteur) de cette gelée de citron. Remplir d'une salade de fruits exotiques crus (sans noyaux ni pépins), macérés avec un alcool, puis liées avec de la gelée de citron. Monter harmonieusement votre aspic et faire prendre au froid ;
- une crème Chiboust au jus d'agrumes ;
- une crème Chantilly (avec crème fleurette et mascarpone), pas trop serrée ;
- une crème au citron qui sera servie à part en saucière, accompagnant la Pavlova finie.

Dressage sur plat rond :

- démouler délicatement la Pavlova sur un disque cartonné ;
- remplir le centre de crème Chiboust aux agrumes, au ras de la Pavlova ;
- démouler l'aspic et le déposer au centre de la Pavlova, masquant ainsi la crème Chiboust d'agrumes ;
- autour de l'aspic, décorer le dessus de la Pavlova de 8 belles rosaces de crème Chantilly ;
- mettre au frais si nécessaire et servir en même temps une saucière de crème citron.

Autorisé :

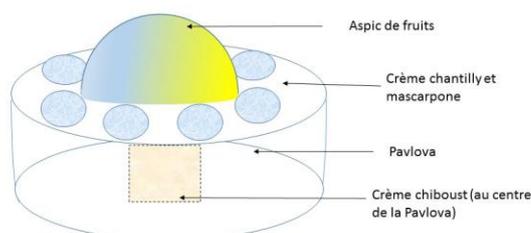
- gélatine animale ou agar agar ou autres liants pour aspic ;
- œufs entiers, jaunes et blancs d'œufs liquides pasteurisés ;
- blancs d'œufs déshydratés ;
- toutes les autres denrées doivent être apportées à l'état brut, excluant ainsi les préparations préliminaires d'ingrédients ou apport de bases culinaires.

Bon d'économat : tous les ingrédients doivent impérativement être listés lisiblement sur le bon d'économat fourni (et mis en ligne sur le site par le COET-MOF), en poids ou en volume et en pièces totales, avant l'arrivée au centre de concours.

Matériel de dressage fourni par le centre :

- 1 plat rond plat de 24 cm de diamètre de fond libre minimum ;
- 1 saucière 25 cl ;
- 1 disque cartonné doré de 20 cm de diamètre.

Croquis d'aide au dressage (les proportions des éléments ne sont pas à l'échelle)



Plat n°1 : Huit pavés de lieu jaune et huit petits « Parmentier » de homard

Chaque candidat doit impérativement faire figurer sur cette liste tous les ingrédients apportés pour la composition de cette recette.
Cette feuille devra être correctement remplie avant d'entrer dans le centre de sélection pour contrôle des marchandises.

BON D'ÉCONOMAT CUISINE

LISTE À ÉTABLIR PAR LE CANDIDAT			PARTIE RÉSERVÉE AUX SURVEILLANTS DE CUISINE	
DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS	Unité en Kg, Litre, Pièce, Botte	TOTAL	CONTRÔLE DES MARCHANDISES	
			AVANT L'ÉPREUVE	APRÈS L'ÉPREUVE
Éléments du lieu jaune :				
Éléments des « Parmentier » de homard :				
Éléments du coulis, ou sauce, ou jus de homard :				

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS POSITIVES :	SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS NÉGATIVES :
---------------------------------------	---------------------------------------

CONTRÔLEURS EN CUISINE
NOMS :

SIGNATURES :

Plat n°2 : Trilogie d'un lièvre entier, cuisiné de « trois façons », trois garnitures fruits-légumes

Chaque candidat doit impérativement faire figurer sur cette liste tous les ingrédients apportés pour la composition de cette recette.

Cette feuille devra être correctement remplie avant d'entrer dans le centre de sélection pour contrôle des marchandises.

BON D'ÉCONOMAT CUISINE

LISTE À ÉTABLIR PAR LE CANDIDAT			PARTIE RÉSERVÉE AUX SURVEILLANTS DE CUISINE	
DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS	Unité en Kg, Litre, Pièce, Botte	TOTAL	CONTRÔLE DES MARCHANDISES	
			AVANT L'ÉPREUVE	APRÈS L'ÉPREUVE
Éléments du lièvre :				
Éléments du jus ou de la sauce :				
Éléments des palets des butternut :				
Éléments des betteraves rouges :				
Éléments des petits « gâteaux » de chou romanesco :				

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS POSITIVES :	SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS NÉGATIVES :
---------------------------------------	---------------------------------------

CONTRÔLEURS EN CUISINE

NOMS :

SIGNATURES :

Plat n°3 : Pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron

Chaque candidat doit impérativement faire figurer sur cette liste tous les ingrédients apportés pour la composition de cette recette.
Cette feuille devra être correctement remplie avant d'entrer dans le centre de sélection pour contrôle des marchandises.

BON D'ÉCONOMAT CUISINE

LISTE À ÉTABLIR PAR LE CANDIDAT			PARTIE RÉSERVÉE AUX SURVEILLANTS DE CUISINE	
DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS	Unité en Kg, Litre, Pièce, Botte	TOTAL	CONTRÔLE DES MARCHANDISES	
			AVANT L'ÉPREUVE	APRÈS L'ÉPREUVE
Éléments de la Pavlova :				
Éléments de la crème Chiboust :				
Éléments de l'aspic d'agrumes :				
Éléments de la crème Chantilly :				
Éléments de la crème citron :				
SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS POSITIVES :			SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS NÉGATIVES :	

CONTRÔLEURS EN CUISINE

NOMS :

SIGNATURES :