



**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
ET DU TOURISME**

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

Eddy.Fourna@ac-grenoble.fr - Tél : 06 75 20 04 64



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**TROPHÉE DES JEUNES TALENTS
DE LA GASTRONOMIE
COUPE LESDIGUIERES-CHARTREUSE**

16^{ème} Edition

MARDI 31 MARS ET MERCREDI 1 AVRIL 2020

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME
DE GRENOBLE

COUPE «LESDIGUIERES-CHARTREUSE»

16^{ème} Edition

Règlement Général

Article 1^{er} :

Ce concours de Cuisine, Pâtisserie et de Restaurant 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^{ème} garniture) le jour des épreuves. Le plat dressé pour 4 couverts sera présenté et découpé par le candidat du service en salle, assurant lui-même la commercialisation et l'accord mets et vin.***
- Un concours de pâtisserie reposant sur la conception ***d'un gâteau de voyage en relation avec le cocktail et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème pour 8 personnes. La marchandise nécessaire à la réalisation de la tarte sera fournie par le candidat, les desserts à l'assiette seront réalisés à partir du panier de marchandises.***
- Un concours de Restaurant composé de quatre sous-épreuves :
 - ✓ Une épreuve écrite sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant
 - ✓ Atelier 1 : Une épreuve de Mixologie (pratique)
 - ✓ Atelier 2 : Une épreuve de Sommellerie (pratique)
 - ✓ Atelier 3 : Une épreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une Technique de Restaurant (pratique)

Les thèmes seront proposés sur une annexe du présent règlement.

Article 4 :

Chaque candidat participe dans sa spécialité (cuisine, pâtisserie ou restaurant) 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 :

**TROPHÉE 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 :

Dossier cuisine et pâtisserie :

- Les fiches techniques **détaillées et valorisées** des recettes imaginées, ainsi qu'un descriptif technique, professionnel et commercial. Une photo des recettes doit accompagner les fiches techniques proposées.
- Respect du thème imposé, du panier.
- Respect des techniques de cuisine et de pâtisserie.
- Respect des contraintes et des usages de la profession.
- Originalité et faisabilité des recettes.

Dossier de restaurant composé de deux sous-parties (Mixologie et Sommellerie) qui doit comporter pour :

- La partie **Mixologie** : une fiche technique **valorisée** avec le visuel du cocktail création ainsi qu'une argumentation commerciale mettant en avant la pertinence de l'accord entre le cocktail création sur le thème : « **La Chartreuse s'invite au JO de Tokyo 2020** » et le gâteau de voyage de l'épreuve de pâtisserie sur le thème : « **Saveur d'Asie, fruits et chocolat** ».
- La partie **Sommellerie** : une fiche produit de présentation de la boisson « produit du terroir » choisi et une argumentation commerciale mettant en avant la pertinence de l'accord entre le vin et l'assiette de cuisine.

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 restaurant 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 - DDFPT
15 Avenue Beaumarchais
BP 2446 - 38034 GRENOBLE CEDEX

Avant le 23 janvier 2020 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 tenu vestimentaire 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.

À 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. A charge pour lui, si il ne participe à l'édition suivante, de ramener par ses propres moyens le Trophée au lycée hôtelier de Grenoble.

Article 15 :

À l'occasion de la remise des prix, chaque candidat devra impérativement être en tenue professionnelle. À 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 (DDFPT)
Eddy.Fourna@hotellesdiguieres.com
<http://www.hotellesdiguieres.com/fr/>
www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere/
Tél : 04 38 70 19 60 / 06 75 20 04 64

Grenoble, le 17 octobre 2019

Pour le comité d'organisation

Eddy FOURNA

Annexe 1

THÈME DU CONCOURS CUISINE

« La Chartreuse s'invite au JO de Tokyo 2020 »

La cuisine française s'exporte à travers le monde et plus particulièrement à travers nos grands chefs. Paul Bocuse le premier en exportant son concept de brasserie au Japon. Les classiques de sa cuisine y sont représentés et mettent en avant les beaux produits et la culture d'une gastronomie soignée, selon les codes de la cuisine dite « classique ». Afin de concilier la gastronomie française et nipponne, vous mettrez en œuvre les techniques imposées à travers **la pintade fermière de l'Ardèche**.

Vous concevrez une recette pour 8 couverts à partir du panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée sera déclinée en :

- Un dressage au plat pour 4 personnes valorisant la volaille entière rôtie présentée sur son socle de pain de mie et farce à gratin.
- Un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes valorisant la volaille désossée entière ou découpée en 4.

Les éléments techniques imposés sont au nombre de trois

👉 **1 /Brider en entrée la pintade (présentation au plat) et désosser la seconde (présentation à l'assiette)**

👉 **2 / Réaliser une garniture sur le principe du ravioli Japonais « Gyoza »**

👉 **3 /Garniture surprise** : Composer une garniture à partir d'un panier mis à votre disposition le jour du concours. Celle-ci devra être conceptualisée par écrit afin d'en identifier les caractéristiques (technique(s) choisies, composition...). Cette sous-épreuve écrite interviendra juste avant l'entrée en cuisine et sa durée sera de 30 minutes (une trame documentaire vous sera distribuée pour uniformiser la mise en page).

- La recette proposée par le candidat doit être déclinée de manière identique à l'assiette comme au plat.
 - 4 assiettes avec pintade et les garnitures végétales.
 - 1 plat pour 4 couverts avec pintade et les garnitures végétales.
 - 2 plats de quatre personnes seront mis à disposition le jour du concours pour la garniture surprise.
- La garniture surprise, sera donc envoyée dans le même temps. Le candidat de restaurant aura pour mission de dresser 4 assiettes et de valoriser (commerciallement et techniquement) l'ensemble du 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.
- 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 3 Avril 2019 de 6h45 à 13h00.

- 06h45 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières ;
 - 07h00 à 07h30 : épreuve écrite de la 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'. Le plat pour 4 couverts sera commercialisé par le ou la candidate de restaurant ;
 - 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

TROPHÉE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »

Mercredi 1 Avril 2020

Panier : CONCOURS CUISINE

POISSONNERIE	
Pintade fermière effilée Label rouge Dauphiné (de 1,1 à 1,4 Kg/pièce)	2 pièces
Aileron de volaille	0,250 Kg
Filet de poulet	0,250 Kg
Foie de volaille	0,300 Kg
Barde de porc	0,300 Kg
Poitrine de porc salé	0,250 Kg
CRÉMERIE	
Beurre	0,500 Kg
Crème fleurette	0,500 L
Lait	1 L
Œufs	10 pièces
Saint Félicien d'Ardèche	½ pièce
FRUITS et LÉGUMES	
Ail	1 tête
Blette	1 botte
Carotte fane (8 pièces minimum)	2 bottes
Carotte jaune	0,300 Kg
Carotte violette	0,300 Kg
Cerfeuil	1 botte
Champignons de Paris bouton	0,250 Kg
Champignons de Paris Gros	0,400 Kg
Citron jaune	1 pièce
Chou vert frisé	1 pièce
Échalotes	0,200 Kg
Epinard pousse	0,200 Kg
Epinard branche	0,800 Kg
Micro pousse au choix(voir https://www.facebook.com/MillePousses)	1 barquette
Oignon jaune	0,500 Kg
Oignon grelot frais	0,250 Kg
Persil plat	½ botte
Poireau (3 pièces minimum)	1 Kg
Pois gourmands	0,080 Kg
Tomate TV	0,400 Kg
SURGELÉ	
Myrtille	0,200 Kg

ÉCONOMAT	
Amandeentière mondée	0,150 Kg
Cerneaux de noix AOC du Dauphiné	0,150 Kg
Chapelure blonde (PONKO, chapelure Japonaise)	0,250 Kg
Châtaigne sous vide	0,250 Kg
Concentré de tomates	0,050 Kg
Épices courantes, pour les spéciales s'adresser aux organisateurs	QS
Epeautre	0,300 Kg
Farine	0,250 Kg
Farine de châtaigne	0,150 Kg
Fruits secs (abricot, figue, amande, raisin blond) au choix	0,100 Kg
Gomasio	0,020 Kg
Graine de moutarde	0,020 Kg
Huile de noix	0,050 L
Huile de sésame torréfiée	0,010 L
Huile de tournesol	1 L
Miel d'Ardèche	0,100 Kg
Moutarde à l'ancienne	0,050 Kg
Noisette	0,100 Kg
Sarrazin décortiqué	0,250 Kg
Safran d'Ardèche	2 gr
Sauce Soja	0,100 L
Pain de mie non tranché	½ pièce
Thym/Laurier	PM
CAVE	
Chartreuse Verte et jaune	0,100 L
Liqueur de myrtille	0,050 L
Cognac	0,050 L
Vin blanc d'Ardèche	0,750 L
Vin rouge d'Ardèche	0,750 L
Bière AmbréeArdèche	0,500 L
Vinaigre de miel de châtaignier	0,100 L
Vinaigre vin rouge	0,100 L
AUTRE	
Fond brun de volaille	½ L
Fond banc de volaille	1 L

Le candidat devra préciser le nom et le contenu des épices qui entrent dans le cadre sa recette.

Annexe 2

THEME DU CONCOURS PATISserie

« Le mariage des Fruits et du Chocolat »

Le concours de Pâtisserie repose sur la conception **d'un gâteau de voyage de 6 personnes en relation avec le cocktail et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème pour 8 personnes. La marchandise nécessaire à la réalisation du gâteau de voyage sera fournie par le candidat, les desserts à l'assiette seront réalisés à partir du panier de marchandises.**

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.
 - Une texture croustillante devra obligatoirement entrer dans la composition des desserts à l'assiette.
 - Le gâteau de voyage devra respecter le thème "Saveur d'Asie, fruits et chocolat". (Si les candidats utilisent d'autres marques de purées de fruits ou fruits congelés que « les vergers Boiron » ils seront stockés dans des emballages neutres).
 - 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.

Nota : un gâteau de voyage identique à ceux réalisées en laboratoire sera fourni par le candidat et remis **dès le mardi** en précisant les exigences de stockage de façon à être présenté et dégusté lors de l'épreuve du cocktail.

Pour la personnalisation de son assiette, le candidat a la possibilité d'apporter un produit de son choix.

Lors de l'épreuve pratique le candidat devra réaliser 2 gâteaux de voyage identiques de 6 personnes. L'un pour la dégustation du jury technique, l'autre présenté dans les salons de l'hôtel lors de la remise des prix.

Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve d'une durée de 5 heures se déroulera dans les laboratoires de pâtisserie du lycée le mercredi 1^{er} avril 2020.

06h00 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières

06h10 : mises-en loge du premier candidat avec le commis puis toutes les 20'

06h20 : entrée en pâtisserie du premier candidat puis toutes les 20'

09h20 : envoi du gâteau de voyage 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 des recettes
- 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.

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

Annexe 2bis

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »

Mercredi 1^{er} avril 2020

Panier de marchandise – CONCOURS PATISserie

CREMERIE	
Œufs	10 pièces
Crème	1 l
Beurre	0.500 kg
Lait	1 l
FRUITS	
Purée 100%Boiron Bergamote	0.200 kg
Purée 100% Boiron Mangue	0.300 kg
Purée 100% Boiron Cerise noire	0.300 kg
Purée 100% Boiron Framboise	0.300 kg
Purée sucrée Boiron Framboise	0.300 kg
Purée sucrée Boiron Poire	0.300 kg
Purée sucrée Boiron Marron et vanille	0.300 kg
Marrons entiers pelés Boiron	0.200 kg
Poire	0.300 kg
Ananas	0.400 kg
Banane	0.300 kg
Framboise	0.125 kg
Mangue	0.300 kg
Noisette entière	0.100 kg
Cacahuète	0.150 kg
Amande bâtonnet	0.150 kg
ECONOMAT	
Farine	0.300 kg
Sucre semoule	1 kg
Sucre glace	0.500 kg
Cassonade	0.150 kg
Miel toutes fleurs	0.200 kg
Poudre d'amandes	0.200 kg
Coco râpé	0.200 kg
Amande hachée	0.250 kg
Vanille gousse	2 pièces
Gélatine feuille 2g	8 pièces
Agar Agar	0.015 kg
Chocolat Caramélia Valrhona	0.300 kg
Chocolat Caraïbes Valrhona	0.500 kg
Chocolat Ivoire Valrhona	0.500 kg
Chocolat extra noir Valrhona	0.300 kg
Cacao poudre Valrhona	0.100 kg
Praliné pécan Valrhona	0.300 kg

Pâte de noisette	0.250 kg
Grué de cacao	0.100 kg
Riz soufflé	0.200 kg
Eclat d'or (brisures de crêpes) Valrhona	0.250 kg
Huile pépin de raisins	0.5 l
Colorants liquides (vert, jaune, rouge, bleu, blanc)	QS
Colorants liposolubles (vert, jaune, rouge)	QS
Glucose	0.250 kg
Maïzena	0.100 kg
Poudre à crème	0.150 kg
Sel fin	0.020 kg
Feuilles de bricks	10 pièces
CAVE	
Elixir Chartreuse	0.05 l
Chartreuse verte	0.20 l
Chartreuse jaune	0.20 l
DIVERS	
Feuilles imprimées pour chocolat	1 feuille 40X25

Conception du gâteau de voyage : à base de fruits (frais, confits, purée...) et de chocolat.

Les candidats souhaitant utiliser des purées de fruits, Les vergers Boiron peuvent mettre à disposition 1 à 2 produits à base de fruits parmi les 54 saveurs (à titre gracieux maximum 3kg par fruit). Pour tous renseignements dont vous pourriez avoir besoin concernant les purées de fruits « Les vergers Boiron » (conseils techniques ou échantillons).

Contact : Mme Elodie Fabiole « Les Vergers Boiron » au 04.75.47.87.00 ou par mail efabiole@boironfreres.com

Annexe 3

THEME DU CONCOURS RESTAURANT

Ce concours se déroule autour de quatre sous-épreuves

- **Une épreuve écrite** sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant
- **Atelier 1** : Une épreuve de Mixologie (pratique)
- **Atelier 2** : Une épreuve de Sommellerie (pratique)
- **Atelier 3** : Une épreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une animation en salle de restaurant (en phase pratique).

Déroulements des épreuves Restaurant

- 6H30 : Appel des candidats et contrôle du matériel et des matières premières (15 minutes) ;
- 6H45 : Mises-en loge des candidats ;
- 7H00 : Épreuves écrites sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant (30 minutes) ;
- 7h45 : Entrée des premiers candidats aux épreuves pratiques de l'Atelier 1 et 2 (25 minutes par atelier) ;
- 11H00 : Fin de l'épreuve : Atelier 1;
- 11H00 – 11H30 : Dégustation mets /boissons et geste technique en présence du jury Sommellerie ; (5 minutes par candidat)
- 11H30 : Fin de l'épreuve : Atelier 2 ;
- 11H30 : Epreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une technique de Restaurant (8 minutes d'épreuve)
- 12H30 : Délibération des jurys.

EPREUVE DE MIXOLOGIE

« La Chartreuse s'invite au JO de Tokyo 2020 »

Contexte du thème choisi :

Pays organisateur des prochains jeux olympiques d'été, le Japon va être au centre du monde en cette année 2020.

Trois principes fondamentaux régissent ces jeux :

- **Donner le meilleur de soi**
- **Unis dans la diversité**
- **Léguer un héritage**

Le « Trophées des jeunes Talents de la Gastronomie : Coupe Lesdiguières Chartreuse » se retrouve pleinement dans ces 3 principes fondamentaux depuis sa création.

Le Japon et la mixologie

Aucun autre pays n'a plus influencé le revival cocktail que le Japon. Des outils du barman au travail de la glace en passant par la gestuelle, les techniques ou le service, le bartending japonais constitue un saint graal pour les pros du shaker occidentaux. Et ce peut être avant tout parce que l'art du cocktail nippon tient davantage d'un artisanat, que d'une industrie encline aux phénomènes de mode.

Artisanat vs industrie.

« Les Occidentaux se concentrent sur le résultat, tandis que nous, les Japonais, (...) respectons la réalisation. Nous nous concentrons non seulement sur le résultat en terme de saveur du cocktail mais aussi sur la réalisation du mélange, et je crois que l'effort mis dans le mélange d'un cocktail contribue à sa saveur finale »

L'épreuve de MIXOLOGIE comprend :

Une épreuve pratique de Mixologie de 25 minutes ayant pour objectifs

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

« La Chartreuse s'invite au JO de Tokyo 2020 »

en accord avec le gâteau de voyage de l'épreuve de pâtisserie qui est sur le thème :

« Saveur d'Asie, fruits et chocolat »

- Soumettre la fiche technique dans le dossier de pré-sélection de l'école.
- Le candidat devra effectuer l'argumentation commerciale du cocktail – création et le vendre aux clients (jury) en accord avec le « **gâteau de voyage** » de l'épreuve de pâtisserie.
- 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.
- 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 en annexe 3 bis). **Si toutefois le candidat doit utiliser des produits spécifiques nécessaires, il devra les apporter.**
- Le candidat devra apporter le produit à base de son choix utilisé dans son cocktail.
- Le candidat devra obligatoirement utiliser au minimum un produit de son choix parmi la gamme de la maison « **Chartreuse Diffusion** » dans son cocktail.

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 ;
- Pertinence et justifications du cocktail avec le « gâteau de voyage » de l'épreuve de pâtisserie.

Rappel : Les candidats ne sont pas évalués sur le service de leur gâteau de voyage.

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.

Annexe 3bis

TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »

Mercredi 1 avril 2020

Panier de marchandise – Panier Mixologie

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

SOFT	-Jus d'orange, -Jus de pampleousse, -Jus de tomate, -Jus de citron (Pulco), -Perrier, -Coca-Cola, -Schweppes Indian Tonic	SIROP	-Sirop de sucre de canne, -Sirop de grenadine, -Sirop de menthe.
ABA	-Anisé, -Campari, -Angostura Bitter, -Gentiane des Pères Chartreux.	ABV	-Vermouth Extra-dry, -Vermouth Rouge, -Vermouth Blanc.
VINS	-Champagne.	VDN/VDL	-VDN Blanc, -VDL Rouge.
EAUX DE VIE DE PLANTES	-Rhum Blanc, -Rhum Ambré, -Téquila.	EAUX DE VIE DE GRAINS	-Vodka, -Whisky, -Gin.
EAUX DE VIE DE VINS	-Cognac 3*, -Armagnac 3*.	EAUX DE VIE DE FRUITS	-Kirsch, -Mirabelle.
EAUX DE VIE DE CIDRE	-Calvados.		
LIQUEURS ET CREMES	-Cointreau, -Malibu, -Grand Marnier, -Cordon Rouge, -Curaçao bleu, -Soho, -Get 27, -Crème de café, -Crème de cacao brune.	-Chartreuse VEP Jaune, -Chartreuse VEP Verte, -Chartreuse 9 ^{ème} centenaire, -Chartreuse 1605, -Chartreuse MOF, -Chartreuse Jaune, -Chartreuse Verte.	-Liqueur de Cassis des Pères Chartreux, -Liqueur de Myrtilles des Pères Chartreux, -Liqueur de Mûres des Pères Chartreux, -Liqueur de Framboises des Pères Chartreux.
AUTRES	-Citron pièce, -Orange pièce, -Menthe Fraîche -Œufs, -Lait entier, lait de coco -Crème fleurette -Noix de Muscade, -Olives vertes.	- Purée 100% Boiron Bergamote - Purée 100% Boiron Mangue - Purée 100% Boiron Cerise noire - Purée 100% Boiron Framboise	- Purée sucrée Boiron Framboise - Purée sucrée Boiron Poire - Purée sucrée Boiron Marron et vanille - Marrons entiers pelés Boiron

L'épreuve de SOMMELLERIE comprend :

Une épreuve technique d'une durée de 30 min par candidat, ayant pour objectif

D'effectuer la présentation d'une boisson « produit du terroir » de la 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.

Contexte du thème choisi

Vous êtes dans le contexte des Jeux Olympiques en Asie (Japon) 2020.

Vous mettez en valeur les gestes techniques de salle et de sommellerie du Savoir Faire français à l'honneur !

Nos savoirs faire, nos savoirs et notre savoir-être français, toutes ces valeurs sont votre enjeu de réussite cette année au concours, et ce, afin de les promouvoir auprès de populations d'Asie et Européennes.

L'excellence et la rigueur, la bienveillance et l'attachement aux valeurs, le sourire et la gentillesse, la dextérité et l'aisance, la tenue vestimentaire et professionnelle, tout doit être impulsé lors des épreuves de restauration.

- 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 vin proposé par le candidat sera également dégusté par les membres du jury lors de l'envoi du mets proposé par le candidat cuisine. (concordance et alliance mets et vin).**
- 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).
- 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, une 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 à l'aveugle ;
- Le geste technique ;
- La pertinence mets (plat cuisine) et boisson (fournie par le candidat).

L'épreuve de SERVICE EN SALLE comprend :

Une épreuve technique d'une durée de 8 min environ par candidat, ayant pour objectif

D'effectuer une préparation/une découpe au guéridon ou au buffet du « plat pour 4 » provenant du candidat « cuisine » et de dresser les 4 assiettes correspondantes. Il devra assurer la commercialisation, l'argumentaire et répondre aux questions de ce plat face au jury.

La notation

La notation portera sur les critères suivants :

- La dextérité ;
- La commercialisation ;
- L'efficacité ;
- L'organisation et l'hygiène du poste de travail.

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

Annexe : A renvoyer avec le dossier impérativement

À L'ATTENTION DU PROFESSEUR RESPONSABLE DE L'ÉQUIPE

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 vendredi 23 janvier 2020

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