



9^e édition

Dossier d'inscription



Finale 17 mars 2022 - Lycée Jean Drouant, Paris

Promotion Jean-François GIRARDIN

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Président du Jury, MOF,
Président de la Société Nationale des MOF



9^e édition CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Éditorial

Le concours Écoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel amorce sa 9^{ème} édition après une édition 2021 qui a su démontrer que l'adaptation est dans l'ADN des femmes et des hommes qui embrassent les formations et les métiers dédiés à la restauration.

Ce concours est aussi le reflet de notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation, et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

Pour les élèves, ils pourront faire la preuve de leur technique et de leur créativité face à un jury composé à parité de chefs de haut niveau et d'enseignants fortement impliqués. C'est aussi un grand moment de partage et de discussion après la compétition entre les équipes et le jury, très riche en enseignements.

La promotion 2022 sera présidée par Jean-François Girardin, MOF, Président de la Société Nationale des MOF.

Venez vivre en équipe un moment fort en enseignements et en émotions.

L'Équipe Président Professionnel

Le Président du Jury ÉDITION 2022

Biographie Jean-François GIRARDIN

Apprenti dès l'âge de 15 ans à La Vieille Auberge de Pouilly-sur-Loire (restaurant aujourd'hui disparu), il est entré au compagnonnage à 23 ans et a été reçu deux ans plus tard. Il a travaillé au Carlton de Cannes, au Métropole de Monte Carlo ainsi qu'à l'Intercontinental. Il rencontre ensuite Guy Legay en 1980 aux expositions du Grand Palais. Ce dernier l'intègre dans son équipe du Ritz, établissement 2 étoiles au Guide Michelin. Il y restera 32 ans, jusqu'à la rénovation de l'hôtel qui sera pour lui l'occasion de prendre sa retraite.

Jean-François Girardin avait remporté le prix Prosper Montagné en 1981. Il est lauréat du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France dans la classe Cuisine Gastronomie en 1993.

Impliqué dans la transmission du savoir et la formation des jeunes cuisiniers, il préside le concours Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine pendant de nombreuses années.



Il a également assuré le poste de trésorier de la Société nationale de Meilleurs Ouvriers de France pendant dix années.

Il est élu Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France en janvier 2018. Son programme s'axe notamment sur la promotion des métiers d'Arts : *« Les ambitions de notre Association sont simples, mettre en valeur tous nos métiers, ces métiers déjà mis en lumière par nos anciens qui nous ont tant apporté... »* *« Ces métiers qui sont la fierté de notre pays, il faut les faire connaître au grand public qui souvent ignore qu'une élite professionnelle des métiers ouvre ses portes pour offrir aux jeunes des formations peu proposées mais si valorisantes. C'est par simple passion et sans intérêt personnel que j'assurerai le poste de Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France »*.



Finale le
17 mars 2022

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	05
LES ÉPREUVES	06
PRISE EN CHARGE MATIÈRES ET VAISSELLES	13
LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE	14
LA CRÈME DANS TOUS SES ÉTATS	15
LES DOTATIONS	16
MON INSCRIPTION	17
RETOUR D'EXPÉRIENCE DES LAURÉATS 2021	18



Élaboré en lien avec
l'Éducation Nationale et le DANE

Le règlement complet est disponible
sur www.president-professionnel.fr/les-concours
ou sur simple demande à :
« Concours de l'École aux Étoiles »
G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ
concoursecoleauxetoiles@fr.lactalis.com

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES ÉQUIPES CANDIDATES

Ce concours organisé en lien avec l'Éducation Nationale s'adresse aux établissements désireux de mettre en œuvre un projet pédagogique complet en équipe.

Ce concours est dédié aux élèves et apprentis des lycées ou CFA publics ou privés, sous contrat Éducation Nationale, de la filière des métiers de la Restauration, pour les niveaux suivants :

- **Brevet Professionnel**
- **Terminale Bac** professionnel ou technologique, série **STHR**
- 1^{ère} et 2^{ème} année de **BTS MHR**
- **Mention complémentaire** Cuisinier de dessert en restaurant
- **Mention complémentaire** Art de la Cuisine Allégée
- **Mention complémentaire** Employé Traiteur

Un dossier signifie la participation d'une équipe constituée ainsi de :

- **1 élève cuisinier**
- **1 élève commercialisation et services** (du même niveau scolaire que l'élève cuisinier)
- **1 coach enseignant** qui assiste les élèves

Aucun élève ne doit avoir plus de 21 ans le jour de la finale.

Toute participation d'un mineur au présent concours implique l'accord préalable et par écrit d'une personne détenant l'autorité parentale sur ledit mineur et qui devra être fourni avec chaque dossier de candidature.

Plusieurs équipes par classe et plusieurs classes par établissement sont autorisées à se présenter à ce concours. Pour la finale, un seul dossier par établissement pourra être retenu.

Les six classes finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de l'établissement diffusés sur internet et dans la presse pour une durée indéterminée.

Conditions détaillées à voir sur le règlement complet disponible en ligne sur www.president-professionnel.fr/les-concours

LES OBJECTIFS

Le Concours Écoles - De l'École aux Étoiles apporte aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite.

A travers les thèmes imposés par le Président du Jury Jean-François GIRARDIN et Président Professionnel, le Concours Écoles - De l'École aux Étoiles a pour objectifs de :

- développer la technique culinaire et créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.
- mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir.
- sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

LES DATES CLÉS DU CONCOURS

- 11/10/2021** > Webinar avec le Président pour la constitution des dossiers
- 10/12/2021** > Date limite de dépôt des dossiers
- 18/01/2022** > Annonce des finalistes
- 17/03/2022** > Finale

**Cette finale se déroulera au lycée hôtelier Jean Drouant,
20 Rue Médéric, 75017 Paris.**



LES ÉPREUVES



THÈME DU CONCOURS

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert.

PLAT

Basse côte de Bœuf individuelle (peut être marinée)
Jus de viande crémé, cuisson à point (technique libre).

1^{ère} garniture

Butternut morceaux et purée,
usage entier du butternut (pas de perte).

2^{ème} Garniture

Association de pommes de terre
et de champignons de Paris crévés.

Servi à l'assiette

Service : réalisation d'un acte de découpe de la viande

À envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Coût matière de chaque plat/portion. Max : 8€ HT.

DESSERT

Poire,
Banane rôtie,
avec sa tuile chocolatée,

Crème foisonnée et parfumée
(infusion, aromatisation...).

À envoyer dans 4 assiettes non fournies,
au libre choix du candidat.

Coût matière de chaque dessert/portion. Max : 6€ HT.

LA VOLONTÉ DU PRÉSIDENT, UNE CUISINE RESPONSABLE

Les recettes proposées devront, autant que possible respecter l'intégralité des produits,
en évitant tout gaspillage.

Dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

- Une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit, de son histoire, ses origines ...
- Ces recettes devront être l'occasion d'une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes qui auront été utilisées.

Pour tout complément d'informations, merci d'envoyer un mail à concoursecolesauxetoiles@fr.lactalis.com

RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève commercialisation et services, et d'un coach enseignant

L'ÉLÈVE CUISINIER

Il met en œuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée de l'épreuve.

Le candidat dispose de 4h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve (le plat et le dessert). Il devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30.

BONUS COACH : si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, il pourra demander exceptionnellement la présence de son coach 10 mn maximum, cela une seule fois durant toute l'épreuve, et uniquement avant l'envoi du plat.

L'ÉLÈVE COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du plat et du dessert.

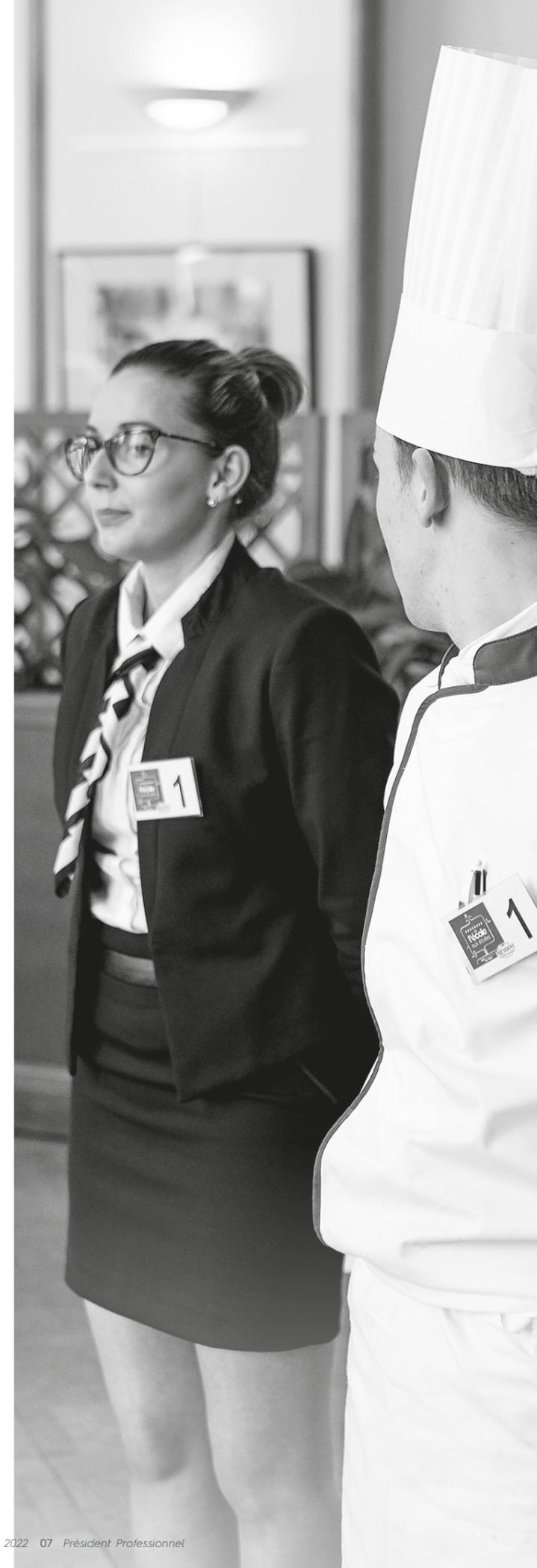
La prestation orale qui s'effectuera devant le jury commercialisation et services ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivi de questions posées par le jury commercialisation et services.

Il effectuera ensuite dans un deuxième temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du plat et du dessert réalisés par l'élève cuisinier.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le jury dégustation et commercialisation et services ne devra pas excéder 5 mn par mets.

LE COACH ENSEIGNANT

Il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe. Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera en 3 temps distincts présent en cuisine. Soit au total 2 h 00 avec son élève cuisinier : 1 heure au lancement en cuisine, 30 mn avant l'envoi du plat, 30 mn avant l'envoi du dessert.



SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque équipe devra constituer un dossier complet d'inscription. Les fiches techniques doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites. Les matières et coûts associés doivent être précisément décrits. Une explication du choix des crèmes est exigée, ainsi qu'un argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir). Pour les photographies, elles doivent être de bonne définition.

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis :

- au président du jury : Jean-François Girardin, MOF, Président de la Société Nationale des MOF.
- au coach enseignant lauréat de la promotion 2021 : Patrick Bouffety professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Sacré-Cœur - Saint Chely d'Apcher.

NB : cela implique que l'établissement lauréat de la promotion 2021 ne pourra pas participer au concours 2022.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera avec les critères suivants :

NOTATION DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

Originalité des recettes	notation sur 20 pts
Fiche progression	notation sur 20 pts
Respect des produits (anti-gaspi)	notation sur 30 pts
Esthétique des plats réalisés	notation sur 20 pts
Justification de l'utilisation des crèmes	notation sur 20 pts
Argumentaire terroir du plat et dessert	notation sur 40 pts
Qualité apportée au dossier	bonus 10 pts
Soit un Total de 160 points	

Les 6 classes ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenues pour la finale. Les deux suivantes seront suppléantes en cas de désistement d'un des candidats retenus pour la finale.

Les enseignants tuteurs des candidats sélectionnés seront informés par mail à partir du 11 janvier 2022. Ce mail comprendra aussi le dossier technique pour leur venue à la Finale.

Les enseignants tuteurs des candidats non sélectionnés seront également informés par mail à partir du 11 janvier 2022, avec un dossier comportant une synthèse personnalisée de la délibération du jury, afin d'apporter une information pédagogique de suivi à leurs élèves.

À noter : si l'un des membres de l'équipe finaliste se désiste, l'enseignant tuteur doit le signaler dans les meilleurs délais par mail à : concoursecoleauxetoiles@fr.lactalis.com

- Si l'élève cuisinier se désiste, l'élève commercialisation et services ou un élève de la même classe pourra le remplacer. Dans le cas où l'élève commercialisation et services remplace l'élève cuisinier, l'élève commercialisation et services pourra être remplacé par tout autre élève de la même classe.
- Si le coach enseignant se désiste, il peut être remplacé par un enseignant du même établissement engagé.

LA FINALE À PARIS



LE DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

Les épreuves de la finale se dérouleront le **jeudi 17 mars 2022 au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration Jean Drouant** - 20 rue Médéric - 75017 Paris.

- 7h30** : Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats
- 8h00** : Entrée en cuisine de l'élève cuisinier, après avoir fait valider son panier par le Président du jury
- 9h00** : Début de l'oral de l'argumentaire crème et terroir par l'élève commercialisation et services
- 11h30** : Début de la dégustation plat
- 12h30** : Début de la dégustation dessert
- 13h30** : Fin des épreuves
- 14h30** : Échanges avec le jury
- 16h00** : Cérémonie de la remise des prix
- 17h00** : Cocktail

Les candidats sélectionnés y seront attendus la veille, le mercredi 16 mars de 15h00 à 17h00 afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée.

Les frais de déplacement, frais d'hébergement et le dîner la veille sont pris en charge par Président Professionnel. Voir le règlement complet sur : www.presidentprofessionnel.fr.

LE JURY LORS DE LA FINALE



Les Jurys sont composés lors de la finale au minimum de 8 personnalités de la gastronomie française (Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés...) dont le Président et 8 enseignants culinaires.

Ils arbitrent les épreuves de la finale de la façon suivante :

LE PRÉSIDENT DU JURY

Jean-François Girardin, MOF, Président de la Société Nationale des MOF.
Il sera secondé par Patrick Bouffety, le coach enseignant lauréat du concours 2021.

LE JURY TECHNIQUE

Des chefs et des enseignants culinaires évaluent en cuisine, veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves techniques ainsi qu'à la stricte application du règlement.

LE JURY DÉGUSTATION

Des chefs et des enseignants culinaires dégustent et notent les plats et prestations des candidats.

LE JURY COMMERCIALISATION ET SERVICES

Un directeur de salle/maître d'hôtel et un enseignant spécialiste de la Salle évaluent la prestation de l'élève commercialisation et services.

La prestation commercialisation et services fera ainsi l'objet d'un prix spécial décerné lors de la remise des prix.

LA NOTATION LORS DE LA FINALE

Lors de la mise en œuvre des recettes, le jury Technique observe les candidats et note leurs travaux, puis le jury Dégustation évalue les plats. Ces évaluations pour un total de 380 points sont basées sur les critères suivants :

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE EN CUISINE

Qualité des matières premières choisies	notation sur 15 pts
Propreté et hygiène	notation sur 20 pts
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 20 pts
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 30 pts
Organisation	notation sur 15 pts
Cohérence avec le dossier	notation sur 20 pts

Soit un total de 120 points

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :

1. Tout retard de plus de 3 minutes dans la présentation d'un plat au Jury de Dégustation sera sanctionné de 10 points, puis de 20 points si 5 mn de retard.

Le maximum autorisé est de 10 mn avec 30 points de sanction. Au-delà de ces délais l'équipe sera disqualifiée.

NB : Si le retard est généré par l'élève cuisine, alors l'élève commercialisation et services verra son temps de présentation réduit d'autant

2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisine. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1^{er} écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

POUR LE PLAT PRINCIPAL

Originalité de la recette	notation sur 10 pts
Présentation	notation sur 10 pts
Cuissons	notation sur 20 pts
1 ^{ère} garniture	notation sur 15 pts
2 ^e garniture	notation sur 15 pts
Sauce	notation sur 15 pts
Harmonie gustative de l'ensemble ...	notation sur 20 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services

• Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts

N.B: notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle ... notation sur 15 pts

N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services.

Soit un total de 140 points

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes.

La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

POUR LE DESSERT

Originalité de la recette	notation sur 15 pts
Présentation	notation sur 15 pts
Texture	notation sur 15 pts
Goût	notation sur 30 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 10 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services

• Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts

N.B: notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle ... notation sur 15 pts

N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)

Soit un total de 120 points

LA PRESTATION COMMERCIALISATION ET SERVICES LORS DE LA FINALE

PRÉCISION À L'ATTENTION DE L'ÉLÈVE COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il est chargé d'argumenter dans un premier temps les crèmes choisies et terroirs du plat et du dessert, pour ensuite présenter dans un deuxième temps de façon dynamique ses recettes. Pour le plat, la réalisation d'un **acte de découpe** de la viande est exigé.

Lors de la présentation du plat et du dessert devant le jury :

- Les associations mets et boissons sont autorisées.
Verres non fournis, au libre choix du candidat (prévoir 8 verres pour le plat et 8 verres pour le dessert).
- Une finition de service en salle est conseillée.

La prestation commercialisation et services, évaluée par un directeur de salle/maître d'hôtel et un enseignant spécialiste de la salle, se verra attribuer un prix spécial.

L'équipe pourra être accompagnée d'un enseignant de Commercialisation et Services.

NOTATION PRIX SPÉCIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

L'élève commercialisation et services sera évalué sur un total de 70 points.

Il est chargé d'argumenter dans un 1^{er} temps les crèmes choisies et terroirs produits de ses recettes pour ensuite présenter dans un deuxième temps de façon dynamique ses recettes.

POUR L'ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

Plat principal..... notation sur 20 pts
- Dont aisance notation sur 5 pts
- Dont connaissance notation sur 15 pts

Dessert..... notation sur 20 pts
- Dont aisance notation sur 5 pts
- Dont connaissance notation sur 15 pts

Soit un total de 40 points

POUR LA « COMMERCIALISATION PROFESSIONNELLE »

Plat principal..... notation sur 15 pts
Dessert notation sur 15 pts

Soit un total de 30 points

PRISE EN CHARGE MATIÈRES ET VAISSELLES

MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque équipe devra **apporter toutes les matières premières** nécessaires à la réalisation de ses recettes **exceptés les produits laitiers** suivants fournis sur place par Président Professionnel :

- **Crème Gastronomique**
Président Professionnel
- **Crème légère Liaisons et Cuissons**
Président Professionnel
- **Crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons**
Président Professionnel
- **Beurre Gastronomique doux et demi-sel**
Président Professionnel
- **Beurre de Tourage**
Président Professionnel
- **Lait demi-écrémé et entier**
Lactel Professionnel
- **Mascarpone**
Galbani Professionale
- **Ricotta**
Galbani Professionale.

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict lors de leur entrée en cuisine par le Jury Technique. Veillez à ne pas mettre sur un même chariot produits secs et frais pour sécuriser le stockage la veille.

Les produits devront être bruts (seules les pesées seront autorisées avant, hors produits laitiers). Tout produit appertisé ou préparation réalisée à l'avance ne sera toléré sous peine de disqualification de l'équipe (pâte feuilletée préparée, purée ou sirop de fruits, fonds de sauce...).

Les truffes noires ou blanches sont interdites.

Rappel : le coût matière de chaque plat portions ne devra pas excéder : 8€ HT pour le plat, 6€ HT pour le dessert.

VAISSELLES

Chaque équipe devra apporter ses assiettes ou matériels de service. Nous conseillons aussi, pour garantir le meilleur exercice à chacun sur place, **d'apporter son petit matériel et les accessoires** jugés nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques et découpe simple. Si un accord met/boisson est proposé les verres seront également à apporter au nombre de 12.

Président Professionnel prend en charge, pour chacune des équipes participant aux épreuves de la finale, les **frais liés aux denrées et vaisselles** nécessaires, pour les mises en œuvre durant la finale. Il est prévu à ce titre un budget maximum de 200€ alloué par équipe. Remboursement sur facture à adresser à : « Concours Écoles - De l'École aux Étoiles » G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ



LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

TROIS CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



CRÈME GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un **taux de foisonnement à 3L***
- Une **excellente tenue à 48h****
- Un **goût de crème inimitable**, exhausteur de saveurs
- Une **régularité** tout au long de l'année



Une fabrication en France,
à la Laiterie de L'Hermitage

LAIT ORIGINE FRANCE

*Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "robotcoupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama"
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.



CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'alternative technique haute performance adaptée
à tous les usages en cuisson.

- Réduit vite et bien
- **40% de sauce en plus*** : haut rendement en réduction
- **Liaison parfaite nappante et homogène**
- **Supporte parfaitement le bain-marie** tout au long du service même sur des sauces très acides
- **Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides** ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- **Excellente résistance aux températures élevées** pour les cuissons longues type gratins
- **Texture très lisse et onctueuse** pour les appareils à crème prise

*Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.



CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Une crème légère idéale à froid comme à chaud, qui ne tranche pas

- **Économique** : gain de temps/matière pour amener le produit « à la nappe »
- **Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif)** : remise en température des plats sans déphasage
- **Supporte parfaitement le bain-marie** ou le maintien en température pour la liaison chaude

Une fabrication en France,
à l'usine de Bayeux

ORIGINE FRANCE

LA CRÈME DANS TOUS SES ÉTATS

POUR TOUT COMPRENDRE SUR LES CRÈMES ET LEURS USAGES



LA CRÈME EST AUJOURD'HUI DÉCLINÉE POUR PERMETTRE D'OPTIMISER LA
QUALITÉ DES PRODUCTIONS PROFESSIONNELLES.

À la base de nombreuses réalisations en restauration, en cuisine, en pâtisserie, mais également en service de salle, la crème peut être foisonnée, réduite, cuite, ... et apprêtée de mille et une façons.

En phase avec les évolutions des enseignements de la filière hôtelière, la compréhension des spécificités des crèmes doit conduire les élèves, les apprentis et les étudiants à s'interroger sur les choix les plus pertinents au regard de cette diversité. Gain de temps, rendement amélioré, qualité constante, facilité d'utilisation... Se révèlent alors comme les enjeux d'une maîtrise raisonnée, comprise et efficace des crèmes et de leurs usages.

Afin de répondre à la question «**Quelle crème pour quel usage ?**», l'atelier expérimental «La Crème dans tous ses états», offre l'opportunité d'appréhender une série de démarches visant à comparer, analyser, comprendre les crèmes nécessaires pour dépasser le caractère apparemment simple de ce questionnement en vue de les utiliser au mieux. Réalisés en étroite collaboration entre des enseignants de l'académie de Versailles, l'équipe du Centre National de Ressources Hôtellerie Restauration et de Président Professionnel, ces ateliers s'adressent à tous les niveaux de formation.

Parce que l'intégration et l'insertion des jeunes par les études, quels que soient leur milieu ou leur origine, constitue le socle de notre engagement en faveur des jeunes, je me devais d'être aux côtés des équipes organisatrices du Concours Ecoles - De l'Ecole aux Etoiles Président Professionnel.

Je veux en particulier ici saluer l'esprit d'un concours qui en alliant la cuisine, la salle, l'art oratoire fait la démonstration que l'adaptation est dans l'ADN des femmes et des hommes qui embrassent les formations et les métiers dédiés à la restauration.

Avec ce concours, derrière la diversité de leurs talents, de leurs parcours, les candidats sont invités à se dépasser et à porter haut les valeurs de l'enseignement professionnel et technologique auquel nous sommes attachés. Parce que nous croyons profondément en l'avenir de ces formations, parce que nous savons combien notre pays a et aura besoin de techniciens et d'artisans compétents, nous nous devons de soutenir ensemble l'engagement et l'excellence de jeunes qui ont fait le choix de rejoindre les beaux métiers de la restauration.



Michel LUGNIER,

Inspecteur général de l'Éducation, du sport et de la recherche

Contenus pédagogiques " La crème dans tous ses états " disponibles en ligne sur le site du Centre de Ressources nationales Hôtellerie et restauration

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>



LES DOTATIONS

À l'issue des épreuves sont offerts à chacun des finalistes :

- **Un diplôme et un trophée** attestant de sa participation à la finale
- **Un livre culinaire** dédié par le Président du Jury, lors d'une rencontre privilégiée
- **Pour l'élève cuisinier** : une veste de cuisine brodée à son nom
- **Pour l'élève commercialisation et services** une chemise brodée à son nom

1^{er} PRIX



> L'équipe complète sera invitée à découvrir la société des MOF et sera invitée à une table étoilée en présence de Jean-François Girardin.

> L'équipe complète sera invitée à la Finale de l'édition 2022 du Concours Création et Saveurs.

> Le coach enseignant se verra également proposé d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2023.

> Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 1500€.**

> Pour l'élève cuisinier et l'élève commercialisation et services : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 500€ chacune.



2^e PRIX

> Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 750€.**

> Pour l'élève cuisinier et l'élève commercialisation et services : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 300€ chacune.



3^e PRIX

> Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 500€.**

> Pour l'élève cuisinier et l'élève commercialisation et services : **un coffret repas les Collectionneurs**, valeur 200€ environ.



4^e PRIX AU 6^e PRIX

> Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 250€.**

PRIX SPÉCIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

> Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 500€.**

* Photos non contractuelles

Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

MON INSCRIPTION

L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne !

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > inscription en ligne et téléchargement de mon dossier

Je me rends à l'adresse :

<https://www.president-professionnel.fr/les-concours/de-l-ecole-aux-etoiles/> pour m'inscrire. Ensuite, je crée mon espace personnel. Puis je télécharge mon dossier d'inscription.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

ÉTAPE 2 > je complète mon dossier numérique sur mon ordinateur

Une fois que mes documents sont prêts, je retourne sur le site à la même adresse.

J'accède à mon espace personnel pour y déposer tous mes éléments dans les espaces dédiés.

NB : Tous mes documents sont modifiables tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

ÉTAPE 3 > j'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon dossier au Concours Écoles - De l'École aux Étoiles.

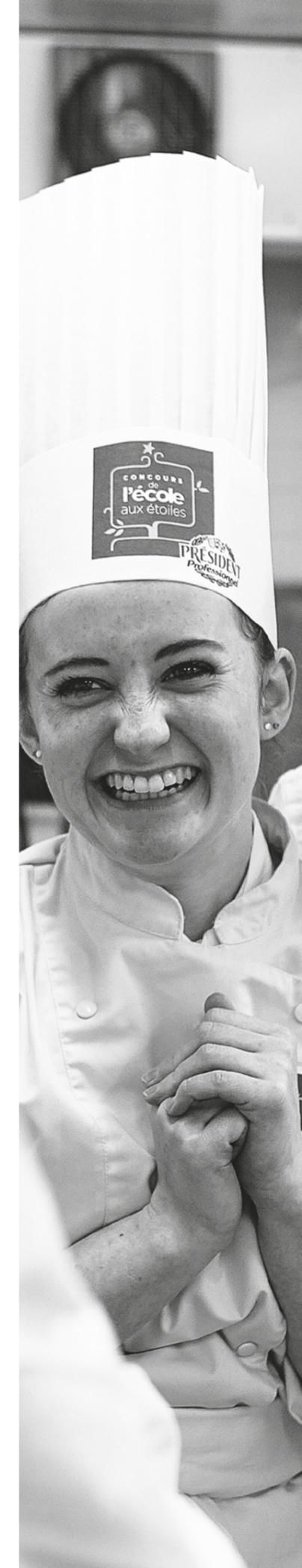
NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier. Il ne sera dès lors plus possible de modifier votre candidature

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS DOIVENT BIEN FIGURER DANS VOTRE DOSSIER :

- BULLETIN D'INSCRIPTION
- FICHE PROGRESSION PLAT
- FICHE PROGRESSION DESSERT
- ARGUMENTAIRE SUR LE CHOIX DE VOS CRÈMES, PLAT ET DESSERT
- ARGUMENTAIRE RÉGION ET TERROIR, PLAT ET DESSERT
- PHOTO DE L'ÉQUIPE - L'équipe constituée dans cet ordre, de gauche à droite : Le candidat cuisine, l'enseignant Coach et l'élève commercialisation et services.
- PHOTO DES RECETTES, PLAT ET DESSERT - (Photo soignée 300 dpi minimum) Soignez vos assiettes et photos. Elles sont importantes pour la sélection.
- AUTORISATION PARENTALE POUR LES MINEURS

La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition. Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : concoursecoleauxetoiles@fr.lactalis.com



RETOUR D'EXPÉRIENCE DES LAURÉATS 2021

L'École Hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher (48), représentée par Noé Bonnici, élève cuisine - Charles Archimbeaud, élève service et commercialisation et Patrick Bouffety, coach enseignant, est montée sur la plus haute marche du podium pour la 8^{ème} édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles.

Ils ont été sacrés pour leurs deux assiettes, devant un jury d'exception présidé par Virginie Basselot et accompagné de son binôme enseignant - Rémi Faucher - Professeur de cuisine et pâtisserie au lycée hôtelier de Gascogne et Coach enseignant de l'équipe lauréate de l'édition 2020.

Ils se sont distingués par leurs argumentaires, leurs savoir-faire, leur rigueur tout en valorisant les produits, le terroir et le patrimoine gastronomique régional.



« Cette 8^{ème} édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles, a affirmé, cette année encore, son ambition de contribuer à la transmission du goût d'apprendre, de mettre en exergue le terroir de la gastronomie française et l'envie de se dépasser. Les participants ont fait preuve de technique et de créativité face à un jury exigeant mais ont aussi vécu un grand moment de partage dans ce contexte particulier. L'école hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher avec ses deux élèves Noé Bonnici, élève cuisine et Charles Archimbeaud, nous ont bluffé par tant de professionnalisme avec une équipe très rigoureuse, des épreuves justes et une parfaite connaissance des produits. »

Virginie Basselot

« Ils nous ont bluffé par tant de professionnalisme avec une équipe très rigoureuse, des épreuves justes et une parfaite connaissance des produits »

L'équipe lauréate partage avec nous leur expérience vécue durant cette compétition

« C'est extraordinaire ce qui vient de se passer car on a fait beaucoup de travail pour cela. Notre cohésion, nos nombreux entraînements nous ont permis d'atteindre notre objectif. »

Charles Archimbeaud
élève commercialisation et services



« Il a été important de former une équipe soudée avec un élève cuisine et un élève service qui s'entendent parfaitement, qui se complètent à merveille ; et puis il y a beaucoup de travail il faut s'entraîner, il faut aimer ce qu'on réalise, c'est important pour pouvoir ensuite le partager. Comme la dit la chef Virginie Basselot c'est la régularité sur l'ensemble du concours, car le concours est très long il y a le dossier, la cuisine et ensuite la commercialisation, donc il faut être bon dans tous les domaines et surprendre aussi le jury. Je retiens de mon équipe, la grande sérénité de Noé en cuisine, c'est vrai qu'il a su dérouler son travail comme il faisait aux entraînements et puis la belle motivation et le bon dynamisme de Charles qui a su séduire le jury. »

Patrick Bouffety coach enseignant

Le Culinarium

Président Professionnel



Au service de l'Art Culinaire

Pour ceux qui ont fait
de la cuisine plus qu'un métier,
le projet de toute une vie

Pour ceux qui visent les étoiles
et ceux qui en ont dans les yeux

Pour ceux qui sélectionnent avec leurs
sens, transforment avec leurs mains
et s'expriment avec le cœur

Pour tous ceux-là...
Président Professionnel
a créé Le Culinarium
Bien plus qu'un site,
une tribune où l'art culinaire
exprime ce qu'il a de meilleur

Rendez vous sur
president-professionnel.fr



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium



PRÉSIDENT Professionnel

LAURÉATS DU CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES 2021 : École Hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher (48), avec Noé Bonnici, élève cuisine, Charles Archimbeaud, élève commercialisation et services et Patrick Bouffety, coach enseignant.

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel