



7^e édition

Dossier d'inscription



Finale 19 mars 2020 - Lycée Jean Drouant, Paris

Promotion Yannick ALLÉNO

Président du Jury, Chef multi-étoilé MICHELIN

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



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

Éditorial

Le concours Écoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel ; dédié aux élèves de brevet professionnel, terminale Bac professionnel ou technologique, BTS 1 et 2 et aux mentions complémentaires ; amorce sa 7^e édition en affirmant notre ambition de contribuer à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser, notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation, et dans la simplicité qui doit guider nos actions.

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 2020 sera présidée par Yannick Alléno, chef multi-étoilé MICHELIN.

Les mots du Président Yannick Alléno :

« C'est un véritable honneur pour moi d'être cette année Président du Jury du Concours Écoles - de L'École aux Étoiles. En tant que grand passionné de gastronomie, il me tient à cœur de challenger cette nouvelle génération de cuisinier et de partager avec eux ma vision de la cuisine : moderne, créative, française et soucieuse du moindre détail. Je n'ai qu'un seul conseil à donner aux élèves : surprenez-moi ! Bonne chance à tous et à toutes. »

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

L'Équipe Président Professionnel



©Geoffroy de BoisMENU

Le Président du Jury ÉDITION 2020

Yannick ALLÉNO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

Après un apprentissage auprès des plus rigoureux, parmi lesquels six Meilleurs Ouvrier de France, l'hôtel Scribe lui offre sa première place en qualité de chef des cuisines dès 1999. Il y décroche dans la foulée une première étoile MICHELIN puis une deuxième, en 2002, en récompense de son travail et de sa créativité.

En 2003, il rejoint le Meurice, qui lui confie l'ensemble de sa restauration. En 2004, le guide rouge lui confirme sa confiance et accorde au restaurant gastronomique deux étoiles avant de consacrer réellement sa cuisine autour des saisons par un troisième macaron en 2007. Yannick Alléno reste dix ans au sein du célèbre palace de la rue Rivoli et y initie un courant culinaire locavore majeur : le terroir parisien.

Au 1^{er} juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. En seulement sept mois d'ouverture et grâce à cette cuisine véritablement identitaire, le restaurant reçoit 3 nouvelles étoiles au guide MICHELIN. En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau.

Année de la consécration pour Yannick Alléno et sa cuisine moderne, 2017, est également celle qui offre au restaurant Alléno Courchevel (le 1947 à Cheval Blanc) d'être récompensé de trois autres étoiles MICHELIN. Une distinction suprême et historique pour le chef parisien qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés. L'Alléno Paris figure pour la seconde fois consécutive parmi les meilleurs restaurants du monde et prend la 31^e place des « World's 50 Best Restaurants ».

En 2018, le restaurant Stay situé à Séoul obtient sa première étoile au guide MICHELIN. En 2019, l'Abyssé – situé au Pavillon Ledoyen – est récompensé de sa première étoile au guide MICHELIN. Le Pavillon Ledoyen entre alors dans le cercle très fermé des établissements les plus étoilés MICHELIN du monde avec 4 étoiles. Ils sont seulement une dizaine à avoir 2 restaurants étoilés ou plus et pouvoir donc prétendre un tel niveau d'excellence.

Avec cette nouvelle récompense, Yannick Alléno confirme son statut de chef aux multiples restaurants étoilés au guide MICHELIN : 3 étoiles MICHELIN pour Alléno Paris (Pavillon Ledoyen, Paris) & 1947 (Cheval Blanc, Courchevel), 1 étoile MICHELIN pour le Stay (Séoul) et aujourd'hui 1 étoile MICHELIN pour l'Abyssé (Pavillon Ledoyen, Paris).



7^e édition

Finale le
19 Mars 2020

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 EST-ELLE COMPLÈTE ?	17
RETOUR D'EXPÉRIENCE DES LAURÉATS 2018	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 »
LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRÉ
concoursecoleauxetoiles@lactalis.fr

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 :

- **BP**
- **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 service et commercialisation** (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'Ecole aux Etoiles 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 Yannick ALLÉNO et Président Professionnel, le Concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles 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

- 13/12/2019** > Date limite de dépôt des dossiers
- 15/01/2020** > Annonce des finalistes
- 19/03/2020** > 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

Bœuf libre

Pièce non acceptée : Entrecôte, Faux-filet, Filet, Côte.

Garniture 1 : Pomme paille fleurée de paprika

Garniture 2 : libre

Sauce à base de crème dans la tradition des Grandes Sauces.

Servi à l'assiette

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

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

DESSERT

Poire marquée

Croûtons de gelée de pomme

Sauce anglaise vanillée

Servi en plat pour 4 personnes et découpé en salle, ou servi à l'assiette

Possibilité de réaliser à l'avance la génoise et de l'amener pour la Finale

Un acte de découpe est fortement conseillé, le Président étant particulièrement sensible à cet acte en salle

Assiettes et plats non fournis au libre choix du candidat.

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

Les recettes proposées devront, autant que possible être réalisées avec des produits respectant l'aspect saisonnalité pour une finale au mois de mars.

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.

RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève service et commercialisation, 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 SERVICE ET COMMERCIALISATION

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 service & commercialisation ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivi de questions posées par le jury service et commercialisation.

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 service & commercialisation 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 : Yannick ALLÉNO Chef multi-étoilé MICHELIN
- au professeur de cuisine, le coach enseignant Florian PY, lauréat de la promotion 2019.

NB : cela implique que l'établissement lauréat de la promotion 2019 ne pourra pas participer au concours 2020.

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
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 130 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 15 janvier 2020. Ce mail comprendra aussi le dossier technique pour leur venue à Paris.

Les enseignants tuteurs des candidats non sélectionnés seront également informés par mail à partir du 15 janvier 2020, 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@lactalis.fr

- Si l'élève cuisinier se désiste, l'élève service et commercialisation ou un élève de la même classe pourra le remplacer. Dans le cas où l'élève service et commercialisation remplace l'élève cuisinier, l'élève service et commercialisation 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 19 mars 2020 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 service et commercialisation

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

16h30 : Cocktail

Les candidats sélectionnés y seront attendus la veille, le mercredi 18 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 :

PRÉSIDENT

Yannick ALLÉNO, Chef multi-étoilé MICHELIN . Il sera secondé par Florian PY, coach enseignant lauréat du concours en 2019.

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 SERVICE ET COMMERCIALISATION

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

La prestation service et commercialisation 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.

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
service et commercialisation

• Argumentaire crème et terroir

notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation
(lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle ...

notation sur 15 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et
commercialisation.

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
service et commercialisation

• Argumentaire crème et terroir

notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation
(lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle ...

notation sur 15 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et
commercialisation (lors de l'épreuve du matin)

Soit un total de 120 points



LA PRESTATION SERVICE ET COMMERCIALISATION LORS DE LA FINALE

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

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.

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.
- Une finition de service en salle est conseillée, en particulier un acte de découpe.

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

NOTATION PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

L'élève service et commercialisation 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 Supérieure 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.

Hormis la génoise pour le dessert qui pourra être préparée avant la finale, les produits devront être bruts (seules les pesées seront autorisées avant, hors produits laitiers). Tout produit surgelé, 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 150€ alloué par équipe. Remboursement sur facture à adresser à : « Concours Écoles - De l'École aux Étoiles » LCHF - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ



LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

TROIS CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Taux de foisonnements à 3L*
- Excellente tenue à 48h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.



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

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



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.

Conçue dans le cadre d'un rapprochement entre l'entreprise et l'Éducation Nationale, cette démarche dont l'excellence doit être saluée, s'appuie sur le savoir-faire de Président Professionnel et le professionnalisme d'enseignants acteurs de sa mise en œuvre pédagogique. En mettant en évidence les choix et réponses les plus adaptés au contexte, elle contribue, et de belle manière, à appréhender les problématiques de l'entreprise.



Michel LUGNIER,

Inspecteur Général de l'Éducation Nationale.
Groupe économie et gestion en charge de la filière
hôtellerie-restauration

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 service et commercialisation** une chemise brodée à son nom

1^{er} PRIX



©Sebastien Veronesev

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 1 500€.**
- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 500€ chacune.



- > L'équipe complète sera invitée à 1 déjeuner au Pavillon Ledoyen***.
- > L'équipe complète sera invitée à la Finale de l'édition 2020 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 2021.

2^e PRIX

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 750€.**
- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **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 service et commercialisation : **un coffret repas gastronomique Relais et Châteaux**, valeur 200€ environ.



4^e PRIX AU 6^e PRIX

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

PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

- > 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 EST-ELLE COMPLÈTE ?

**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'Ecole aux Étoiles.

NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier.

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS FIGURERONT BIEN 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 service et commercialisation.
- 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@lactalis.fr



RETOUR D'EXPÉRIENCE DES LAURÉATS 2018

Elysé Maclair et Thomas Toucher gagnants du Concours Ecoles - De l'Ecole aux Etoiles 2018 partagent leur expérience vécue durant cette compétition.

Elysée Maclair, élève cuisine du Lycée Hôtelier Saint-Louis à Montargis. Il travaille aujourd'hui chez **Arnaud Lallement à l'Assiette Champenoise*****.

« Participer à ce concours a été à la fois une expérience formidable et un enrichissement personnel.

Le Concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles, c'est avant tout de nombreux échanges, des rencontres mais aussi du partage afin de créer des liens particuliers le jour de l'événement.

Le jour de la finale nous étions dans un état d'esprit de vainqueur sans oublier que nous étions là avant tout pour prendre du plaisir. Le jury a su percevoir l'esprit d'équipe que nous avions avec Thomas, et la cohésion de notre travail tout en restant chacun dans notre domaine de compétence. »

« C'était pour moi une manière de se surpasser mais aussi de se mesurer aux autres dans une vraie compétition de cuisine »



Thomas Toucher, élève service et commercialisation du lycée Hotelier Saint-louis à Montargis il est aujourd'hui Maitre d'Hotel au restaurant La Tour* situé à Sancerre.

« Nous avons eu l'opportunité de travailler sur une variété de produits, de la recherche du producteur jusqu'à sa mise en œuvre ! C'était un vrai enrichissement personnel !

Le meilleur temps du Concours reste indéniablement le temps d'échange et les retours du jury sur nos prestations.

Le Concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles m'a permis d'affiner mon projet professionnel, les nombreux échanges avec le jury ont été d'une grande richesse. Ils ont su m'accompagner et mettre à profit leur large réseaux professionnels pour m'offrir de belles opportunités.

Ce concours a été un tremplin pour commencer ma carrière soutenue par une équipe incroyablement attentionnée, professionnelle et soucieuse de transmettre aux jeunes ! »

« Participer à ce concours c'était avant tout par passion et pour mettre au défi notre travail et nos connaissances dans une compétition. »



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
2019 : Lycée Hôtelier Hyacinthe Friant à Poligny avec Mathias PY,
élève cuisine, Fabien PERTUIS, élève service et commercialisation et
Florian PY, coach enseignant.

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel