

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE  
2024-2025

# Concours culinaire prof-élève

# Zéro déchet



FINALE LE 26 MARS 2025  
LYCÉE POLYVALENT CARNOT-BERTIN  
SAUMUR



# Avant propos

## Une cinquième édition du concours

Fort de son succès, le concours devient une tradition ancrée dans les valeurs de l'école hôtelière du lycée polyvalent Carnot-Bertin. Une volonté de partage des savoir-faire entre professeurs et élèves en valorisant nos élèves et en amenant les enseignants des autres matières à découvrir le monde de la restauration. Un moment de partage riche, où chacun en ressort avec le sentiment d'avoir beaucoup appris.

## Une démarche éco-responsable

L'envie d'agir est née d'un constat partagé, le gaspillage de nombreux fruits et légumes, jetés car non conformes visuellement aux attentes des consommateurs (légumes « moches ») ou délaissés par des bénéficiaires ne sachant pas les cuisiner. La cuisine zéro déchet désire s'inscrire dans une démarche éco-responsable visant à sensibiliser les élèves et les enseignants au gaspillage alimentaire. Le projet s'inscrit dans une dynamique globale du lycée et de sa labellisation E3D.

## Les enseignants de cuisine

Passionnés par leur métier et impliquée dans cette action soutenant le développement durable dans le Maine-et-Loire. Ils ont souhaité contribuer à la lutte contre ce gaspillage alimentaire, considérant que valoriser et sublimer un produit brut et simple est la base de la gastronomie.



# Les ingrédients

— Des enseignants et des élèves motivés pour encadrer le bon déroulement du concours

— Des partenaires privilégiés  
Des professionnels à l'écoute et disponibles

— Une louche de persévérance  
Un pincée d'optimisme  
Et de la bonne humeur à volonté

— Temps de préparation : 1 mois minimum  
Temps de cuisson : 1 journée  
Binômes professeurs d'enseignement général et élèves en **formation initiale** des classes de secondes CAP / BAC PRO / BAC TECHNO et premières BAC PRO / BAC TECHNO des lycées de la Région Pays de la Loire

## **OBJECTIF**

RÉALISER **UN PLAT ET UN DESSERT** POUR 4 PERSONNES  
À PARTIR D'UN PANIER IMPOSÉ TOUT EN LIMITANT  
AU MAXIMUM LES DÉCHETS ALIMENTAIRES.

# Les dates importantes

---

31 JANVIER 2025

Limite d'envoi des candidatures contenant :

- Les recettes avec la fiche technique et la photographie du dressage ;
- Le document acceptation du règlement et droit à l'image dûment complété et signé.

(envoyer à : [concoursculinaire.saumur@ac-nantes.fr](mailto:concoursculinaire.saumur@ac-nantes.fr) )

---

FEVRIER :

Sélection des candidats finalistes sur dossier  
(6 binômes)

---

**26 MARS 2025**

FINALE DU CONCOURS

Inscription à l'adresse suivante : [concoursculinaire.saumur@ac-nantes.fr](mailto:concoursculinaire.saumur@ac-nantes.fr)

# Programme du jour J

8h00

## **ARRIVÉE DES CANDIDATS**

Café de bienvenue, rappel des règles du concours, installation des candidats.

9h00

## **DÉBUT DE L'ÉPREUVE :**

les denrées de chaque équipe sont pesées. Une plaque à débarrasser est déposée pour recueillir tous les déchets.

9h10

Les équipes disposent de **2h30** pour la production, le dressage et le nettoyage du poste de travail et du matériel.

11h30

Fin de l'épreuve : **Les déchets de la plaque à débarrasser sont pesés pour chacune des équipes et les résultats communiqués aux jurys.**

12h00

**Dégustation et délibération du jury (voir grille d'évaluation ci-joint)**

12h45

**ANNONCE DES RÉSULTATS ET COCKTAIL**

# Le règlement

- Le concours sera porté à la connaissance du public et des participants par voie d'affichage et d'envoi via la messagerie académique, le site internet du lycée et les réseaux sociaux.
- L'envoi par mail des recettes avec fiche technique, photographie du dressage et document d'acceptation du règlement et droit à l'image se fera au plus tard le 31 janvier 2025 via l'adresse : [concoursculinaire.saumure@ac-nantes.fr](mailto:concoursculinaire.saumure@ac-nantes.fr)
- L'équipe organisatrice du concours se réunira afin de sélectionner les 6 binômes finalistes. Ces binômes seront avertis en février 2025.
- La finale du concours aura lieu le mercredi 26 mars 2025, dans les cuisines de l'Ecole Hôtelière.
- Tous les ingrédients seront fournis par l'établissement.
- Le matériel spécifique platerie (assiette, saucière, verrine...) sera à la charge des candidats.
- **Le poids des déchets sera estimé en rapport avec le poids des denrées alimentaires.**
- **Interdiction de dessécher et ou déshydrater les déchets.**

Le jury du concours sera composé :

- o du parrain de l'édition 2024 ;
- o de professeurs de l'Ecole Hôtelière ;
- o de représentants de l'Education Nationale ;
- o de professionnels de la restauration.

- La délibération du jury aura lieu le même jour que la finale du concours, et les résultats seront annoncés par le parrain de l'édition 2025
- Tous les candidats seront récompensés pour leur investissement et leurs efforts. Ces récompenses ne pourront être ni remboursées ni échangées.
- L'Ecole Hôtelière ne pourra pas être tenue pour responsable de dommages survenus en rapport avec l'acceptation du prix et / ou des incidents et / ou des accidents survenus lors du concours.

→ Acceptation du règlement et droit à l'image :

Tout candidat déclare avoir pris connaissance du règlement ;

Les délibérations du jury seront strictement confidentielles ;

Le simple fait de participer au concours implique l'acceptation pure et simple du règlement du concours et des consignes y afférant.

La participation au concours entraîne de la part des candidats les cessions de droits suivants au bénéfice de l'organisateur :

o les candidats acceptent d'être photographiés et filmés lors du déroulement du concours ;

o les candidats acceptent l'usage de leur image par l'organisateur ;

o les candidats déclarent céder leur droit à l'image et déclarent n'être liés par aucun contrat sur leur image.

A écrire en toutes lettres et à signer :

Nous soussignés,

Professeur : .....

Elève : .....

Déclarons avoir pris connaissance du règlement du concours et l'acceptons.

Date : ..... / ..... / 202..

Signatures du professeur et de l'élève :







# Grille d'évaluation

Date : .....

Numéro équipe : .....

Numéro jury : .....

Numéro assiette : .....

CRITÈRES D'ÉVALUATION		NOTE	
PRÉSENTATION			/4
GOÛT			/4
CRÉATIVITÉ			/4
GESTION DES DÉCHETS			/8
NOTE FINALE			/20

## LISTE DES PRODUITS POUR LE CONCOURS

<b>EPICERIE</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
Huile d'olive	L	
Chocolat noir	Kg	
Sucre semoule	Kg	
Algues déshydratés	Feuilles	
Aromates	Kg	
Fond blanc brun fumet	Kg	
Epices	PM	A préciser
Panko -chapelure	Kg	
Farine	Kg	
Fillo	Feuille	
Gélatine/agar agar	Feuille	
Agar	Kg	
Vin blanc	L	
Tomate concentré	Boite 1/6	

<b>CHAMPIGNONS A choisir</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
*SHITAKE	Kg	0.100
*PLEUROTTE	Kg	0.100
*CHAMPIGNONS de PARIS	Kg	0.100

<b>CAVE PARTENAIRE</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
*Distillerie COMBIER	L	0.100
A choisir dans la liste ci -dessous		
Triple sec		
Royal Combier		
Amboka		
Kumel		
Absinthe		
Pastis Combier		

<b>POISSONNERIE</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
*Crevettes roses	Kg	1

<b>LEGUMERIE</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
CAROTTES	Kg	
RUTABAGA	Kg	
Pommes de terre	Kg	
OIGNONS	Kg	
ECHALOTES	Kg	
AIL	Kg	
*CITRONS	Kg	0,1
*ORANGE	Kg	0,1

<b>CREMERIE</b>		
INGREDIENTS	UNITES	QUANTITES
BEURRE	Kg	
CREME LIQUIDE	L	
*OEUFS	P	10
Lait	L	

\*Ingrédient obligatoire

POSSIBILITE DE PROPOSER 1 INGREDIENT SUPPLEMENTAIRE