



Le Concours Ecoles en quelques mots

Le concours école a à cœur de valoriser **l'exigence des métiers de la restauration** et l'importance de la **formation** aux côtés de ceux qui transmettent, les **enseignants**, et ceux qui apprennent à devenir les **professionnels de demain**, les élèves.

Ce concours **pédagogique** est aussi le reflet de plus de 10 ans d'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.

Au fur et à mesure des années, le concours a grandi autour de deux métiers indissociables : la **Cuisine** et le **Service**

- en adaptant le rôle de l'élève cuisine avec la mise en valeur d'un plat et d'un dessert
- en créant une place à part entière au métier de la salle avec un acte de service et l'intégration d'un prix spécial commercialisation en 2019.

Concours Ecoles – Les Objectifs

Le Concours Écoles 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 Glenn VIEL et Président Professionnel, le Concours Écoles 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.**



Concours Ecoles – 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 publics et privés, sous contrat Éducation Nationale et CFA relevant des diplômes de l'Éducation Nationale, de la filière des métiers de la restauration, pour les niveaux suivants :

- **Brevet Professionnel**
- **Terminale Bac** professionnel ou technologique, série **STHR**
- 1ère et 2ème 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 coach enseignant** qui assiste l'élève cuisine
- **1 élève commercialisation et services** (du même niveau scolaire que l'élève cuisinier)
- **1 coach enseignant** qui assiste l'élève commercialisation et services

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



Le Concours Ecoles en quelques chiffres

20 **jurés** (technique/dégustation/salle) :

10 personnalités de la gastronomie française (Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés...) dont le Président et 10 enseignants culinaires.

6 **équipes** finalistes

4h30 **d'épreuve** (le candidat devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30).

4 **membres** par équipe

- 1 élève Cuisine avec son coach enseignant Cuisine
- 1 élève Services & Commercialisation avec son coach enseignant

3 **étapes** clés

- le plat = réalisation et présentation
- le dessert = réalisation et présentation
- L'argumentaire sur le choix des crèmes & le terroir





Concours 2024

Concours Ecoles 2024 – Le Président



Glenn Viel, Chef de l'Oustau de Baumanière* Michelin.**

Il sera accompagné par le coach enseignant Patrick Bouffety, lauréat des éditions 2021 et 2023.



PLAT

La Lotte

Cuisson & forme libre

Sauce émulsionnée à imaginer autour du Beurre blanc et de la Crème, en mettant en avant votre terroir

1^{ère} garniture

Pomme paillason

2^{ème} Garniture

Garniture libre

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

Coût matière du plat + dessert / portion = **15€ maximum**, à arbitrer librement entre plat et dessert

DESSERT

Tarte aux fruits de saison*

Pâte libre à réaliser sur place
(sablée, brisée, feuilletée,...)

Crème foisonnée avec une ou plusieurs herbes

Acte de service à l'assiette obligatoire

Finition du dessert en salle au guéridon avec service de la crème : réalisation d'une quenelle « parfaite ».

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

*à la date de la finale (mars)



Coût matière du plat + dessert / portion = **15€ maximum**, à arbitrer librement entre plat et dessert

Concours Ecoles 2024 – Le dispositif

→ Concours à **Laval** au Lycée Robert Buron



→ **Immersion** Candidats et Jury la veille



Concours Ecoles 2024 – Le dispositif

→ Remise des prix au **Petit Lavallois**



→ Suivi d'un **Cocktail Dînatoire**



Ouverture des inscriptions le 22 Juin 2023

Clôture des inscriptions le 15 Décembre 2023

Sélection des dossiers le 09 Janvier 2024

Annonce des Finalistes le 16 Janvier 2024

Finale le jeudi 21 mars 2024
au Lycée Robert Buron Laval

1^{er} PRIX

- > **Pour les élèves :** Immersion d'une journée avec le chef en cuisine et salle à l'Oustau de Baumanière*
- > **Pour le binôme + 2 coachs enseignants :** Un repas à l'Oustau de Baumanière, soit 4 personnes, d'une valeur de de 1500 €HT (hors déplacement).

- > **Cuisine :** Un robot de cuisine (environ 500€/pers)
- > **Service :** Set de service (environ 500€/pers)
- > Le coach enseignant cuisine 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 2025.



Concours 2024 – Les Dotations

2^e PRIX

- > **Pour les 2 élèves** : un coffret repas les Collectionneurs, valeur 200€ environ
- > **Pour l'élève Cuisine** : un couteau d'une valeur de 200€
- > **Pour l'élève Service** : un couteau de coupe d'une valeur de 200€
- > **Pour la classe** : un chèque de 750€



4^e PRIX AU 6^e PRIX

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

3^e PRIX

- > **Cuisine** : un couteau de cuisine (environ 100€)
- > **Service** : un couteau sommelier (environ 100€)
- > **Pour la classe** : un chèque de 500€



PRIX SPÉCIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

- Immersion en salle**
dans un établissement gastronomique



2024 PROMOTION
Glenn Viel