

Concours CADET ROUSSEL

Participer à des concours professionnels permet de se surpasser, de se confronter, et de grandir.

Le concours Cadet Roussel renforce la relation enseignant/apprenant et au-delà le partage des savoir-faire entre les professeurs et les apprenants.

Ce nouveau concours impliquera aussi bien les élèves/apprentis que les enseignants. Le trophée Cadet Roussel a déjà trouvé ses deux premières maisons, Colmar et Argenton sur Creuse, il a hâte de trouver la troisième !!!



ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la valorisation de la formation et de la transmission entre les enseignants et les élèves ou apprentis autour des produits régionaux, il est organisé un concours de Restauration intitulé « Concours Cadet Roussel ».

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES EQUIPES ET INSCRIPTION

Ce concours est ouvert aux élèves/apprentis des classes de :

- Terminale Bac Pro
- Classe de MAN
- Terminale Bac STHR
- BTS MHR 1^{ère} ou 2^{ème} année
- Brevet professionnel 1^{ère} ou 2^{ème} année

Des lycées et CFA d'enseignement public ou privés sous contrat avec l'Éducation Nationale et à leurs professeurs.

L'inscription au concours est gratuite et doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucun candidat libre ne sera accepté.

Chaque établissement ne pourra présenter qu'une équipe au concours. Chaque équipe représentera son établissement de formation.

Chaque équipe sera composée de 4 candidats :

- Pour la partie cuisine, le binôme sera composé d'un élève ou apprenti et de son professeur ou formateur
- Pour la partie service, le binôme sera composé d'un élève ou apprenti et de son professeur ou formateur.

Les deux élèves ou apprentis peuvent appartenir à deux classes différentes et de niveau différent.

Les élèves/étudiants/apprentis devront être âgés de moins de 23 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre).

Les établissements de l'académie du lycée organisateur ne peuvent pas participer au concours afin de ne pas désavantager les autres participants sur la connaissance des produits régionaux.

Pour cette année tous les établissements de l'académie d'Orléans-Tours ne peuvent donc pas participer.

ARTICLE 3 : DATE ET LIEU

Le Trophée se compose de deux étapes :

- 1 sélection sur dossier
- 1 finale regroupant les 3 équipes sélectionnées

La finale de la 3ème édition du Concours Cadet Roussel aura lieu **le vendredi 31 janvier 2025** au Lycée Professionnel Châteauneuf d'Argenton sur Creuse (Indre-36).

L'organisateur se réserve le droit de modifier, d'annuler ou de reporter le concours pour quelques raisons que ce soient sans que sa responsabilité puisse être engagée, si les circonstances l'exigeaient. Il ne saurait être tenu responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, ni en cas de force majeure susceptible de perturber, modifier, annuler ou reporter le concours.

Le remplacement de dernière minute d'un candidat, pour cause médicale ou événement familial, est accepté. Toute modification d'équipe devra être indiquée au plus tard, 24h avant le début des épreuves.

ARTICLE 4 : MODALITES D'ORGANISATION DES EPREUVES

<u>LES EPREUVES DE SELECTION</u>

Il est demandé à chaque équipe d'envoyer :

Deux fiches techniques **EN CUISINE**

- ➔ Une entrée à base de Pouligny-Saint-Pierre pour 6 personnes.
- ➔ Un plat à base de Poule noire du Berry, Sucrine du Berry et lentille verte du Berry pour 6 personnes.

ET deux fiches techniques en **RESTAURANT/BAR**

- ➔ Une fiche technique d'un cocktail création pour 2 personnes à base d'une liqueur du Berry. <https://www.liqueursduberry.com/>
- ➔ Une fiche technique pour la préparation d'une boisson à base de café valorisant un sirop Monin. <https://monin.fr/collections/sirop>

Seules 3 équipes seront sélectionnées pour les épreuves finales.

LES EPREUVES FINALES

PREMIERE PARTIE ECRITE

QUESTIONNAIRE – 30 min (100 points – 50+50)

Chaque candidat devra répondre à un questionnaire orienté pour les cuisiniers : sur les produits, les techniques de cuisine et la culture générale gastronomique.

Pour la salle : sur les produits, les techniques de service, la culture générale gastronomique et vinique.

Un accent spécifique à la région Centre Val-de-Loire y sera apporté.

La difficulté du questionnaire sera différente selon les professeurs et les élèves.

Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours.

Lors de cette épreuve, aucun document ni appareil électronique connecté ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, montre...).

DEUXIEME PARTIE PRATIQUE

L'apprenant exécutera les deux plats sous le coaching de son professeur. Ce dernier ne pourra apporter qu'une assistance et aide orale. À aucun moment, il ne pourra intervenir physiquement sur les 2 prestations, toute infraction sera prise en compte par le jury et entraînera la disqualification du binôme.

Vous trouverez en **annexe 1** de ce règlement, la description des produits imposés et le contact des fournisseurs.

Le Pouligny-Saint-Pierre AOP, la Poule Noire du Berry, la Sucrine du Berry ainsi que les lentilles vertes du Berry seront fournis aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées.

Les autres matières premières nécessaires à la préparation de ces deux plats seront apportées par les candidats sur le lieu du concours, à l'état brut (lavées, épluchées mais non traitées).

Tous les ingrédients nécessaires à la préparation des deux plats (produits imposés compris) devront figurer sur les fiches techniques valorisées, à joindre avec le dossier d'inscription.

Le contrôle des marchandises et du matériel se fera la veille de l'épreuve en présence d'un juré. Tout écart constaté par rapport à la fiche technique entraînera l'élimination des produits non conformes.

À son arrivée, chaque binôme accèdera à son poste de travail accompagné par un membre de l'organisation cuisine. Il formera les candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur espace de travail.

Tout retard à l'envoi sera pris en compte selon un décompte progressif dans la note finale jusqu'à 5 mn. Au-delà, le plat ne sera pas évalué en dégustation.

Après l'envoi, les candidats disposeront de 30 minutes pour nettoyer leur poste.

Pour la partie cuisine :

	Élève (3h15 – 350 points dont 50 points pour la dimension éco-responsable)	Professeur (2h – 150 points)
Épreuve pratique	Élaborer deux recettes : une entrée et un plat principal pour 6 personnes	Exécuter un amuse-bouche pour 6 personnes uniquement avec les restes ou chutes des préparations de l'élève ou de l'apprenti (e)
Contraintes	4 produits devront obligatoirement être utilisés : <ul style="list-style-type: none"> - Le Pouligny-Saint-Pierre pour l'entrée - La Poule noire du Berry pour le plat - La sucrine et les lentilles vertes du Berry pour l'accompagnement 	Pour la réalisation de l'amuse-bouche, sera intégré un élément mystère donné le jour du concours
	Le coût matière unitaire ne doit pas dépasser : <ul style="list-style-type: none"> - 6 € pour l'entrée - 10 € pour le plat 	
	La préparation salée devra comporter une pièce principale en deux cuissons différentes , la garniture à base de Sucrine et de lentilles et une sauce. <u>Le homard, le foie-gras, le safran, la truffe et le caviar sont interdits sur ce concours.</u>	
	Les deux préparations devront être présentées au jury sur assiettes plates blanches, de 30 cm de diamètre et une saucière devra accompagner les 6 assiettes du plat chaud. Ces éléments seront fournis par les organisateurs.	Liberté de choix du contenant laissée à chaque équipe, pour l'amuse-bouche. (Non fourni par le centre).
	L'envoi de la préparation « entrée » se fera au bout de 2h30 d'épreuve, et l'envoi du plat chaud au bout de 3h00 (soit 30 minutes plus tard).	L'envoi des amuse-bouche se fera au bout de 2h00
	La dimension éco-responsable sera évaluée et prise en compte pour cette épreuve : pesée des déchets en fin d'épreuve	
	Les recettes proposées par les équipes devront impérativement utiliser des produits secondaires de saison.	

Pour la partie service :

Chaque binôme devra réaliser 6 épreuves au total (4 individuelles et 2 collectives)

Épreuves individuelles

L'élève/ apprenti et le professeur/formateur effectueront chacun **2 épreuves.**

La désignation des épreuves pour l'élève/apprenti et le professeur/formateur sera annoncé aux candidats par les organisateurs le matin même.

Épreuves collectives

TRAVAIL AU GUERIDON - 20 min (100 points)

Le candidat devra réaliser la commercialisation, la découpe puis le service de 2 assiettes de fromages de chèvre (**fournis par nos soins**) ; Face au jury, le candidat devra être capable d'argumenter sur la technique utilisée et présenter les produit travaillés.

BARISTA - 20 min (100 points)

Réaliser une boisson à base de **café 100% Arabica « Mokarel »** valorisant un **sirop Monin**, conformément à la fiche technique envoyée pour la sélection.

SOMMELLERIE - 20 min. (100 points)

Un **Menetou-Salon*** vous sera proposé. Vous le présenterez au jury, le déboucherez, réaliserez son carafage, suivi d'une dégustation commentée et proposerez un accord de mets avec ce vin, le tout commercialement (on imagine que vous êtes devant des clients), argumentez votre choix.

BAR - 20 min (100 points)

Réaliser, au shaker, un cocktail pour 2 personnes de votre création (celui de la fiche technique de la sélection) incluant une **Liqueur du Berry***.

QUESTIONNAIRE - 25 min (100 points : 50+50)

Chaque candidat devra répondre à un questionnaire orienté sur les produits et vins français, les techniques propres au service en salle, la culture générale gastronomique.

La difficulté du questionnaire sera différente entre les professeurs et les élèves.

Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours.

Un accent spécifique sur la région Centre Val-de-Loire y sera apporté.

Lors de cette épreuve, aucun document et appareil électronique ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, montre...).

TRAVAIL DE SALLE EN BINOME - 20 min (100 points)

Une technique qui alliera à la fois découpage et flambage sera réalisée par le binôme – on jugera également lors de cette épreuve la communication du binôme.

Exemple de technique pouvant être proposée :

Daurade au fenouil flambée au pastis

Le sujet de cet atelier ne sera connu que le jour même

*« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

ARTICLE 6 : DOCUMENTS À FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à cette 3ème édition du Concours Cadet Roussel, l'établissement doit retourner par mail le dossier d'inscription dûment complété avant **Le 22 novembre 2024 à 23h59** aux adresses suivantes : cyrille.guedon@ac-orleans-tours.fr
laurent.dupont@ac-orleans-tours.fr

Aucune donnée ne pourra être modifiée avant le jour de l'épreuve et un contrôle des bons d'économat sera effectué pour s'assurer du respect des quantités indiquées et de celles utilisées. Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée à chaque candidat.

ARTICLE 7 : DEROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES

Le nom des établissements sélectionnés et le planning détaillé des heures de passage de chacune des équipes sera envoyé début décembre 2024.

Déroulé prévisionnel :

- **La veille** : arrivée à **Argenton sur Creuse** en fin d'après-midi, dépôt des denrées au LP Châteauneuf, installation (hébergement sur place pour les élèves et leurs enseignants), puis dîner entre les organisateurs et les équipes participantes.
- **Le jour du concours**
- 7h00 : accueil des candidats au lycée, ouverture des vestiaires.
- 7h25 : début des épreuves
- 12h00 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, puis cocktail déjeunatoire.
- 14h30 : Proclamation des résultats et remise des prix.

ARTICLE 8 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat devra apporter sa tenue pour le concours :

Pour la cuisine	Pour le service :
Une tenue de cuisine complète propre sans signe distinctif	Une tenue de service propre complète (pantalon ou jupe au choix) sans signe distinctif
Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes	Une paire de chaussures de service
Plusieurs torchons	Un tablier sans inscription
	Des torchons et liteaux

ARTICLE 9 : PENALITES

Entraîneront des pénalités :

- Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat ;
- Toute introduction d'éléments non autorisés ;
- Tout retard d'envoi entre 3 et 5 mn ;
- Tout retard supérieur à 5 mn entraînera l'absence de notation de l'épreuve concernée ;
- L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine ou de service.

ARTICLE 10 : PRIX DU CONCOURS ET PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Cadet Roussel est gratuite.

Les équipes seront prises en charge par l'établissement organisateur à hauteur de 4 personnes (2 Apprenants, et 2 Professeurs), dès leur arrivée à Argenton sur Creuse l'après-midi, jusqu'à leur départ le jour du concours.

ARTICLE 11 : JURY

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique.

Le jury du concours est souverain, ses décisions ne pourront faire l'objet ni d'appel, ni de contestations, ni de modifications. En cas d'ex aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera.

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Éducation Nationale.

Le jury sera composé d'un ou d'une Président(e), de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels locaux et reconnus, et de l'inspecteur de l'Éducation Nationale. Le jury disqualifiera tout participant ne pas respectant pas le règlement.

ARTICLE 12 : PARTENAIRES

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 13 : EXPLOITATION PUBLICITAIRE

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse ou des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

ARTICLE 14 : DESIGNATION DE L'EQUIPE VAINQUEUR ET DES PRIX SPECIAUX

A l'issue de cette journée d'épreuves, 3 prix seront remis.

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Concours Cadet Roussel 2024, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine et celles du binôme service.

2 prix spéciaux seront remis aux meilleurs binômes dans la catégorie citée.

- ❖ Le Trophée Cadet Roussel 1 er prix
 - ❖ Le prix d'excellence cuisine
 - ❖ Le prix d'excellence service

L'équipe gagnante du Concours Cadet Roussel 2025 aura l'obligation d'organiser l'édition suivante en se basant sur le même modèle que les concours précédents (produits régionaux de la localisation de l'établissement vainqueur et exclusion des lycées et centres de formations de l'académie organisatrice).

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le vendredi 31 janvier 2025, en présence de personnalités professionnelles, de la presse et des médias.

ARTICLE 15 : LITIGE

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

ARTICLE 16 : ACCEPTATION DU PRESENT REGLEMENT

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite : « lu et approuvé, bon pour accord », daté et signé.

Les organisateurs du concours 2025 :

Lycée Professionnel Châteauneuf
83, avenue Rollinat
36200 ARGENTON SUR CREUSE
02 54 24 00 63

Formateurs de Restaurant
Cyrille GUÉDON / Florian BALZEAU

Formateurs de Cuisine
Laurent DUPONT / Pauline GRIMAUD

Les créateurs du concours :

François HENNARD
Professeur de cuisine



francois hennard

Serge GOULAIEFF
Professeur de restaurant



ANNEXE 1

Les produits et nos partenaires :

La plupart des produits qui composent les mets du concours sont issus de l'agriculture ou d'entreprises du territoire qui fabriquent leurs produits en Centre Val-de-Loire et bénéficient grâce à leurs engagements de labels de qualité...

Les produits :

Les fromages de chèvre du Centre-Val-de-Loire ;
Le Pouligny-Saint-Pierre AOP de la Maison du Fromage et des produits locaux ;
La Ferme de Plume Cane ;
La Sucrine du Berry ;
Les confitures de la Maison Michelet ;
Les Lentilles vertes du Berry IGP Label Rouge ;
Les sirops Monin ;
Le café 100% Arabica Mokarel ;
Le Menetou-Salon Domaine TEILLER ;
Les Liqueurs du Berry...

Les partenaires :

