



« Je Cuisine pour le futur »

Le Trophée La Normandie à la Table des Chefs propose de réinventer la cuisine de demain en mettant à l'honneur les produits de Normandie, en harmonie avec les enjeux environnementaux, à travers une épreuve valorisant l'innovation, l'esprit d'équipe et le zéro déchet.

Règlement Trophée la Normandie à la Table des Chefs « Tradition et Création »

Nom de la compétition : **Trophée La Normandie à la Table des Chefs « Tradition et Création »**.

Thème : « Je Cuisine pour le futur »

Date : **Vendredi 28 mars 2025**

Lieu : **Lycée des Métiers Jules Le Cesne 33 rue de Fleurus 76600 Le Havre. Partenaire**

majeur : Association « La Normandie à la table des chefs »

« Association à but non lucratif, fondée en 2002, enregistrée sous le numéro 514748011 00020, ayant pour objectif la promotion de la viande bovine (majoritairement de race normande) ainsi que des restaurants et collectivités adhérents. Elle soutient l'économie locale des cinq départements normands et s'engage à fournir une offre disponible au jour le jour pour les clients, à garantir une juste rémunération des différents corps de métier et à améliorer la qualité du produit fini, de l'abattage au bien-être animal. »

Comité organisateur :

- **Pascal Grosdoit** - « Filière Normandie Viande Héritage » et Bœuf l'Éclair – Transformation & commercialisation et administrateur au sein de l'association « La Normandie à la Table des Chefs ».
- **Xavier Levassort** – Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques - Porteur du Projet. Président du Festiv'halles des Savoirs et Saveurs en Normandie.
- **Bruno Guéret** – Chef Exécutif - Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris
- **Christophe Caudron** - « Filière Normandie Viande Héritage » et Bœuf l'Éclair – Transformation & commercialisation. Vice-Président du Festiv'halles des Savoirs et Saveurs en Normandie.

Article 1 – Objet du Trophée

Revaloriser les produits du terroir normand en les cuisinant et en les servant de façon innovante.

« **Battle** » d'équipes composées d'un binôme cuisine et d'un binôme salle sur la réalisation d'un service autour de produits du terroir normands.

- Mettre à l'honneur les produits du terroir normand.
- Encourager l'esprit d'équipe (Service-Cuisine).
- Développer et innover son savoir-faire et son savoir-être professionnel.
- Mettre en avant les « arts de la table » autour d'un service de type Bistronomie.
- Mettre en avant le « zéro déchet ».

Article 2 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation, les candidats doivent prendre connaissance du règlement du trophée et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Article 3 – Participants

Les participants doivent former des équipes composées d'un binôme cuisine et d'un binôme salle. Le concours est ouvert aux apprentis, élèves et étudiants inscrits dans un établissement de formation. Les personnes liées à l'organisation, aux commanditaires ou à leur famille ne peuvent pas participer. Une équipe de l'établissement détenteur actuel du trophée est admise d'office.

Article 4 – Conditions de participation

Pour participer au trophée, les binômes doivent déposer ou envoyer la fiche d'inscription dûment complétée, par le biais de leur établissement respectif pour le **lundi 20 janvier 2025** par e-mail à l'établissement gestionnaire et organisateur :

A l'attention de : Guillaume Legrand par mail à guillaume.legrand@outlook.com pour la cuisine
Stéphane Michel par mail à stephane.michel.85@sfr.fr pour le service en salle

Concernant **le binôme de cuisine, les pièces suivantes devront être complétées soigneusement et retournées** pour le **lundi 24 février 2025** :

- Présentation écrite du binôme (lettre de motivation pour la participation, présentation)
- Intitulé du plat
- Fiche technique pour 10 personnes
- Progression de production
- Photo ou dessin du plat

Ces 5 critères serviront de sélection à l'organisateur si plus de 10 équipes inscrites.

Le comité organisateur se réserve le droit d'inclure tout autre interlocuteur qui en fait la demande ou d'exclure une équipe qui ne remplit pas toutes les conditions nécessaires.

Article 5 – Modalités d’inscription

Seront considérés comme engagements **les premiers dossiers reçus à la date du Lundi 20 Janvier 2025**. Ces dossiers seront validés une fois la vérification de la composition des équipes faite ainsi que celle du règlement.

Chaque dossier devra comporter le formulaire d’inscription de chaque équipe - soit 1 dossier par équipe - dûment rempli. Toute demande de participation effectuée de façon individuelle ne sera pas prise en compte.

Le comité organisateur se réserve le droit d’annuler ou de modifier le règlement si des fraudes ou autres impondérables venaient à être constatés.

Un e-mail de confirmation de participation vous sera retourné pour valider ou non votre inscription.

Article 6 – Participation au concours

Lycée des Métiers Jules Le Cesne - 33 rue de Fleurus 76600 Le Havre

Les binômes de cuisine qui auront reçu par e-mail leur confirmation d’inscription seront convoqués sur le lieu du trophée entre **07h00 et 07h30**.

Le comité organisateur se réserve le droit d’exclure un participant si toutefois il apparaît inapte à la compétition. Par cette mesure, l’équipe de la personne exclue se verra disqualifiée. Aucun recours ne sera possible à la suite de cette exclusion réfléchi par l’organisation et/ou les membres du jury.

Si un des membres d’une équipe ou une équipe dans sa totalité est absente lors du lancement d’une épreuve alors l’équipe sera éliminée du trophée.

Les participants seront tenus de porter la publicité choisie et fournie par l’autorité organisatrice.

Article 7 – Le jury

Le jury sera composé de 6 personnes maximums : professionnels du secteur de la restauration, de la distribution, des métiers de bouche et de la presse spécialisée. Le président du jury est **Monsieur Bruno Guéret**

Service en Salle	Cuisine

Article 8 – Les candidats

- Les professionnels ne sont pas acceptés,
- Les candidats doivent-être âgés de 16 à 25 ans
- Les photocopies des cartes lycéen ou étudiant des participants devront être fournies dans le dossier d’inscription,
- L’inscription est gratuite,
- Le nombre de candidats est fixé à 4 au maximum par équipe. Le nombre ne pourra être réduit,
- Au-delà de dix dossiers de candidature déposés pour le Trophée, l’organisation se réserve le droit de sélectionner les **10 équipes** via le dossier technique.
- Le dossier de candidature est à remplir obligatoirement en joignant les documents demandés,
- Les candidats donnent leur accord pour la diffusion de leur nom et de leur photo,
- Les participants mineurs doivent présenter l’accord du représentant légal 1.

Article 9 – La compétition

Les équipes participantes se mesureront sur une plage horaire estimée de **08h00 et 14H30**.

Les participants n’auront pas de possibilité de recours et d’appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera étudié par la commission d’appel.

Article 10 – Les dotations et le trophée

La remise des prix, y compris le trophée pour l’équipe gagnante, aura lieu le **vendredi 28 mars 2025 à 16h00**. Le trophée sera conservé par l’établissement vainqueur pendant un an. Des cadeaux seront distribués à tous les participants. Les prix ne peuvent être réclamés sous une autre forme. L’organisation peut demander une vérification des informations des participants et se réserve le droit d’annuler une dotation en cas de non-conformité. Les dotations ne peuvent être échangées ni converties en argent. En cas d’erreur d’adresse, les lots non récupérés seront redistribués.

Article 11 – Responsabilité

L’organisation décline toute responsabilité pour les incidents liés aux dotations et ne pourra être tenue responsable en cas de force majeure ou d’événements imprévus affectant le trophée. Toute tentative de modification ou de triche entraînera l’exclusion immédiate. En participant, les candidats acceptent pleinement le règlement et ne peuvent contester les décisions du jury ni exiger de justification.

Article 12 – Modifications du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le trophée sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 13 – Fraudes

Toute fraude, ou tentative de fraude, manifestée par un commencement d'exécution et commise en vue de percevoir indûment un lot, le non-respect du présent règlement, ou toute intention malveillante à perturber le déroulement du trophée, donnera lieu à l'exclusion de son auteur.

Article 14 – Données personnelles / Droit à l'image

Les participants acceptent que leurs noms et coordonnées soient traités informatiquement. Conformément à la loi Informatique et Libertés, ils peuvent demander l'accès, la rectification ou la suppression de leurs données. En participant, ils autorisent l'utilisation de leur image et de leurs informations personnelles (nom, ville) par l'organisation à des fins promotionnelles pour une durée de trois ans.

Article 15 – Partenaires

Le trophée est réalisé en collaboration de partenaires issus de l'hôtellerie / restauration, d'agriculture, de transformation, de distribution, de presse, d'institutions et de collectivités :

Fiche d'engagement de candidature des participants

A retourner au plus tard le **Lundi 20 Janvier 2025** à :

festiv.halles1307@gmail.com

Epreuve 2025

Nous soussignés(es)

	Noms	Prénoms	①	@
Cuisinier 1				
Cuisinier 2				
Chef de rang 1				
Chef de rang 2				

Représentons l'établissement participant :

et sollicitons notre engagement pour La Normandie à la Table des Chefs « Le Trophée » où nous déclarons vouloir nous conformer au règlement de ce celui-ci en y acceptant toutes les décisions du jury.

Candidats

Majeur

☐

Mineur

☐

Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1.

Référents vous présentant :

Nom : Prénom : ① : @ :

Nom : Prénom : ① : @ :

Nous déclarons dégager la responsabilité du comité organisateur pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du Trophée, tant pour le trajet que pour les épreuves.

Fait à :

Signatures :

le :



« Je Cuisine pour le Futur »

MENU

*Duo de Saint Jacques et Magret de Canard Fumé, Lentilles Beluga et
Légumes de Saison au Goût des Candidats*

~~~

*Assiette de Fromages de Normandie et leurs  
Accompagnements Mise en Valeur par nos Candidats*

~~~

Café Gourmand Normand



Trophée Cuisine

Déroulement des épreuves

Légumineuses : Délicieuses, tendances et bonnes pour la santé ! Des petites graines de grande qualité ! Forcément cultivées et produites en Normandie.

Production faite par [Gumi Graines de Folie](#) - 27170 Tilleul-Dame-Agnés - +(33) 6 03 91 77 35 / La [Ferme des Mille Epi](#) - 27730 Épiers - +(33) 6 86 91 13 63. Produits distribués par les établissements [Grosdoit](#) 

Légumes, proposés le jour « J », sont cultivés de manière raisonnée, sans pesticides avec un contrôle d'utilisation d'eau.

[Maison Argentain](#) - 76930 Octeville-sur-Mer - +(33) 6 80 42 04 75

Articles fournis le jour du trophée :

- 30 coquilles Saint-Jacques par Le Lycée des métiers Jules Le Cesne
- 2 magrets fumés fourni par Le Lycée des métiers Jules Le Cesne
- Voir liste des produits proposés par l'organisation (annexe page 8).
- Les candidats pourront également se présenter avec **4 produits de leur choix** pour réaliser leur recette. Ils devront être de provenance normande et devront valoriser les produits imposés. (Épices, aromates ou condiments)

Le matériel :

- Chaque équipe devra se munir de sa propre coutellerie, emporte-pièces, cercles, moules, petit mixer, robot, etc. nécessaires à la réalisation du sujet selon la planification qu'elle aura prévu.
- Voir liste de matériels de cuisine mis à disposition.
- Le binôme « salle » doit se munir de sa vaisselle (assiette, ardoise, etc.).
- **Possibilité de déposer du matériel ou produits le jeudi 27 mars de 13h à 18h. Épreuve pratique de 05 h 00 heures :**

L'épreuve se déroulera en deux phases :

- **08h00** : Accueil des candidats, émargement et tirage au sort des postes.
- **08h30** : Début du concours. Chaque binôme devra réaliser un plat pour 8 convives, ainsi que 2 assiettes supplémentaires destinées au jury. Les plats seront évalués selon les critères suivants : présentation, choix des ingrédients, travail des produits, gestion des ressources, originalité, technique, cohésion d'équipe, organisation et propreté du poste de travail, avec une attention particulière au zéro déchet.

Détails de la dégustation :

- **11h30 - 12h30** : Présentation des assiettes aux jurys cuisine et salle pour la dégustation.
Service et fin de l'épreuve :
- **13h00 - 13h30** : Service des 8 convives, suivi de la remise en état des locaux.

L'épreuve mettra en avant l'équilibre des matières premières, le zéro gaspillage, et la valorisation des produits du terroir, avec un plat à base de coquilles Saint-Jacques, magret de canard fumé, lentilles Beluga et légumes de saison. Les candidats sont libres de choisir les techniques, garnitures et sauces qu'ils souhaitent utiliser, tout en se basant sur un panier commun d'ingrédients.

Déroulé de l'épreuve qualificative

Déroulé de l'épreuve qualificative	
-	07h00 - 07h30 : Accueil des candidats et du jury, dépôt du matériel
-	08h00 - 08h30 : Briefing et tirage au sort des postes de travail
-	08h30 – 12h20 : Début de l'épreuve. Les candidats entreront en cuisine par intervalle de 10 minutes <i>08h30 : Binôme 1 (envoi des plats à 11h30)</i> <i>08h40 : Binôme 2 (envoi des plats à 11h40)</i> <i>08h50 : Binôme 3 (envoi des plats à 11h50)</i> <i>09h00 : Binôme 4 (envoi des plats à 12h00)</i> <i>09h10 : Binôme 5 (envoi des plats à 12h10)</i> <i>09h20 : Binôme 6 (envoi des plats à 12h20)</i>
-	12h20 – 12h55 : Déjeuner des candidats
-	12h30 : Délibération du jury
-	13h00 : Service des convives.
-	13h30 - 14h15 : Remise en état des locaux.
-	16h00 : Remise du Trophée.

Nom du candidat :		FICHE TECHNIQUE :			Date:	
		INTITULE :				
Denrées	Unité	Qté	Denrées	Unité	Qté	
MARÉE						
Coquille St Jacques entière	pcs	30	FRUITS ET LÉGUMES			
B.O.F			Carotte fane	BOTTE	2	
Crème	L		Poireau	U	1	
Lait	L		Asperge verte	BOTTE	2	
Beurre	KG		Carotte	KG	0,5	
			Chou vert	pce	2	
BOUCHERIE						
Magrets de canard fumée	U	2				
Ailerons de volailles	Kg	0,500				
EPICERIE						
Lentilles Belouga	KG	0,700				
Huile de tournesol	L					
Huile de colza	L		Ail	KG		
Moutarde a l'ancienne	KG		Echalote	KG		
Vinaigre de cidre	L		Oignon	KG		
Farine	KG		Aneth	Bottes		
Maizena	KG		Cerfeuil	Bottes		
Sucre	KG		Persil plat	Bottes		
Miel	KG					
Thym/Laurier	U					
Sel		QS				
Poivre		QS				
CAVE						
Vin blanc	L					
Vin rouge	L					
Cidre	L					
Pommeau	L					
Calvados	L					

A ENVOYER EN FORMAT NUMERIQUE PAS DE PHOTO

	Non modifiable
--	----------------

Matériel et consommable à disposition

Matériel et consommables à disposition des binômes

- Batterie de cuisine complète
- Matériel de cuisson à gaz et ou induction
- Fours mixtes
- Cellules de refroidissement
- Cloche sous vide
- Plan de travail et tour réfrigérée pour chaque poste
- Machine sous vide
- Machine à jambon
- Cellule de refroidissement
- Film alimentaire, papier aluminium
- Gants jetables
- Lavettes, produits désinfectants, seau de nettoyage et papier absorbant

Les cuisines



NOTATION ÉQUIPE CUISINE ÉQUIPE

CUISINE N° :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>DOSSIER TECHNIQUE</i>		
ORIGINALITÉ DE LA RECETTE		/6
VALORISATION DES PRODUITS		/6
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES		NOTE / 12
<i>EXÉCUTION</i>		
COMPORTEMENT PROFESSIONNEL		/6
MAITRISE DES TECHNIQUES		/6
ORGANISATION DU TRAVAIL		/6
GESTION DE L'ENVOI		/6
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 24

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>DÉMARCHE QUALITÉ</i>		
RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ		/6
OPTIMISATION ET GESTION DES DÉCHETS		/12
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 18
<i>DÉGUSTATION</i>		
PROPRETÉ / DRESSAGE		/ 7
HARMONIE DES FORMES / COULEURS		/ 7
ORIGINALITÉ ET SINGULARITÉ DU DRESSAGE		/ 7
HARMONIE DES SAVEURS / ASSAISONNEMENTS		/ 7
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 28

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES DE CUISINE

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5	ÉQUIPE N°6	ÉQUIPE N°7	ÉQUIPE N°8	ÉQUIPE N°9	ÉQUIPE N°10
DOSSIER TECHNIQUE	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12
EXÉCUTION	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24	/24
DÉMARCHE QUALITÉ	/18	/18	/18	/18	/18	/18	/18	/18	/18	/18
DÉGUSTATION	/28	/28	/28	/28	/28	/28	/28	/28	/28	/28
TOTAL	/82	/82	/82	/82	/82	/82	/82	/82	/82	/82
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

SIGNATURE DES JURYS

NOM	FONCTION	SIGNATURE

Trophée Service en Salle

Déroulement des épreuves :

Expérimentation / apprentissage :

L'objectif de ce trophée est de repenser et/ou d'innover le service en salle et l'art de la table sur le thème d'un service de type « Bistronomie ».

Matériaux, équipements, outils et ingrédients que le candidat apportera :

- Les produits d'accompagnement pour la valorisation du/des fromage (s) seront apportés par le binôme.
- Chaque équipe devra se munir de sa propre mallette à couteaux, limonadier, etc.
- Elle devra apporter un choix d'articles pour la décoration d'une table de 8 personnes (nappe ou set, serviettes, etc.) et devront les signaler en début d'épreuve aux membres du jury ;
- Il est conseillé aux équipes de se doter de vaisselle, assiettes de présentation, verrerie, couverts, etc.
- L'établissement d'accueil peut, toutefois, mettre à disposition des candidats une gamme d'articles de présentations de table, vaisselle, verres et couverts si elle le souhaite.
- Possibilité de déposer du matériel ou produits le jeudi 27 mars de 13h à 18h.

Epreuve pratique d'une durée de 06 h 00.

Elle se déroulera en deux temps et comme suit :

- 08 H 30 à 12 H 00. Epreuves pratiques. Mise en place :
 - Achats et constitution du panier de boissons, fromages et pains sur le marché du terroir. Pour un budget alloué (par l'établissement d'accueil) **30 € 00 maximum** par binôme. Somme remise au début de l'épreuve (monnaie factice).
 - **Atelier** : Travail d'office pour la réalisation de l'assiette de fromage(s).
- 12 h 30. Épreuve – Atelier fromage – La fiche Technique Assiette de fromage (s) et la réalisation des assiettes seront à présenter au jury.
- 12 H 30 à 14 H 00. Service.

L'objectif de cette épreuve est de valoriser les produits du terroir « Normands » servis au cours du repas.

Le binôme devra réaliser le service d'une table de huit personnes et sera évalué sur les critères suivants :

- La mise en valeur et présentation de la table, le choix du support de vente, le service, la valorisation des boissons, l'accueil et l'argumentation commerciale du menu (plat et fromage), l'esprit d'équipe et la rapidité du service.
- Le choix de la tenue professionnelle vestimentaire reste correct et libre (l'ensemble de la tenue doit-être conforme aux exigences du métier).
- Les candidats peuvent apporter assiettes de présentation pour fromages et autres matériels si nécessaires.
- L'établissement d'accueil recevra toutes demandes de denrées et matériels, via le comité organisateur, par bon de commande pour le **lundi 03 mars 2025** dernier délai :

Épreuve orale :

Les candidats présenteront aux jurys leur argumentation commerciale ainsi que les accords mets et boissons choisis (liste articles annexe).

A l'issue de cette présentation, le jury pourra procéder à un questionnement rapide sur 2 sujets.

Le binôme sera évalué sur les critères suivants :

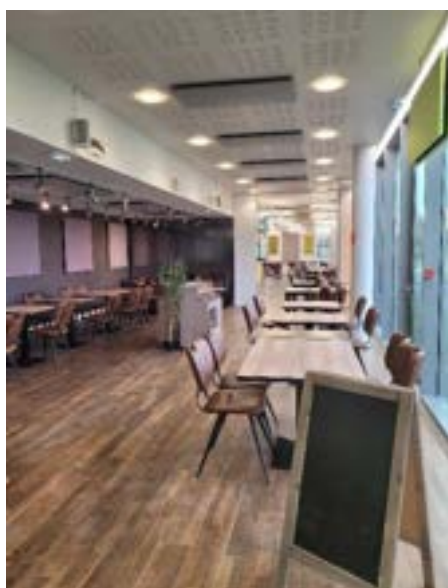
- Connaissance des produits à savoir pour une argumentation commerciale :
 - **Duo de Saint Jacques et magret de canard fumé, lentilles Beluga et légumes de saison** élaboré et préparé par l'équipe de cuisine,
 - **Le ou les fromages normands réalisés** (s) présenté (s) sur assiette avec leurs accompagnements.
- La pertinence du choix d'accords mets et boissons.

Déroulé de l'épreuve qualificative

Déroulé de l'épreuve qualificative

- **07h30 - 08h00** : Accueil des candidats et du jury, dépôt du matériel
- **08h00 - 08h30** : Briefing et tirage au sort des postes de travail.
- **08h30 – 11h30** : Début de l'épreuve - Mise en place et travail d'office.
Au choix, seul ou en duo, les candidats s'approvisionnent en fromages et boissons sur le marché du terroir respectant leurs demandes de constitution du panier.
- **11h30 – 12h00** : Déjeuner des candidats
- **12h00 – 13h00** : Épreuve – Atelier fromage.
Présentation des assiettes de fromages aux jurys par intervalle de 10 mn
12h00 : Binôme 1 et 2
12h10 : Binôme 3 et 4
12h20 : Binôme 5 et 6
12h30 : Binôme 7 et 8
12h40 : Binôme 9 et 10
- 12h45 – 13h00 : Préparation au service
- **13h00 – 14h00** : Service des convives
- **14h00 – 14h40** : Présenteront de l'argumentation commerciale aux jurys par intervalle de 10 mn
14h00 : Binôme 1 et 2
14h10 : Binôme 3 et 4
14h20 : Binôme 5 et 6
14h30 : Binôme 7 et 8
14h40 : Binôme 9 et 10
- **14h40** : Délibération du jury
- **16h00** : Remise du Trophée.

Salles de restaurant



Boissons disponibles sur marché du terroir - Candidats service

Épreuve - Achats et constitution du panier			
Exposants	Nom du produit	Unité	Quantité <i>Souhaitée et à titre indicatif</i>
 L'invité de la 11^{ème} Negoc'Yan <i>Négociant vins, spiritueux et autres</i> Yann Goubault de Brugière 35 rue du Bois des Chamoinés 27370 La Saussaye 07.83.13.23.91	Château Tuquet Monceau « Bio » - Bergerac Rouge fûts de chêne 2018	75 cl	
	Château Tuquet Monceau « Bio » - Bergerac Rouge cuve inox	75 cl	
	Château les Grimard - Côte De Montravel Moelleux 2022	75 cl	
	Ma Petite Parcelle - IGP Côtes Catalanes – Cépage Pinot Noir	75 cl	
	MJG Briu Domaine de Vézian, Pays d'Oc – Cépage Chardonnay	75 cl	
 L'Havrais Bière David Gaudin 06.22.88.70.99	En contactant la brasserie « L'Havrais Bière », David Gaudin sera en mesure de vous accompagner pour votre choix de bière artisanale en accord avec les mets servis.	33 cl	
		33 cl	
		33 cl	
		33 cl	
 <i>Cidres en agriculture biologique</i> François- Xavier Craquelin Hameau des Coudreaux 76490 Villequier 06.62.32.90.02	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - extra-brut	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - brut	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - sec	75 cl	
	Cidre Bio - Le P'tit Clos Normand - demi-sec	75 cl	
	Cidre de glace de Haute Normandie - Le P'tit Clos Normand	37,5 cl	
	Apéritif à base de pommes (Pommeau) - Le P'tit Clos Normand	75 cl	
	Eau de vie de pommes (Calvados) - Le P'tit Clos Normand	75 cl	
	Jus de pommes Bio - Le P'tit Clos Normand	L	

Fiches techniques de préparation Fromages

Épreuve – Atelier fromage		
<i>Fiche Technique Assiette de Fromage (s) à présenter au jury, le jour du Trophée et avant le service.</i>		
Nom de l'assiette proposée :		
Nombre de personnes : 8 personnes		
Composition de l'Assiette Proposés		Porcelaine / Matériel Utilisés
Produit / Ingrédients	Quantité	

Articles souhaités - Candidats service

Informations sur les produits

[Box Fermier Normand](#) - [La Bergerie du Hameau Joyeux](#) - [Camembert 5 Frères](#) - [GAEC Genty](#) - [Le domaine St Hippolyte](#)

Constitution du panier fromage (À retourner pour le lundi 27 février 2023)			
Fromages au lait cru	Qualité du produit souhaitée ! (Affinage, poids, etc.)	Unité	Quantité
Les Pâtes Molles à Croûte Lavée			
Livarot A.O.P (Domaine St Hippolyte)		350 g	
Pont L'Evêque A.O.P (Domaine St Hippolyte)		200 g	
Les Pâtes Molles à Croûte Fleurie			
Camembert de Normandie A.O.P		250 g	
Camembert Les 5 Frères		250 g	
Coeur Neufchâtel A.O.P / BIO (GAEC Genty)		200 g	
Les Pâtes Pressées non Cuites			
Saint Bray BIO (Box Fermier)		Kg	
Tome de Bray Fumée BIO (Box Fermier)		Kg	
Les Chèvres			
Crottin de chèvre normand (La Chèvre Rit)		kg	
Tome de chèvre normande (Box Fermier)		160 g	
Les Brebis			
Brique de brebis (Bergerie du Hameau Joyeux)		150 g	
Pavé Auzouvillais cendré (Bergerie du Hameau Joyeux)		130 g	
Tome de Brebis (Bergerie du Hameau Joyeux)			
Le beurre			
Beurre D'Isigny		Kg	
Les produits d'accompagnement, hors boissons, seront apportés par chaque binôme le jour de l'épreuve			

Matériel Arts de la Table - Bon de commande

Demande de matériel Art de la Table <i>(À retourner pour le vendredi 04 février 2022)</i>		
Code article	Nom article	Total
Nappage		
Vaisselle		
Verres		
Couverts		
Matériel divers		

NOTATION ÉQUIPE SALLE ÉQUIPE SALLE

N° :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>MISE EN PLACE</i>		
ENTRETIEN DES MATÉRIELS		/3
MISE EN VALEUR DES ARTS DE LA TABLE		/6
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES		NOTE / 9
<i>SAVOIR ÊTRE</i>		
TENUE / LANGAGE / POSTURE		/3
ÉCOUTE / PRÉVENANCE / DISPONIBILITÉ		/3
SENS DE LA RESPONSABILITÉ / EFFICACITÉ		/3
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 9
<i>TECHNIQUES DE SERVICE</i>		
ASSURER TECHNIQUEMENT LE SERVICE DES METS ET DES BOISSONS		/20
BONUS <i>(La petite chose qui peut faire le plus aux yeux du jury)</i>		/12
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 32

CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>ARGUMENTATION COMMERCIALE</i>		
CONNAISSANCE DES PRODUITS ET OBLIGATION D'INFORMATIONS EN VIGUEUR		/12
VALORISATION DU PRODUIT « FROMAGE »		/16
VALORISATION DU PRODUIT « BOISSONS »		/10
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 38
<i>DÉMARCHE QUALITÉ</i>		
RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE DE SANTÉ ET DE SECURITÉ		/ 12
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 12

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES DE SALLE

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5	ÉQUIPE N°6	ÉQUIPE N°7	ÉQUIPE N°8	ÉQUIPE N°9	ÉQUIPE N°10
MISE EN PLACE	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9
SAVOIR ÊTRE	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9	/9
ARGUMENTATION COMMERCIALE	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38	/38
TECHNIQUES DE SERVICE	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32	/32
DÉMARCHE QUALITÉ	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12	/12
TOTAL	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100	/100
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

SIGNATURE DES JURYS

NOM	FONCTION	SIGNATURE