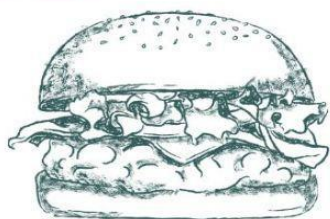
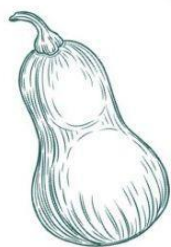


Nourriture Nomade



EDITION
2026



Explorez

Expérimentez

Étonnez



CONCOURS

LE CASTEL

DIJON



Lycée Le CASTEL
Section Hôtelière
Rue Daubenton
21000 DIJON

SOMMAIRE

Règlement concours édition 2026	p. 1 à 7
Annexe 1 : Fiche inscription	p. 8
Annexe 2 : Sélection sur dossier	p. 9
Annexe 3 : Grille d'évaluation de l'épreuve de sélection	p. 10 à 12

« Le concours « Le Castel » vise à promouvoir l'excellence dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, en permettant aux élèves de la filière de démontrer leurs compétences dans un environnement compétitif et encourageant, propice au partage. »

Un Concours pour

- Valoriser les formations en hôtellerie-restauration
- Encourager l'innovation et la créativité
- Renforcer les liens entre l'école et le monde professionnel
- Se confronter à une situation professionnelle réelle
- Travailler en équipe en renforçant la coopération entre le restaurant et la cuisine
- Perfectionner les compétences techniques
- Promouvoir les produits locaux de saison

« Explorez, Expérimentez, Étonnez »



ARTICLE 1 : GÉNÉRALITÉS

Ce concours, organisé par la section hôtelière du lycée Le Castel de Dijon, a pour but de promouvoir et soutenir les formations des métiers de l'hôtellerie et la restauration en mettant en avant les métiers du service en restaurant, de la cuisine et du management. Il favorise également les échanges entre établissements et permet aux élèves de se confronter dans un cadre professionnel, développant ainsi leurs compétences et leur passion, tout en facilitant leur accès au monde du travail.

ARTICLE 2 : CANDIDATURES

Ce concours est destiné aux élèves et étudiants (formation initiale ou apprentissage) des lycées hôteliers d'enseignement professionnel ou technologique, publics ou privés sous contrat, français.

Ce concours est donc ouvert aux :

- Élèves de la voie professionnelle dans le cursus de :
 - CAP Cuisine
 - CAP CSHCR
 - Bac professionnel Cuisine
 - Bac professionnel CSR
- Élèves de la filière technologique STHR
- Étudiants en BTS MHR

ARTICLE 3 : MODALITÉS D'INSCRIPTION

L'inscription sera faite en complétant le formulaire se trouvant en **Annexe I** (Fichier PDF inscriptible) à renvoyer à l'adresse mail suivante : castel-concours@ac-dijon.fr

La **date limite de réception** de cette candidature est fixée le **19 Décembre 2025**.

L'équipe participante doit être composée de 2 candidats issus du même établissement : un candidat « cuisine », un candidat « restaurant ».

La composition de l'équipe peut intégrer des niveaux de formation différents.

Les candidats inscrits devront impérativement être ceux qui participent au concours.

ARTICLE 4 : ÉPREUVE DE SÉLECTION

Pour accéder à la finale qui se déroulera au Lycée Le Castel à Dijon, le 29 Avril 2026, chaque équipe composée de 2 candidats (un candidat « cuisine », un candidat « restaurant ») devra réaliser et envoyer son dossier de sélection : **Annexe 2**

Le dossier devra être envoyé à l'adresse mail castel-concours@ac-dijon.fr par le biais d'un lien Wetransfer (si le fichier est trop volumineux) <https://wetransfer.com> en nommant le fichier de la façon suivante : Nom candidat cuisine_Nom candidat restaurant_Etablissement_Dossier pour le **07 Février 2026**.

Après étude et classement des dossiers, 6 équipes seront retenues pour la finale du concours Le Castel qui se déroulera le 29 Avril 2026.



Chaque établissement peut présenter plusieurs équipes, cependant un maximum de 2 équipes par établissement pourra être retenu pour la phase finale.

ATTENTION : Tout dossier incomplet et ne respectant pas le règlement ne sera pas accepté par le comité de sélection.

La grille d'évaluation de cette sélection figure en **Annexe 3**

Le comité d'organisation informera les équipes sélectionnées et transmettra aux équipes non sélectionnées les grilles d'évaluation complétées au plus tard le **13 Mars 2026**.

ARTICLE 5 : ÉPREUVES DE LA FINALE NATIONALE

Après étude et classement des dossiers, 6 équipes seront retenues pour la finale du concours Le Castel qui se déroulera le **mercredi 29 Avril 2026**. Un programme détaillé, ainsi que les grilles d'évaluation de l'épreuve finale seront envoyés aux finalistes.

Les équipes candidates devront impérativement se présenter avec les membres inscrits au départ. Aucun changement de candidat ne sera accepté sauf « cas de force majeure » et après décision du comité d'organisation (*une pièce d'identité pourra être demandée à l'arrivée des participants*).

Épreuve de réalisation

Chaque binôme devra réaliser de manière concrète le travail fourni au préalable dans le dossier de sélection, à savoir :

- Pour le candidat « cuisine » : 1 création de 6 burgers à base de canard pour 6 personnes sans accompagnement
- Pour le candidat « restaurant » : 1 boisson création à base de bière (avec ou sans alcool) pour accompagner le burger pour 6 personnes

L'équipe candidate sera accompagnée par un élève de BTS MHR du lycée Le Castel lors de la production qui sera là pour les manager et les encourager.

L'ACCÈS AUX ATELIERS DE PRODUCTION NE SERA PAS AUTORISÉ AUX ACCOMPAGNATEURS

Les candidats devront apporter tous les éléments nécessaires à la réalisation de leurs productions : matériel, matières premières brutes (pas de mise en place en amont), support de dressage ...

Seul les pains pour les burgers seront fournis par le lycée Le Castel. Ces pains burger à base de farine de maïs d'un diamètre de 10 à 12 cm seront fabriqués par les élèves de la filière boulangerie du lycée Le Castel.

Les candidats devront apporter **4 supports** permettant de pouvoir déguster ces produits « à l'extérieur ».

Ce support doit allier élégance, praticité, et s'inscrire dans une démarche durable et pouvoir accueillir le burger et la boisson.



Épreuve créative

Mais ce n'est pas tout ! Les candidats devront également se montrer réactifs et créatifs. En effet,

- Le candidat “cuisine” devra aussi réaliser un dessert nomade dressé dans 6 bocaux, pour 6 personnes, à partir d'un panier de produits imposés qu'il découvrira le jour de la finale.
- Le candidat “restaurant” devra aussi réaliser une boisson nomade, pour 6 personnes, à partir d'un panier de produits imposés qu'il découvrira le jour de la finale. Cette boisson devra pouvoir s'accorder avec le dessert proposé par le candidat cuisine.

Pour ce faire, les candidats disposeront d'un temps de préparation en équipe d'une durée de **45 minutes** afin de réfléchir et s'accorder sur leurs propositions.

Pendant ce temps de préparation, les élèves seront épaulés par un élève de BTS MHR du lycée Le Castel.

Pour cette épreuve, l'ensemble du matériel de préparation, de dressage ainsi que les matières premières seront mis à disposition des candidats par le lycée Le Castel. Chaque équipe aura un accès à un poste informatique



Explorez
Expérimentez
Étonnez



Déroulement de la finale :

Après un tirage au sort des ordres de passage des équipes, un élève de 2^{ème} année de BTS MHR accompagnera chacune des équipes tout au long des épreuves, chaque équipe débutera par un temps de préparation en équipe de 45 minutes.

À l'issue de ce temps de préparation, les candidats seront accompagnés dans les ateliers et disposeront d'une durée de **2 heures** pour réaliser l'ensemble de leurs préparations à savoir :

- Pour le candidat “cuisine” : burger à base de canard et dessert nomade pour 6 personnes
- Pour le candidat “restaurant” : boissons à base de bière pour accompagner le burger et boisson nomade pour accompagner le dessert le tout pour 6 personnes

À la fin des 2 heures d'épreuves, les candidats devront apporter leurs réalisations aux jurys et faire une courte argumentation de leurs productions pendant une durée maximale de 5 minutes.

Sur les 6 portions réalisées, 4 seront destinées aux jurys, 1 pour la photo, 1 en dégustation pour l'équipe.

Tableau de passage des équipes

Équipes finalistes	Temps de préparation /création (45 min)	Épreuve pratique (2h)		Envoi et argumentation (5 min)
		Début épreuve pratique	Fin épreuve pratique	
1	8h30 - 9h15	9h20	11h20	11h20 - 11h25
2	8h45 - 9h30	9h35	11h35	11h35 - 11h40
3	9h00 - 9h45	9h50	11h50	11h50 - 12h00
4	9h15 - 10h00	10h05	12h05	12h05 - 12h10
5	9h30 - 10h15	10h20	12h20	12h20 - 12h25
6	9h45 - 10h30	10h35	12h35	12h35 - 12h40

ARTICLE 6 : ORGANISATION DU JURY ET REMISE DES PRIX

Le jury sera composé de membres issus du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Des membres du jury présents dans les ateliers assisteront aux réalisations des candidats afin d'apprécier leur savoir-faire.

D'autres membres du jury se consacreront à la dégustation des réalisations en portant une attention particulière à l'harmonie entre les mets et les boissons.

La remise des prix aura lieu à l'issue des épreuves.

Seul un classement par équipe sera réalisé récompensant les 3 premières équipes.

Les prix seront remis par le jury, par des personnalités de la profession, par des membres du lycée Le Castel, par des membres de l'Éducation nationale ainsi que des représentants de la ville de Dijon...

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

Les grilles d'évaluation seront remises aux équipes lors de la remise des prix.



ARTICLE 7 : RESPECT DU RÈGLEMENT

Tout(e) candidat(e) au concours s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation par le lycée Le Castel et ses partenaires de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de campagne de communication et quels qu'en soient les supports.

Le comité d'organisation demande à chaque finaliste d'adopter une tenue et un comportement en rapport avec les attentes et exigences de la profession tout au long de son séjour au lycée et à l'occasion d'éventuels déplacements extérieurs.

EN ACCORD AVEC LA CHARTE DE LA LAÏCITÉ, SERONT INTERDITS TOUS SIGNES DISTINCTIFS, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier le règlement du concours à tout moment en fonction des contraintes inhérentes à celui-ci.

Le comité d'organisation se réserve le droit d'annuler le concours en cas de besoin.

ARTICLE 8 : TRANSPORT, HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Les frais de déplacement et d'hébergement (en cas d'arrivée la veille) des candidat(e)s et de leurs accompagnateurs restent à leurs charges.

Durant le temps du concours, les repas de chaque candidat(e) ainsi que d'un accompagnateur seront pris en charge par le Lycée Le Castel, selon les modalités propres à l'établissement à partir de l'arrivée des équipes le Mercredi 29 Avril 2026.



Lycée Le CASTEL
Section Hôtelière
Rue Daubenton
21000 DIJON

Les organisateurs du concours CASTEL

François TERRAND

Aurélien RAGUET

concours-castel@ac-dijon.fr

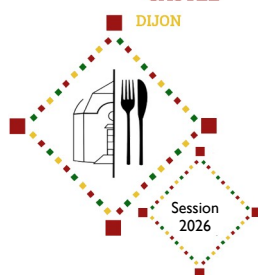


ANNEXE I : Fiche inscription au concours Le Castel - Session 2026

CONCOURS

CASTEL

DIJON



Document à retourner complété avant le 19/12/2025 à l'adresse mail suivante : castel-concours@ac-dijon.fr

Adresse mail de contact :



CANDIDAT 1		Spécialité
NOM		Restaurant
Prénom :		
Classe :		
Date de Naissance :		

CANDIDAT 2		Spécialité
NOM		Cuisine
Prénom :		
Classe :		
Date de Naissance :		

Coordonnées
du lieu de
formation

NOM du
responsable de
l'équipe

En envoyant cette fiche d'inscription, l'équipe s'engage à respecter le règlement du concours.

ANNEXE 2 : Sélection sur Dossier



INTRODUCTION :

La restauration est un domaine en perpétuelle évolution. Les tendances culinaires, les attentes des clients et les technologies changent constamment. Dans le cadre de notre concours en hôtellerie-restauration, nous vous invitons à proposer une prestation « Nourriture Nomade » pour 6 personnes qui devra comprendre :

- Un burger à base de canard
- Une boisson création à base de bière (avec ou sans alcool)

Les productions proposées dans le dossier de sélection devront pouvoir être réalisées sur place lors de la finale nationale du concours.

CONTENU DU DOSSIER DE SÉLECTION :

Vous devez élaborer un dossier sous format numérique qui comprendra :

- 1 fiche technique avec 1 photographie de votre burger à base de canard.
- 1 fiche technique et 1 photographie de votre boisson création à base de bière.
- Présentation des produits sur un support (au choix de l'équipe).

Facultatif :

- Vidéo de présentation de votre proposition (max 2 min).
- Image avec IA de vos productions.
- Toutes autres idées originales.

CONSIGNES À RESPECTER :

1. **Cuisine** : l'élément principal de votre burger est le canard. Votre burger doit être composé d'un pain à base de farine de maïs d'un diamètre de 10 à 12 cm (si l'équipe est qualifiée pour la finale, le pain sera réalisé et fourni par le lycée Le Castel, organisateur). Le burger est servi sans accompagnement.
2. **Restaurant** : Pour accompagner ce burger, vous devez réaliser une boisson création avec comme élément principal de la bière (avec ou sans alcool). Le choix de la verrerie est à l'initiative des candidats. Si l'équipe est qualifiée, elle devra l'apporter le jour de la finale.
3. Vous devez proposer un support permettant de pouvoir déguster ces produits « à l'extérieur ». Ce support doit allier élégance, praticité et s'inscrire dans une démarche durable. Le support doit pouvoir contenir le burger et la boisson. Si l'équipe est qualifiée, elle devra pouvoir l'apporter en 4 exemplaires le jour de la finale.

DATE LIMITE D'ENVOI DU DOSSIER : 07 FEVRIER 2026

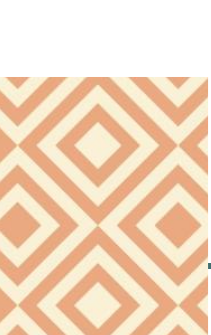
ANNEXE 3 : Grille d'évaluation de l'épreuve de sélection

	CONCOURS LE CASTEL		
	Grille évaluation du dossier		
	Equipe		
	Lycée		
Date de réception du dossier :			
Dossier complet	☐	Fiche technique cuisine avec photo	Décision
	☐	Fiche technique restaurant avec photo	Éliminé
	☐	Présentation des produits sur un support	
FICHE TECHNIQUE DU BURGER À BASE DE CANARD			0
FICHE TECHNIQUE DE LA BOISSON A BASE DE BIÈRE			0
CRITERES COMMUN À L'ENSEMBLE DU DOSSIER			0
TOTAL DE POINTS /70			0

Critères évalués	À améliorer /0	Satisfaisant /2,5	Très satisfaisant /5	Total /70
CRITERES COMMUN A L'ENSEMBLE DU DOSSIER				
Cohérence sur l'ensemble de la proposition -Travail en équipe -Justification des accords mets et boissons				0
Choix du support de dressage nomade -Praticité, durabilité, originalité				0
Bonus pour l'ajout de contenu innovant 10 POINTS Vidéo Image IA ...				0



Critères évalués	À améliorer /0	Satisfaisant /2,5	Très satisfaisant /5	Total /70
FICHE TECHNIQUE DU BURGER A BASE DE CANARD				
Clarté et présentation -Lisibilité (mise en page, police) -Structure d'usage (intitulé, ingrédients, étapes...) -Vocabulaire professionnel culinaire -Orthographe				0
Contenu technique -Proportions en lien avec le nombre de couverts imposés -Exhaustivité des ingrédients -Précision des étapes de préparation -Indication des temps de réalisation -Indication des température et mode de cuisson -Respect des techniques culinaires de base -Respect des normes en vigueur				0
Proposition créative -Originalité de la proposition -Respect des consignes -Aspects organoleptiques (textures, saveurs, température) -Faisabilité du produit				0
Visuel -Photographie de qualité -Visuel appétissant -Qualité de finitions -Originalité -Harmonie (forme, couleur...) -Conformité avec la fiche technique				0
Durabilité -Respect de la saisonnalité -Utilisation rationnelle des matières premières -Choix du support de dressage				0



Critères évalués	À améliorer /0	Satisfaisant /2,5	Très satisfaisant /5	Total /70
FICHE TECHNIQUE DE LA BOISSON A BASE DE BIÈRE				
Clarté et présentation -Lisibilité (mise en page, police) -Structure d'usage (intitulé, ingrédients, étapes...) -Vocabulaire professionnel -Orthographe				0
Contenu technique -Proportions en lien avec le nombre de couverts imposés -Exhaustivité des ingrédients -Précision des étapes de préparation -Respect des techniques de base -Respect des normes en vigueur				0
Proposition créative -Originalité de la proposition -Respect des consignes -Aspects organoleptiques (textures, saveurs, température) -Faisabilité du produit				0
Visuel -Photographie de qualité -Visuel appétissant -Qualité de finitions -Originalité -Harmonie (forme, couleur...) -Conformité avec la fiche technique				0
Durabilité -Respect de la saisonnalité -Utilisation rationnelle des matières premières -Choix du support de dressage				0