

**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE  
ET DU TOURISME**

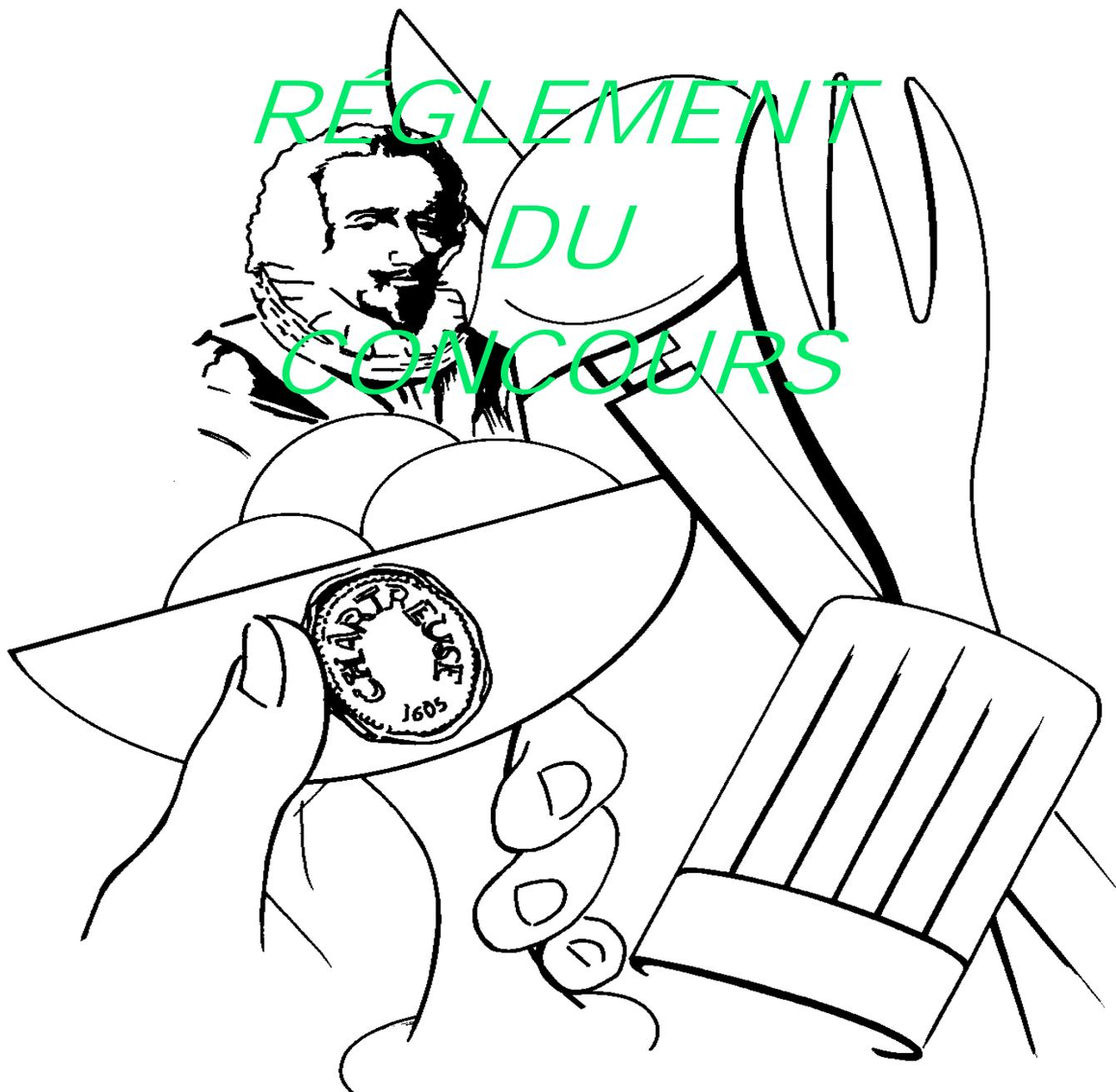
**15 AVENUE BEAUMARCHAIS BP 2446  
38034 GRENOBLE CEDEX 2**

Eddy.Fourna@ac-grenoble.fr - Tél : 06 52 69 39 37



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# RÈGLEMENT DU CONCOURS



**TROPHÉE DES JEUNES TALENTS  
DE LA GASTRONOMIE  
COUPE LESDIGUIERES-CHARTREUSE  
14<sup>ème</sup> Edition  
MARDI 13 ET MERCREDI 14 MARS 2018**

# TROPHÉE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

## LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE

### COUPE «LESDIGUIERES-CHARTREUSE»

## 14<sup>ème</sup> Edition

### Règlement Général

#### Article 1<sup>er</sup> :

Ce concours de Cuisine, Pâtisserie et Restaurant organisé par le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble a pour but de soutenir les formations des métiers de la restauration, de permettre aux élèves des lycées hôteliers participants de faciliter leur accès au monde professionnel et enfin de favoriser et développer les échanges entre établissements scolaires.

#### Article 2 :

Ce concours est ouvert à tous les élèves et étudiants des lycées hôteliers d'enseignement professionnel et technologique public ou privé sous contrat Français. Les lycées étrangers peuvent participer sous certaines conditions. Pour cela, il faut prendre contact avec le comité d'organisation pour validation. Il se déroule par équipe de trois élèves. **L'équipe présentée par le lycée candidat devra impérativement se présenter avec les élèves à l'origine des recettes. Aucun changement de candidat ne sera accepté sauf "cas de force majeure"** (contacter le comité d'organisation si le cas se présente).

#### Article 3 :

#### **Le concours est divisé en trois parties :**

- Un concours de cuisine reposant sur la conception d'une recette pour 8 couverts à partir d'un thème et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée sera déclinée avec un dressage au plat pour 4 personnes et un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes. ***Une partie de la recette sera conceptualisée lors d'une épreuve écrite (3<sup>ème</sup> garniture) le jour des épreuves. Le plat dressé pour 4 couverts sera présenté et découpé par le candidat du service en salle, assurant lui-même la commercialisation et l'accord met et vin.***

- **Le concours de Pâtisserie** repose sur la conception **d'un gâteau de voyage pour 6 personnes et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème déterminé pour 6 personnes** réalisés à partir du panier de marchandises.
  
- **Un concours de Restaurant composé de quatre sous-épreuves :**
  - ✓ Une épreuve écrite sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant
  - ✓ Atelier 1 : Une épreuve de Mixologie (pratique)
  - ✓ Atelier 2 : Une épreuve de Sommellerie (pratique)
  - ✓ Atelier 3 : Une épreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une Technique de Restaurant (pratique)

Les thèmes seront proposés sur une annexe du présent règlement.

Article 4 :

Chaque candidat participe dans sa spécialité (cuisine, pâtisserie ou restaurant) afin de déterminer le classement de chacun des concours. L'addition des notes obtenues par les candidats dans chacune des spécialités permet au jury de proclamer l'équipe gagnante du :

## **TROPHÉE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »**

Article 5 :

Le concours est réservé à 6 équipes de trois élèves issus du même établissement. La composition de l'équipe peut intégrer des niveaux de formation différents.

*Un candidat ayant participé lors d'une précédente édition du concours ne peut se représenter même dans une autre spécialité.*

Article 6 :

La sélection des 6 équipes finalistes s'effectue sur dossier/recette et repose sur les critères de sélection suivants :

### Dossier cuisine et pâtisserie :

- Les fiches techniques **détaillées et valorisées** des recettes imaginées, ainsi qu'un descriptif technique, professionnel et commercial. Une photo des recettes doit accompagner les fiches techniques proposées.
- Respect du thème imposé, du panier.
- Respect des techniques de cuisine et de pâtisserie.
- Respect des contraintes et des usages de la profession.
- Originalité et faisabilité des recettes.

### Dossier de restaurant composé de deux sous-parties (Mixologie et Sommellerie) qui doit comporter pour :

- La partie mixologie : une fiche technique valorisée avec le visuel du cocktail création ainsi qu'une argumentation commerciale mettant en avant la pertinence de l'accord entre le cocktail et le « gâteau de voyage ».
- La partie sommellerie : une fiche produit de présentation de la boisson « produit du terroir » choisi et une argumentation commerciale mettant en avant la pertinence de l'accord entre le vin et l'assiette de cuisine.

### Article 7 :

#### **Le dossier de candidature doit comporter obligatoirement :**

Une fiche d'identité de chaque membre de l'équipe, la fiche technique **détaillée et valorisée** de la recette imaginée par les trois candidats, ainsi qu'un descriptif technique, professionnel et commercial de celle-ci. Une photo de chacune des recettes doit accompagner la fiche technique proposée. Le dossier devra également comporter le nom et les coordonnées de la personne responsable de l'équipe afin de faciliter la communication avec le lycée hôtelier de Grenoble.

Ce dossier doit être **obligatoirement retranscrit sur informatique**. Les recettes ainsi que les photos correspondantes devront être mises dans trois enveloppes distinctes. Une enveloppe pour le concours cuisine, une enveloppe pour le concours bar-sommellerie et une enveloppe pour le concours pâtisserie avec les mentions suivantes : Nom et Prénom du candidat et Nom de l'établissement.

Le dossier complet doit être adressé sous enveloppe à :

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble  
Trophée des Jeunes Talents de la Gastronomie  
Coupe Lesdiguières-Chartreuse  
M. Eddy FOURNA - DDFPT  
15 Avenue Beaumarchais  
BP 2446 - 38034 GRENOBLE CEDEX

**Avant le 19 janvier 2018 au plus tard !**

**ATTENTION : Tout dossier incomplet et ne respectant pas les divers points du règlement ne sera pas accepté par le comité de sélection.**

Article 8 :

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification au règlement ou d'annuler le concours en cas de force majeure.

Article 9 :

Tout participant au concours s'engage à en accepter le règlement. Les participants s'engagent également à accepter l'utilisation par le lycée hôtelier de Grenoble et ses partenaires de leur nom, leur image et la reproduction de leurs recettes quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de la publicité ou de campagne de communication et quels qu'en soient les supports.

Article 10 :

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

Article 11 :

Les frais de déplacements des candidats et de leurs accompagnateurs restent à leurs charges.

La fourniture des matières premières est à la charge du lycée hôtelier de Grenoble.

Article 12 :

L'hébergement et les repas de chaque équipe et de son accompagnateur sont à la charge du lycée hôtelier de Grenoble depuis leur arrivée et jusqu'à la remise des prix.

Article 13 :

**Le comité d'organisation demande à chaque finaliste du concours d'adopter une tenue vestimentaire 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 des déplacements extérieurs.**

Article 14 :

**Remise des prix :**

De nombreux prix récompensent les finalistes dans chacune des spécialités. Ils seront remis lors d'un cocktail dans les salons de l'hôtel Lesdiguières en présence de personnalités, de membres de la profession et des partenaires de l'école.

À cette occasion, l'équipe gagnante se verra remettre la « COUPE LESDIGUIERES-CHARTREUSE ». L'établissement de l'équipe gagnante sera détenteur du trophée pendant une année scolaire. A charge pour lui, si il ne participe à l'édition suivante, de ramener par ses propres moyens le Trophée au lycée hôtelier de Grenoble.

Article 15 :

À l'occasion de la remise des prix, chaque candidat devra impérativement être en tenue professionnelle. À cette occasion, les finalistes porteront une veste de cuisine avec leur nom.

Article 16 :

Le jury choisi par le comité d'organisation du Trophée sera composé de professionnels ainsi que d'anciens élèves du lycée hôtelier de Grenoble, lauréats de concours durant leur scolarité au lycée.

Article 17 :

Le comité d'organisation du Trophée informera par courrier les équipes postulantes de leur sélection ou de leur non sélection pour la finale 4 à 6 semaines avant le déroulement du concours.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter :

|   |
|---|
| Lycée Hôtelier de Grenoble<br>Eddy FOURNA (DDFPT)<br><a href="mailto:Eddy.Fourna@hotellesdiguieres.com">Eddy.Fourna@hotellesdiguieres.com</a><br><a href="http://www.hotellesdiguieres.com/fr/">http://www.hotellesdiguieres.com/fr/</a><br><a href="http://www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere/">www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere/</a><br>Tél : 04 38 70 19 60 / 06 52 69 39 37 |
|---|

Grenoble, le 10 octobre 2017

Pour le comité d'organisation

Eddy FOURNA

## Annexe 1

### **THÈME DU CONCOURS CUISINE**

#### ***Accord entre fromages et filet mignon de veau***

- Le concours de cuisine repose sur la conception d'une recette pour 8 couverts à partir d'un thème et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée sera déclinée en un dressage au plat pour 4 personnes et un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes.

#### **Le produit imposé :**

##### ***Le filet mignon de veau***

***Le candidat présentera un plat pour 4 couverts et 4 assiettes avec les mêmes composantes***

#### **Les éléments techniques imposés, au nombre de trois :**

↳ **Technique 1** : Valoriser les filets mignon de veau

↳ **Technique 2** : Proposer une garniture autour des fromages du panier

↳ **Garniture 3** : Composer, le jour du concours, une garniture à partir d'un panier mis à votre disposition. Cette garniture devra être conceptualisée par écrit afin, de pouvoir identifier les caractéristiques de celle-ci (technique(s) choisies, composition...) Cette sous-épreuve écrite interviendra juste avant l'entrée en cuisine et sa durée sera de 30 minutes (une trame documentaire vous sera distribuée pour uniformiser la mise en page). L'évaluation de cette épreuve sera intégrée à la note finale du candidat sur l'épreuve pratique.

- La recette proposée par le candidat doit être déclinée de manière identique à l'assiette comme au plat (la longe sera dressée entière au plat afin d'être découpée devant le jury en salle par le représentant « Barman/sommelier » de votre équipe.
- La réalisation de la recette du candidat devra correspondre en tout point à la fiche technique remise au comité de sélection. En cas de non-respect de cette contrainte, le candidat se verra sanctionné voire exclu du concours.

- Les candidats doivent scrupuleusement respecter les quantités des marchandises proposées dans le panier et ne pas intégrer dans la conception de leur recette d'autres denrées non référencées.
- Le panier de denrées préparé par le lycée hôtelier de Grenoble sera conforme au descriptif de la fiche technique proposée au comité de sélection. Aucun autre produit ne sera délivré au candidat.
- Aucune préparation pré-élaborée de type : fond, fumet etc.... ne sera acceptée par les membres du jury.
- L'attention des candidats est attirée sur le fait de respecter les techniques culinaires, les règles de dressage et de présentation en usage dans la profession.
- Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve d'une durée de 4 heures se déroulera dans les cuisines pédagogiques du lycée le mercredi 14 mars 2018 de 6h45 à 13h00.

- 06h45 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières ;
- 07h00 à 07h30 : épreuve écrite de la 3<sup>ième</sup> garniture ;
- 07h30 : entrée en cuisine du premier candidat et ensuite toutes les 10' ;
- 11h30 : envoi du plat du premier candidat et ensuite toutes les 15'. Le plat pour 4 couverts sera commercialisé par le ou la candidate de sommellerie-bar ;
- 12h30 : délibération du jury cuisine ;
- 15h30 : délibération du jury final cuisine.
- Les candidats devront apporter le petit matériel spécifique nécessaire à la réalisation de la recette proposée au comité d'organisation. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.
- Les candidats seront assistés dans la réalisation de leur recette par un commis (élève du lycée hôtelier de Grenoble). Ce dernier est présent pour effectuer des travaux préliminaires et permettre au candidat d'évoluer dans un environnement plus serein.
- La notation portera sur les critères suivants :
  - Le travail de conception de la recette ;
  - Le travail technique du candidat en cuisine ;
  - La gestion des denrées et déchets ;
  - La présentation de son plat et de ses assiettes ;
  - La dégustation de la recette proposée ;
  - Le respect du règlement.

- Le matériel de dressage (plat et assiette) est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble. Les caractéristiques vous seront fournies après la sélection.

**Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.**

Annexe 1bis

**TROPHÉE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE**

**COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »**

Mercredi 14 mars 2018

**Panier : CONCOURS CUISINE**

| <b>BOUCHERIE</b>  |                    |
|---|--------------------|
| Filet mignon de veau environ 0.800 kg                   | 2 pièces           |
| Poitrine de porc fraîche                                | 0,300 kg           |
| Poitrine de porc fumée tranchée                         | 12 tranches        |
| Tendron de veau   | 0,400 kg           |
| Pieds de porc cuit sous vide                            | 0,400 kg           |
| Pied de veau  | ½ pièce            |
| <b>CRÉMERIE</b>   |                    |
| AOP Beaufort  | 0,300 kg           |
| Beurre  | 0,500 kg           |
| Bleu de Sassenage                                       | 0,300 kg           |
| Crème épaisse   | 0,25 l             |
| Crème fleurette   | 1 l                |
| Lait  | 1 l                |
| Œufs  | 10 pièces          |
| Reblochon fermier                                       | ½ pièce            |
| Saint Marcellin   | ½ pièce            |
| Tome des Bauges   | 0,300 kg           |
| <b>FRUITS et LÉGUMES</b>                                |                    |
| Ail   | 1 tête             |
| Carottes fanes  | 1 botte (0,500 kg) |
| Céleri branche  | 0,200 kg           |
| Champignons de Paris                                    | 0,400 kg           |
| Choux vert frisé  | 1 pièce            |
| Citron jaune  | 2 pièces           |
| Échalotes   | 0,200 kg           |
| Épinard   | 0,600 kg           |
| Marron cuit sous vide                                   | 0,200 kg           |
| Céleri rave   | 0,500 kg           |
| Oignons jaunes  | 0,350 kg           |
| Oignons rouges  | 0,350 kg           |
| Persil plat et coriandre                                | ½ botte            |
| Poires Passe Crassane                                   | 6 pièces           |
| Blette  | 1 botte            |
| Pomme de terre Bintje ou Charlotte OU Roseval, au choix | 0,500 kg           |
| Pommes Reinette   | 6 pièces           |
| Tomates tout venant                                     | 0,400 kg           |

|   |            |
|---|------------|
| <b>SURGELÉ</b>  |            |
| Plaques de pain de mie frais tranché                              | 8 tranches |
| <b>ÉCONOMAT</b>   |            |
| Amandes effilées  | 0,150 kg   |
| Cerneaux de noix AOC du Dauphiné                                  | 0,150 kg   |
| Chapelure blonde  | 0,250 kg   |
| Concentré de tomates  | 0,050 kg   |
| Épices courantes, pour les spéciales s'adresser aux organisateurs | QS         |
| Farine  | 0,400 kg   |
| Feuilles de spring roll   | 12 pièces  |
| Huile de noix   | 0,05 L     |
| Huile de tournesol  | 1 l        |
| Miel d'acacia   | 0,100 kg   |
| Moutarde à l'ancienne   | 0,050 kg   |
| Noisette  | 0,100 kg   |
| Sarrazin concassé   | 0,200 kg   |
| Sucre cassonade   | 0,100 kg   |
| Fruits secs(abricot, figue, amande, raisin blond) au choix        | 0,100 kg   |
| Fond de veau « maison » non lié                                   | 1.5 l      |
| <b>CAVE</b>   |            |
| Chartreuse Verte et jaune   | 0,10 l     |
| Vin blanc de Savoie   | 1 bt       |
| Vin de noix   | 0,20 l     |
| Vin rouge de Savoie   | 1 bt       |
| Vinaigre de cidre   | 0,50 l     |
| Chocolat Valrhona Guanaja   | 0,100 kg   |

Le candidat devra préciser le nom et le contenu des épices qui entrent dans le cadre sa recette.

## Annexe 2

### **THEME DU CONCOURS PATISSERIE**

#### **« Autour de la pâte à choux »**

Le concours de Pâtisserie repose sur la conception **d'un gâteau de voyage de 6 personnes en relation avec le cocktail et d'un dessert à l'assiette en rapport avec le thème pour 6 personnes. La marchandise nécessaire à la réalisation du gâteau de voyage sera fournie par le candidat, les desserts à l'assiette seront réalisés à partir du panier de marchandises.**

Les éléments de décors seront obligatoirement réalisés sur place.

Ils devront être comestibles et avoir pour base :

- Couverture sous toutes ses formes
- Sucre sous toutes ses formes
- Nougatine
- Pâte d'amandes

- TOUTES les préparations nécessaires à la fabrication des réalisations devront être réalisées sur place.

- Le jury se réserve le droit de questionner le candidat sur la composition, les méthodes de réalisation de dressage et de cuisson.

- La réalisation de la recette du candidat devra correspondre en tous points à la fiche technique remise au comité de sélection. En cas de non-respect de cette contrainte, le candidat se verra sanctionné voire exclu du concours.

- Le panier de denrées préparé par le lycée hôtelier de Grenoble sera conforme au descriptif de la fiche technique proposé au comité de sélection. Aucun autre produit ne sera délivré au candidat.

Nota : un gâteau de voyage identique à celui réalisé en laboratoire sera fourni par le candidat et remis **dès le mardi** en précisant ses exigences de stockage et de température de façon à être présenté et dégusté lors de la présentation du cocktail.

Pour la personnalisation de son assiette, le candidat a la possibilité d'apporter un produit de son choix.

Lors de l'épreuve pratique le candidat devra réaliser 2 gâteaux de voyage identiques de 6 personnes. L'un pour la dégustation du jury technique, l'autre présenté dans les salons de l'hôtel lors de la remise des prix.

• Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve d'une durée de 5 heures se déroulera dans les laboratoires de pâtisserie du lycée le mercredi 14 mars 2018.

06h00 : appel des candidats et contrôle matériel et matières premières  
06h10 : mise en loge du premier candidat avec le commis puis toutes les 20'  
06h20 : entrée en pâtisserie du premier candidat puis toutes les 20'  
09h20 : envoi du gâteau de voyage du premier candidat puis toutes les 20'  
11h20 : envoi du dessert du premier candidat puis toutes les 20'  
13h30 : délibération du jury Pâtisserie  
15h30 : délibération du jury final pâtisserie

• Les candidats devront apporter le petit matériel. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.

• Les candidats seront assistés dans la réalisation de leur recette par un commis. Ce dernier est présent pour effectuer des travaux préliminaires et permettre au candidat d'évoluer dans un environnement plus serein.

• Les candidats devront présentés oralement au jury dégustation les différents composants, texture, saveur (argumentation commerciale) des pâtisseries réalisées.

• La notation :

La notation portera sur les critères suivants :

- Le travail de conception des recettes
- Le travail technique du candidat en laboratoire de pâtisserie
- L'argumentation commerciale
- La dégustation des produits réalisés.

• Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.

• Le matériel de dressage peut être fourni par le lycée hôtelier de Grenoble, toutefois les candidats ont la possibilité d'apporter leurs assiettes.

Annexe 2bis

**TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE**

**COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »**

Mercredi 14 mars 2018

**Panier de marchandise – CONCOURS PATISSERIE**

| <b>CREMERIE</b>                            |           |
|--|-----------|
| Œufs                                       | 16 pièces |
| Crème                                      | 1 l       |
| Beurre                                     | 0.500 kg  |
| Lait                                       | 1 l       |
| <b>FRUITS</b>                              |           |
| Purée Boiron Framboise                     | 0.300 kg  |
| Purée Boiron Fruits de la passion          | 0.300 kg  |
| Purée Boiron Marron à la gousse de Vanille | 0.200 kg  |
| Orange                                     | 0.300 kg  |
| Ananas                                     | 0.400 kg  |
| Citron                                     | 0.300 kg  |
| Fruits de la passion                       | 0.200 kg  |
| Bananes                                    | 0.500 kg  |
| Kiwi                                       | 2 pièces  |
| Framboises                                 | 0.125 kg  |
| Poires williams                            | 0.600 kg  |
| Noisettes entières                         | 0.150 kg  |
| Cacahuète                                  | 0.150 kg  |
| Pistaches                                  | 0.060 kg  |
| Amandes bâtonnet                           | 0.150 kg  |
| <b>ECONOMAT</b>                            |           |
| Farine                                     | 0.300 kg  |
| Sucre semoule                              | 1 kg      |
| Sucre glace                                | 0.500 kg  |
| Isolmat                                    | 0.500 kg  |
| Poudre d'amandes                           | 0.200 kg  |
| Cassonade                                  | 0.100 kg  |
| Coco râpé                                  | 0.200 kg  |
| Miel toutes fleurs                         | 0.150 kg  |
| Vanille gousse                             | 2 pièces  |
| Gélatine feuille 2g                        | 8 pièces  |
| Couverture Jivara lactée                   | 0.400 kg  |
| Couverture Manjari                         | 0.400 kg  |
| Couverture Caraïbes                        | 0.400 kg  |
| Couverture ivoire                          | 0.400 kg  |
| Couverture Dulcey                          | 0.400 kg  |
| Praliné amandes 60%                        | 0.200 kg  |

|  |                 |
|--|-----------------|
| Beurre de cacao                                      | 0.200 kg        |
| Pâte de noisette                                     | 0.250 kg        |
| Chocolat extra noir                                  | 0.250 kg        |
| Cacao poudre   | 0.100 kg        |
| Grué   | 0.100 kg        |
| Riz soufflé  | 0.150 kg        |
| Huile  | 0.5 l           |
| Vinaigre blanc                                       | 0.05l           |
| Colorants liquides (vert, jaune, rouge, bleu, blanc) | QS              |
| Colorants liposolubles (vert, jaune, rouge)          | QS              |
| Glucose  | 0.250 kg        |
| Maïzena  | 0.100 kg        |
| Poudre à crème                                       | 0.150 kg        |
| Crème de tartre                                      | QS              |
| Fondant  | 0.150 kg        |
| Sel fin  | 0.05 kg         |
| <b>CAVE</b>  |                 |
| Elixir Chartreuse                                    | 0.05 l          |
| Chartreuse verte                                     | 0.20 l          |
| Chartreuse jaune                                     | 0.20 l          |
| <b>DIVERS</b>  |                 |
| Feuilles imprimées pour chocolat                     | 1 feuille 40X25 |

## Annexe 2

### **THEME DU CONCOURS RESTAURANT**

#### **Ce concours se déroule autour de quatre sous-épreuves :**

- ✓ Une épreuve écrite sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant
- ✓ Atelier 1 : Une épreuve de Mixologie (pratique)
- ✓ Atelier 2 : Une épreuve de Sommellerie (pratique)
- ✓ Atelier 3 : Une épreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une Technique de Restaurant (pratique)

#### **Déroulements des épreuves Restaurant :**

- 6H30 : Appel des candidats et contrôle du matériel et des matières premières (15 minutes) ;
- 6H45 : Mises-en loge des candidats ;
- 7H00 : Épreuves écrites sur les métiers de Service dans le domaine du Restaurant (30 minutes) ;
- 7h45 : Entrée des premiers candidats aux épreuves pratiques de l'Atelier 1 et 2 (25 minutes par atelier) ;
- 11H00 : Fin de l'épreuve : Atelier 1 ;
- 11H00 – 11H30 : Dégustation mets /boissons et geste technique en présence du jury Sommellerie ; (~5 minutes par candidat)
- 11H30 : Fin de l'épreuve : Atelier 2 ;
- 11H30 : Epreuve de création de valeur ajoutée par le biais d'une technique de Restaurant (8 Minutes d'épreuve)
- 12H30 : Délibération des jurys.

### **L'épreuve de MIXOLOGIE comprend:**

- Une épreuve pratique de Mixologie de 25 minutes.

#### **Concevoir, réaliser et vendre un cocktail création « Hot Drink » portant sur le thème : «Le Café»**

- Soumettre la fiche technique dans le dossier de pré-sélection de l'école.
- Le candidat devra effectuer l'argumentation commerciale du cocktail – création et le vendre aux clients (jury) en accord avec le « gâteau de voyage » de l'épreuve de pâtisserie.
- Pour appuyer la vente, il présentera une carte de bar générale (préalablement conçue) mettant en avant le cocktail création.
- Le candidat devra également réaliser le cocktail création pour 2 personnes devant le jury et effectuer le service.
- Le jury se réserve la possibilité de poser des questions d'ordre technique et professionnel au candidat.

- Le comité d'organisation met à la disposition des candidats des produits généraux de bar (cf. liste produits Bar). Si toutefois des produits spécifiques sont nécessaires, le candidat devra les apporter.
- Le candidat devra apporter le café de son choix utilisé dans son cocktail.
- Le candidat devra obligatoirement utiliser au minimum un produit de son choix parmi la gamme de la maison « **Chartreuse Diffusion** » dans son cocktail.

### **La notation**

Elle portera sur les critères suivants :

- Le choix du produit ;
- La commercialisation ;
- Le support de vente (carte de bar) ;
- Le geste technique ;
- La dégustation du jury ;
- Pertinence et justifications du cocktail avec le « gâteau de voyage » de l'épreuve de pâtisserie.

Rappel : Les candidats ne sont pas évalués sur le service de leur gâteau de voyage.

**Les candidats pourront apporter le matériel nécessaire et les produits spécifiques n'étant pas fourni par le comité d'organisation à la réalisation de leur cocktail. Le matériel courant est fourni par le lycée hôtelier de Grenoble.**

Annexe 3bis

**TROPHEE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE**

**COUPE « LESDIGUIERES-CHARTREUSE »**

Mercredi 14 mars 2018

Panier de marchandise – CONCOURS RESTAURANT

**LISTE DES PRODUITS DE BAR FOURNIS PAR LE COMITÉ D'ORGANISATION**

|                               |   |   |  |
|-------------------------------|---|---|--|
| <b>SOFT</b>                   | -Jus d'orange,<br>-Jus de pamplemousse,<br>-Jus de tomate,<br>-Jus de citron (Pulco),<br>-Perrier,<br>-Coca-Cola,<br>-Schweppes Indian Tonic      | <b>SIROP</b>  | -Sirop de sucre de canne,<br>-Sirop de grenadine,<br>-Sirop de menthe.   |
| <b>ABA</b>                    | -Anisé,<br>-Campari,<br>-Angostura Bitter,<br>-Gentiane des Pères Chartreux.  | <b>ABV</b>  | -Vermouth Extra-dry,<br>-Vermouth Rouge,<br>-Vermouth Blanc.   |
| <b>VINS</b>                   | -Champagne.   | <b>VDN/VDL</b>  | -VDN Blanc,<br>-VDL Rouge.   |
| <b>EAUX DE VIE DE PLANTES</b> | -Rhum Blanc,<br>-Rhum Ambré,<br>-Téquila.   | <b>EAUX DE VIE DE GRAINS</b>  | -Vodka,<br>-Whisky,<br>-Gin.   |
| <b>EAUX DE VIE DE VINS</b>    | -Cognac 3*,<br>-Armagnac 3*.  | <b>EAUX DE VIE DE FRUITS</b>  | -Kirsch,<br>-Mirabelle.  |
| <b>EAUX DE VIE DE CIDRE</b>   | -Calvados.  |   |  |
| <b>LIQUEURS ET CREMES</b>     | -Cointreau,<br>-Malibu,<br>-Grand Marnier,<br>-Cordon Rouge,<br>-Curaçao bleu,<br>-Soho,<br>-Get 27,<br>-Crème de café,<br>-Crème de cacao brune. | -Chartreuse VEP Jaune,<br>-Chartreuse VEP Verte,<br>-Chartreuse 9 <sup>ème</sup> centenaire,<br>-Chartreuse 1605,<br>-Chartreuse MOF,<br>- Chartreuse Jaune,<br>- Chartreuse Verte. | -Liqueur de Cassis des Pères Chartreux,<br>-Liqueur de Myrtilles des Pères Chartreux,<br>-Liqueur de Mûres des Pères Chartreux,<br>-Liqueur de Framboises des Pères Chartreux. |
| <b>AUTRES</b>                 | -Citron pièce,<br>-Orange pièce,<br>-Menthe Fraîche.  | -Œufs,<br>-Lait, lait de coco<br>-Crème fleurette,  | -Noix de Muscade,<br>-Olives vertes.   |

## **L'épreuve de SOMMELLERIE comprend :**

- Une épreuve technique d'une durée de 30 min par candidat, ayant pour objectif :

**D'effectuer la présentation d'une boisson « produit du terroir » de provenance de votre choix (française ou internationale) en accord gustatif avec le plat proposé en cuisine en vue de le commercialiser.**

**(Nous envoyer un échantillon 3 semaines avant le concours)**

Ce même produit (échantillon n°2) sera fourni par le candidat et nous sera remis à son arrivée en précisant ses exigences de stockage et de température.

- Le candidat devra assurer l'argumentation commerciale et le service du produit devant le jury.
- Il devra également procéder à sa dégustation en vue de l'accorder avec le plat proposé en cuisine.
- Pour cela, il mènera une analyse sensorielle descriptive cohérente pour en déduire une synthèse logique d'appréciation.
- Le jury se réserve la possibilité de poser des questions d'ordre technique et professionnel au candidat (15 min).
- Le candidat procédera ensuite à une dégustation **À L'AVEUGLE** d'un produit fourni par le comité d'organisation. Ce produit sera identique pour chacun des candidats. La durée de cette analyse est fixée à 5 minutes MAXIMUM (Entraînement fortement recommandé pour rester dans le temps imposé).
- Geste technique fixé à 5 minutes MAXIMUM. Il sera demandé au candidat, par les membres du jury sommellerie, après la dégustation à l'aveugle, un geste technique professionnel. Le président du jury sommellerie choisira le jour même, le geste technique, qui peut être : un carafage, un décantage, une ouverture de bouteille droite, en panier, en seau, une ouverture d'un vin effervescent, le service d'une bouteille de 75 cl pour 6 clients d'un jet, sans revenir en arrière, avec les mêmes cl dans chaque verre (Entraînement fortement recommandé).

**Ce geste technique sera identique pour chacun des candidats.**

**La notation :**

La notation portera sur les critères suivants :

- le choix du produit ;
- la commercialisation ;
- le service de la boisson ;
- l'analyse sensorielle du candidat ;
- l'analyse À L'AVEUGLE ;
- le geste technique ;
- la pertinence met (plat cuisine) et boisson (fournie par le candidat).

**L'épreuve de SERVICE EN SALLE comprend :**

- Une épreuve technique d'une durée de 8 min par candidat, ayant pour objectif :

**D'effectuer la découpe au guéridon ou au buffet du « plat pour 4 » provenant du candidat « cuisine » et de dresser les 4 assiettes correspondantes. Il devra assurer la commercialisation, l'argumentaire et répondre aux questions de ce plat face au jury.**

**La notation :**

La notation portera sur les critères suivants :

- La dextérité ;
- La commercialisation ;
- L'efficacité ;
- L'organisation et l'hygiène du poste de travail

**Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel**

## PROGRAMME

### **TROPHÉE DES JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE**

#### **Journée du mardi 13 mars 2018**

- 11h00 : Accueil des candidats (Pot d'accueil et installation à l'hôtel Lesdiguières)
- 12h30 : Déjeuner au restaurant « le Clos Vigny » et tirage au sort des heures de passage
- 14h30 : Visite des locaux du concours  
  
Cuisine Trièves et Chartreuse (site Beaumarchais)  
Laboratoire de pâtisserie (site Clos d'Or)  
Salle de bar et sommellerie (site Beaumarchais)
- 15h30 : Visite des Caves de la Chartreuse à Voiron
- 19h30 : Dîner au restaurant « Beaumarchais »
- 22h00 : Retour à l'hôtel

#### **Journée du mercredi 14 mars 2018**

- 5h15 : Petit déjeuner à l'hôtel
- 6h00 : Appel des candidats cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie
- 7h15 : Début des épreuves de cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie
- 13h00 : Fin des épreuves
- 13h00 : Déjeuner au restaurant « Beaumarchais » - AUTOUR D'UN BUFFET
- 17h30 : Proclamation des résultats et remise des prix à l'hôtel
- 18h00 : Cocktail à l'hôtel Lesdiguières

Programme spécifique pour les accompagnateurs pendant la matinée du mercredi.

**Annexe : A renvoyer avec le dossier impérativement**

**À L'ATTENTION DU PROFESSEUR RESPONSABLE DE L'ÉQUIPE**

Lors de la remise des prix, les candidats se verront remettre une tenue professionnelle qu'ils devront impérativement porter lors de la cérémonie de proclamation des résultats.

Merci de bien vouloir indiquer les tailles vestimentaires de vos élèves dans le tableau ci-dessous et de le joindre au dossier de candidature dans une enveloppe séparée pour le vendredi 19 janvier 2018

Notre partenaire est la Société BRAGARD

**Attention** :se référer au catalogue produit de la Société BRAGARD et à son représentant dans votre région pour la correspondance des tailles.

| Nom et Prénom<br>Spécialité | Taille haut de corps | Taille bas de corps |
|-----------------------------|----------------------|---------------------|
|                             |                      |                     |
|                             |                      |                     |
|                             |                      |                     |