

Better Together
ASSOCIATION



TROPHÉE
BETTER TOGETHER
2025

PRESENTATION DU CONCOURS

L'association Better Together est une association de mentorat dédiée aux métiers de l'hôtellerie restauration.

L'objectif est aussi celui de valoriser la profession et les cursus d'apprentissages des étudiant(e)s.

Pour cela, nous organisons un trophée Better Together qui va mettre en avant plusieurs points :

- ⇒ Valoriser les métiers de la salle et de la cuisine.
- ⇒ Valoriser les savoir-faire.
- ⇒ Mettre en lumière les savoir-être.
- ⇒ Valoriser la transmission au travers d'un trophée alliant professionnel(le)s, étudiant(e)s, élèves, apprenti(e)s, enseignant(e)s et formateur(trice)s.
- ⇒ Valoriser les compétences techniques.

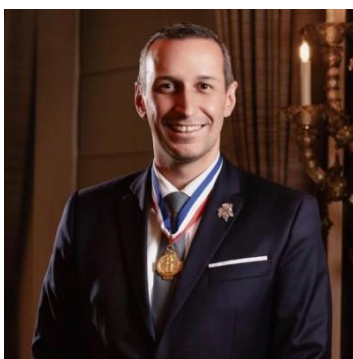
Le trophée se déroulera le

Jeudi 27 mars 2025

au Lycée hôtelier Montaleau – 2 Bis rue Pierre Semard

94 370 Sucy en Brie.

Deux personnalités présidents de jury



Xavier THUIZAT

Directeur sommellerie

Hôtel De Crillon

MOF Sommelier

Meilleur Sommelier de France



Bertrand LEJEUNE

Chef de cuisine

Shangri-La Paris

Chef Cyril Rouquet-Prévost,**Animateur du Trophée Better Together 2025****Chef à domicile - Consultant****Animateur- chroniqueur TV - Producteur****Auteur du livre "Eggcellent - Le gros livre des œufs" chez Hachette**

OBJECTIFS GENERAUX DU TROPHEE

Le trophée Better Together 2025 aura pour fil conducteur l'éco-responsabilité ainsi que :

- ✓ Mise en avant des labels (AOP – IGP – ATOUT CERTIFIE – BIO – MADE IN FRANCE)
 - ✓ Mise en avant du zéro déchet.
 - ✓ Valoriser les produits eco friendly.
 - ✓ Mise en avant de la transmission et du mentorat entre les professionnel(le)s et les étudiant(e)s.
 - ✓ Mise en avant du travail de coaching de l'enseignant(e), de ses facultés de leadership.
 - ✓ Développer la créativité de chacun(e).

DEROULE GENERAL DU TROPHEE

Le trophée sera proposé aux écoles, lycées hôteliers et centres de formation dès le mois de septembre 2024.

Un dossier de présentation du trophée et un formulaire d'inscription seront transmis.

La communication sera également effectuée via les réseaux sociaux.

4 équipes seront constituées de :

- Un(e) professionnel(le) en cuisine
- Un(e) professionnel(le) en restaurant
- Un(e) apprenant(e) en cuisine
- Un(e) apprenant(e) en restaurant
- Un(e) enseignant(e) ou formateur(trice).

La sélection des quatre équipes sera effectuée via :

- Une fiche d'inscription de chaque membre de l'équipe ;
- L'envoi d'une vidéo de présentation (maximum 5 minutes) de l'équipe incluant la mise en avant de l'éco-responsabilité.

Les candidatures pourront s'effectuer jusqu'au dimanche 15 décembre 2024.

Les équipes retenues seront informées par courriel et/ou appel téléphonique le mercredi 18 décembre 2024.

ORGANISATION

Lycée hôtelier Montaleau – 2 Bis rue Pierre Semard 94 370 Sucy en Brie.

Un espace sera dédié afin que chacun puisse circuler autour des ateliers afin d'être au plus près des équipes, des jurys et des organisateurs.

MISE EN PLACE DE L'ESPACE TROPHEE

- ⇒ 4 postes de travail pour la cuisine.
- ⇒ 4 postes de travail pour le restaurant.

DESCRIPTIF DES ATELIERS DU TROPHEE

ATTENTION : « CHOIX DE LA VAISSELLE LIBRE A CHAQUE EQUIPE »

PREMIERE MANCHE

ATELIER « VEGETAL »

⇒ **Attendus cuisine**

Préparation et présentation originale de 4 assiettes entièrement végétales selon votre créativité culinaire. Vous devrez mettre en valeur le ou les thés de la Maison Palais des thés.
Sucré, salé ou les deux. Eveillez nos papilles !

⇒ **Attendus restaurant**

Préparer et présenter un cocktail création. L'équipe devra faire le choix parmi une sélection proposée par la maison Combier

ATELIER « LE CAFE DANS TOUS SES ETATS »

⇒ **Attendus cuisine**

Réaliser pour 4 personnes, quatre cafés gourmands accompagnés de ses mignardises.

Un accompagnement minimum doit obligatoirement comporter du café de la maison Nespresso.

⇒ **Attendus restaurant**

Mettez en avant le service du café (crus proposés par la maison Nespresso) en accord avec l'assiette gourmande.

BLIND TEST : CULTURE & GASTRONOMIE : HORS COMPETITION

Mélange de questions afin de mettre en avant les compétences de chaque équipe en termes de culture professionnelle et gastronomique. Le tout sur le vin, la cuisine, les produits, les personnages et lieux historiques, le matériel, les techniques, le végétal, le développement durable, etc.

Sous la forme de citations, questions à choix multiples, questions contre la montre.

Déroulé de la manche :

Le blind test sera proposé à l'ensemble des participants et des personnes présentes afin de créer une animation. Des lots récompenseront les gagnants.

ATELIER « CHEESE & SAKE »**⇒ Attendus cuisine**

Réaliser 4 assiettes de fromage(s) à base d'un ou plusieurs fromages, travaillé(s) ou non. Plusieurs textures possibles, parmi un choix proposé par le fromager.

⇒ Attendus restaurant

Service d'un ou de plusieurs sakés en accord avec les assiettes de fromages impliquant une ou plusieurs techniques de service.

ATELIER « WHAOU ! »**⇒ Attendus cuisine**

Réaliser une préparation originale de « la volaille de Gournay » pour 4 personnes.

Cuisson et dressage au choix avec obligation de finition en salle.

⇒ Attendus restaurant

Service d'un accord mets-vin aux jurys dégustation. Une sélection de vins sera proposée par Château Soubirou.

Explication et choix du vin retenu. Technique d'un service du vin obligatoire (durant la préparation en cuisine) (carafage, décantage, etc.). Un choix de verres et de carafes sera mis à disposition le jour du concours. Valoriser le plat, le produit ainsi que le service en salle. Tous gestes, tous matériaux, tous ustensiles, tous contenants seront acceptés et pourront être utilisés afin de surprendre au mieux le jury.

JURYS

Par match il y a 9 points à distribuer :

- ☞ 3 points en cuisine.
- ☞ 3 points en restaurant.
- ☞ 3 points sur la dégustation.

Chacun des jurys met un point à l'une ou l'autre équipe.

⇒ Partie technique :

- ☞ 3 jurys cuisine (ensemble de compétences évaluées : technique – choix des produits – cohérence du travail – transmission) : 1 point par jury
- ☞ 3 jurys restaurant (ensemble de compétences évaluées : technique – choix des produits – cohérence du travail – transmission) : 1 point par jury

⇒ Partie dégustation :

- ☞ 3 jurys : Chaque jury déguste les plats de chaque battle.

COMPOSITION DES JURYS :

- ⇒ 2 X 3 jurys techniques en cuisine
- ⇒ 2 X 3 jurys techniques en restaurant
- ⇒ 2 X 3 jurys dégustations

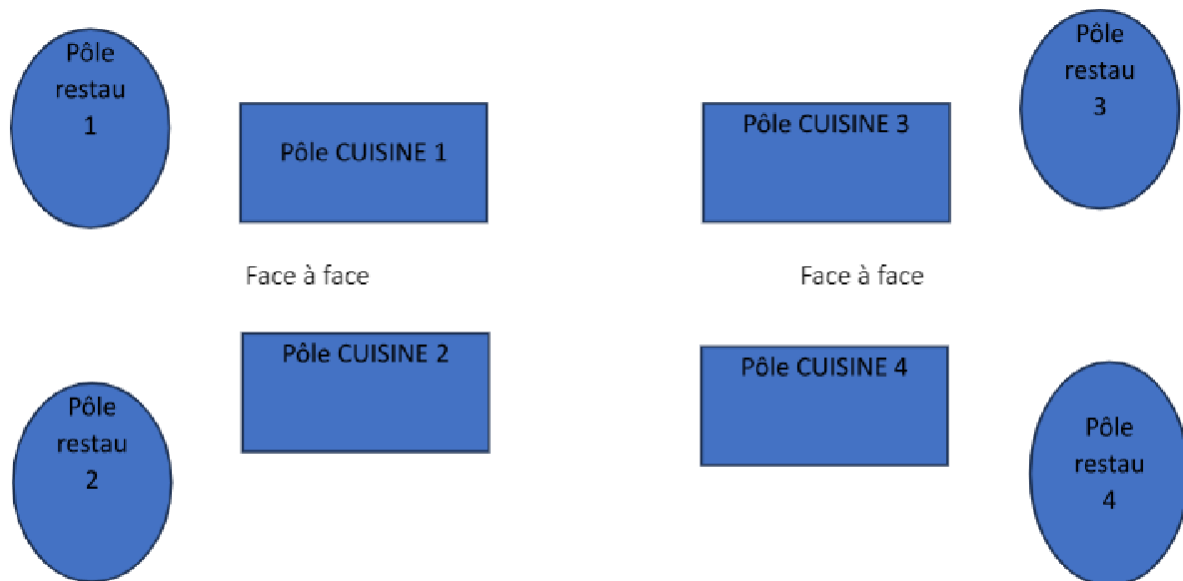
DEROULEMENT DU TROPHEE

DEROULEMENT JOURNEE DU MERCREDI 26 MARS 2025

- 9H30 :** ACCUEIL DES 4 EQUIPES CHEZ UN PARTENAIRE DE L'ASSOCIATION
- 10H00 - 11H30 :** FORMATION
- 12H00 - 14H00 :** DEJEUNER BUFFET
- 14H00 - 17H30 :** VISITE DES ESPACES CONCOURS DU LYCEE HOTELIER MONTALEAU.
PRESENTATION DES EQUIPES D'ORGANISATION BETTER ET DU LYCEE HOTELIER.
PRESENTATION DES NOUNOUS.
- INSTALLATION SUR LES POSTES CUISINE POUR CHAQUE EQUIPE AVEC POSSIBILITE DE MISE EN PLACE.
- INSTALLATION DANS LES DIFFERENTS ESPACES (RESTAURANT – PRODUITS).

DEROULEMENT JOURNEE DU JEUDI 27 MARS 2025

7h30 : Accueil candidats et jurys
8h15 : Briefing des jurys / Photos des équipes candidates
9h00 - 10h30 : Atelier 1 pour les 4 équipes
10h30 - 12h00 : Atelier 2 pour les 4 équipes
12h00 - 13h00 : Repas
13h00 - 13h30 : Conférence "Eco Responsabilité"
13h30 - 14h30 : Blind Test (hors concours)
14h30 - 16h00 : Atelier 3 pour les 4 équipes
16h00 - 17h30 : Atelier 4 pour les 4 équipes
18h00 : Remise des prix

DEROULEMENT DES ATELIERS**Disposition des ateliers dans la salle de restaurant***

*Chaque équipe disposera aussi d'un poste de travail complet dans la cuisine du restaurant (four, réfrigérateur, fourneaux, plan de travail) nommé **CUISINE POSTE n°#**

⇒ **Atelier 1** : A vs B & C vs D

Heure	Durée	Qui ?	Où ?	Qui ?	Où ?
9h00	5'	Installation : Équipe A Équipe B	Pôle 1 Pôle 2	Installation : Équipe C Équipe D	Pôle 3 Pôle 4
9h05	10' à 15'	Équipe A Cuisine <i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°1 <i>Cuisine Poste n°2</i>	Équipe C Cuisine <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°3 <i>Cuisine Poste n°4</i>
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
9h15	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	Équipe A Cuisine Équipe A Salle <i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe B Salle (Observateur)</i>	Pôle 1 Cuisine Pôle 1 Restau <i>Pôle 2 Cuisine</i> <i>Pôle 2 Restau</i>	Équipe C Cuisine Équipe C Salle <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe D Salle (Observateur)</i>	Pôle 3 Cuisine Pôle 3 Restau <i>Pôle 4 Cuisine</i> <i>Pôle 4 Restau</i>
9h35	5'	Battement			
9h40	10' à 15'	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> Équipe B Cuisine	<i>Cuisine Poste n°1</i> Cuisine Poste n°2	<i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i> Équipe D Cuisine	<i>Cuisine Poste n°3</i> Cuisine Poste n°4
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
9h50	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe A Salle (Observateur)</i> Équipe B Cuisine Équipe B Salle	<i>Pôle 1 Cuisine</i> <i>Pôle 1 Restau</i> Pôle 2 Cuisine Pôle 2 Restau	<i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe C Salle (Observateur)</i> Équipe D Cuisine Équipe D Salle	<i>Pôle 3 Cuisine</i> <i>Pôle 3 Restau</i> Pôle 4 Cuisine Pôle 4 Restau
10h10	5'	Rangement			
10h15	10'	Attribution des points A vs B		Attribution des points C vs D	

⇒ **Atelier 2 : A vs C & B vs D**

Heure	Durée	Qui ?	Où ?	Qui ?	Où ?
10h30	5'	Installation : Équipe A Équipe C	Pôle 1 Pôle 2	Installation : Équipe B Équipe D	Pôle 3 Pôle 4
10h35	10' à 15'	Équipe A Cuisine <i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°1 <i>Cuisine Poste n°3</i>	Équipe B Cuisine <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°2 <i>Cuisine Poste n°4</i>
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
10h45	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	Équipe A Cuisine Équipe A Salle <i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe C Salle (Observateur)</i>	Pôle 1 Cuisine Pôle 1 Restau <i>Pôle 2 Cuisine</i> <i>Pôle 2 Restau</i>	Équipe B Cuisine Équipe B Salle <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe D Salle (Observateur)</i>	Pôle 3 Cuisine Pôle 3 Restau <i>Pôle 4 Cuisine</i> <i>Pôle 4 Restau</i>
11h05	5'	Battement			
11h10	10' à 15'	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> Équipe C Cuisine	<i>Cuisine Poste n°1</i> Cuisine Poste n°3	<i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i> Équipe D Cuisine	<i>Cuisine Poste n°2</i> Cuisine Poste n°4
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
11h20	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe A Salle (Observateur)</i> Équipe C Cuisine Équipe C Salle	<i>Pôle 1 Cuisine</i> <i>Pôle 1 Restau</i> Pôle 2 Cuisine Pôle 2 Restau	<i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe B Salle (Observateur)</i> Équipe D Cuisine Équipe D Salle	<i>Pôle 3 Cuisine</i> <i>Pôle 3 Restau</i> Pôle 4 Cuisine Pôle 4 Restau
11h40	5'	Rangement			
11h45	10'	Attribution des points A vs C		Attribution des points B vs D	

⇒ **Atelier 3 : A vs D & B vs C**

Heure	Durée	Qui ?	Où ?	Qui ?	Où ?
14h30	5'	Installation : Équipe A Équipe D	Pôle 1 Pôle 2	Installation: Équipe B Équipe C	Pôle 3 Pôle 4
14h35	10' à 15'	Équipe A Cuisine <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°1 <i>Cuisine Poste n°4</i>	Équipe B Cuisine <i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°2 <i>Cuisine Poste n°3</i>
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
14h45	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	Équipe A Cuisine Équipe A Salle <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe D Salle (Observateur)</i>	Pôle 1 Cuisine Pôle 1 Restau <i>Pôle 2 Cuisine</i> <i>Pôle 2 Restau</i>	Équipe B Cuisine Équipe B Salle <i>Équipe C Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe C Salle (Observateur)</i>	Pôle 3 Cuisine Pôle 3 Restau <i>Pôle 4 Cuisine</i> <i>Pôle 4 Restau</i>
15h05	5'	Battement			
15h10	10' à 15'	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> Équipe D Cuisine	<i>Cuisine Poste n°1</i> Cuisine Poste n°4	<i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i> Équipe C Cuisine	<i>Cuisine Poste n°2</i> Cuisine Poste n°3
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
15h20	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	<i>Équipe A Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe A Salle (Observateur)</i> Équipe D Cuisine Équipe D Salle	<i>Pôle 1 Cuisine</i> <i>Pôle 1 Restau</i> Pôle 2 Cuisine Pôle 2 Restau	<i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i> <i>Équipe B Salle (Observateur)</i> Équipe C Cuisine Équipe C Salle	<i>Pôle 3 Cuisine</i> <i>Pôle 3 Restau</i> Pôle 4 Cuisine Pôle 4 Restau
15h40	5'	Rangement			
15h45	10'	Attribution des points A vs D		Attribution des points B vs C	

⇒ **Atelier 4** : 1^{ère} équipe vs 3^e équipe & 2^e équipe vs 4^e équipe *

* en nombre de points. Si égalité entre deux équipes, les résultats de la confrontation entre ces deux équipes les départagera.

Heure	Durée	Qui ?	Où ?	Qui ?	Où ?
16h00	5'	Installation : 1 ^{ère} équipe 3 ^e équipe	Pôle 1 Pôle 2	Installation: 2 ^e Équipe 4 ^e Équipe	Pôle 3 Pôle 4
16h05	10' à 15'	Équipe A Cuisine <i>Équipe B Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°1 <i>Cuisine Poste n°2</i>	Équipe C Cuisine <i>Équipe D Cuisine (Observateur)</i>	Cuisine Poste n°3 <i>Cuisine Poste n°4</i>
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
16h15	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	1^{ère} équipe Cuisine 1^{ère} équipe Salle <i>3^e équipe Cuisine (Observateur)</i> <i>3^e équipe Salle (Observateur)</i>	Pôle 1 Cuisine Pôle 1 Restau <i>Pôle 2 Cuisine</i> <i>Pôle 2 Restau</i>	2^e Équipe Cuisine 2^e Équipe Salle <i>4^e Équipe Cuisine (Observateur)</i> <i>4^e Équipe Salle (Observateur)</i>	Pôle 3 Cuisine Pôle 3 Restau <i>Pôle 4 Cuisine</i> <i>Pôle 4 Restau</i>
16h35	5'	Battement			
16h40	10' à 15'	<i>1^{ère} équipe Cuisine (Observateur)</i> 3^e équipe Cuisine	<i>Cuisine Poste n°1</i> Cuisine Poste n°2	<i>2^e Équipe Cuisine (Observateur)</i> 4^e Équipe Cuisine	<i>Cuisine Poste n°3</i> Cuisine Poste n°4
Les candidats de cuisine commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer.					
16h50	20' (salle) 15' à 20' (cuis.)	<i>1^{ère} équipe Cuisine (Observateur)</i> <i>1^{ère} équipe Salle (Observateur)</i> 3^e équipe Cuisine 3^e équipe Salle	<i>Pôle 1 Cuisine</i> <i>Pôle 1 Restau</i> Pôle 2 Cuisine Pôle 2 Restau	<i>2^e Équipe Cuisine (Observateur)</i> <i>2^e Équipe Salle (Observateur)</i> 4^e Équipe Cuisine 4^e Équipe Salle	<i>Pôle 3 Cuisine</i> <i>Pôle 3 Restau</i> Pôle 4 Cuisine Pôle 4 Restau
17h10	5'	Rangement			
17h15	10'	Attribution des points 1 ^{ère} équipe vs 3 ^e équipe		Attribution des points 2 ^e Équipe vs 4 ^e Équipe	

ANNONCE DE LA TEAM GAGNANTE ET REMISE DES LOTS**18 h00****Suivi d'un cocktail dînatoire au Lycée hôtelier Montaleau – Sucy en Brie.**

PANIER – FICHES TECHNIQUES – ORGANISATION ATELIERS

⇒ Un panier sera proposé, le jour du concours, à chaque équipe. Il sera demandé le détail et le poids de chaque ingrédients/ produits nécessaires avant le 8 mars 2025 parmi les produits suivants :

Sel

Gros sel

Poivre noir moulu

Poivre noir en grains

Moutarde forte de Dijon

Farine de blé blanche

Maïzena

Farine de châtaigne

Sucre en poudre blanc

Sucre en poudre roux

Ketchup

Oeuf de poule N°1

Huile olive

Huile de tournesol

Crème Gastronomique 35% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème légère Liaisons et Cuissons 18% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons 15% MG pot 1kg Président Professionnel

Beurre Gastronomique doux (82%) plaquette 500g Président Professionnel

Beurre Gastronomique demi-sel (80%) plaquette 500g Président Professionnel

Lait demi-écrémé et entier 1L UHT Lactel Professionnel

Lait entier 1L UHT Lactel Professionnel

Mascarpone 500g Galbani Professionnel.

⇒ Chaque équipe recevra début janvier, dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine et/ou de l'apprenant(e) restaurant :

- Les fromages sélectionnés
- La sélection de saké
- La sélection Combiér
- La sélection de crus Nespresso
- 1 volaille de Gournay

L'ensemble des produits cités ci-dessus et énumérés seront à disposition des candidats le jour du concours.

Un deuxième envoi de volaille sera programmé dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine début mars 2025.

⇒ Chaque équipe disposera d'une aide de 100€, par l'association Better Together, pour acheter les ingrédients, produits, nécessaires pour l'ensemble des ateliers.

⇒ Les équipes pourront en amont apporter des produits déjà préparés sous réserve d'acceptation/validation par le comité d'organisation.

Demande effectuée par mail au plus tard le 15 février 2025.

COORDONNÉES



www.associationbettertogether.com
associationbettertogether@gmail.com

