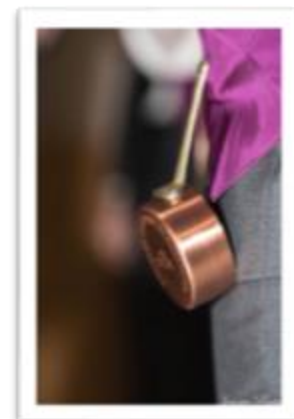




## 16<sup>ième</sup> Concours International

### « Sélection Régionale du « Grand Lyon, Ain Loire et Centre Est » Pour la Finale Nationale Pays France »



Les lauréats internationaux 2016

Parrainées par Le Chef MOF Cuisine Jean Claude PECQUET et de son Binôme  
Philippe DARCQ Maitre d'Hôtel

Cette sélection régionale aura lieu le 02 Avril 2019  
Au Lycée Hôtelier François RABELAIS à DARDILLY 69570 (Près de LYON)

Cette épreuve régionale a pour objectif de sélectionner 1 équipe composée d'un(e) jeune cuisinier(e) et d'un(e) jeune serveur (se) qui représenteront la délégation du Grand Lyon, Ain, Loire et Centre Est lors de la 16<sup>ième</sup> Finale Nationale au mois de Novembre 2019 et ainsi pouvoir être sélectionné pour participer ensuite à la 16<sup>ième</sup> finale Internationale en Mars – Avril 2020 en Asie.

Les Partenaires Premium du Pays France accompagnants les sélections régionales



## Thème Cuisine

### Poulet de Bresse - Foie gras - Ecrevisses

Durée 3 h

**Recette à réaliser pour 8 personnes :**

- Vous disposez :
  - de deux poulets de Bresse effilés de 1,4 kg environ
  - de 300 g de foie gras des Dombes
  - de 40 pièces d'écrevisses des Dombes
- La composition, l'interprétation sont libre (servi chaud) tout en respectant les consignes suivantes
  - Vous devez présenter obligatoirement une pièce principale pour 4 convives à découper en salle aux choix :
    - autour de la volaille ou bien,
    - autour d'une des garnitures.
    - Exemples : Ballotine, Tourte, Croute, Vol au Vent...
- Le foie gras et les écrevisses sont à utiliser, selon votre choix soit pour la volaille, soit pour les garnitures.
- Le mode de cuisson est libre. Les cuissons sous vide sont interdites.
- Vous devez réaliser une sauce Albufera. Vous devez respecter la technique décrite dans le Guide Culinaire page 28 Edition 1982
- Vous accompagnerez votre volaille :
  - d'une garniture libre autour des légumes printaniers (fèves, pois gourmands, petits pois, asperges, carottes fanes, oignons nouveaux...),
  - d'une garniture libre à base de farine de châtaigne
- Vous dresserez :
  - sur deux plats rectangulaires type champ de mars (Dimensions extérieures 52x39cm – Dimensions intérieures 47x37cm) pour 4 convives chacun, et deux saucières. (le tout mis à disposition par les organisateurs)
    - 1 plat qui sera présenté et découpé en salle par le binôme « Service »,
    - 1 plat qui sera présenté au jury cuisine pour son évaluation (vous devrez présenter votre plat au jury et vous assurerez avec votre coach le découpage et le dressage à l'assiette de celui-ci)
  - les éléments de décor ou les artifices non comestibles ne seront pas acceptés.

**Attention les produits suivants ne sont pas autorisés : Caviar, Truffe.**

Vous devrez, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maitrise du Geste », la « Maitrise des déchets » ; la « Maitrise de l'eau » et la « Maitrise de la consommation d'énergie »

L'interprétation de cette recette doit laisser la possibilité à l'équipe de donner libre court à son imagination et à sa créativité.



Le prix maximum du panier nécessaire à la réalisation de la recette ne devra pas dépasser 70 € HT pour 8 pers. (valorisation obligatoire de la fiche technique).

Cette recette doit tenir compte des règles et usages pouvant permettre un bon découpage en salle.

Le mot du Parrain « Jean Claude PECQUET »

***« J'ai choisi, pour ce beau concours en binôme, de vous faire réfléchir sur une partie des très beaux produits régionaux.***

***Utilisez-les avec amour, imagination et respect des producteurs.***

***Amusez vous à créer une recette qui fait la part belle à la gourmandise, soyez attentionnés avec vos assaisonnements et vos cuissons. »***

## Thème Service en Restaurant

### Les saveurs en Pays Lyonnais

Durée : 3h10

40' Atelier n°1 : La Table de Prestige

Vous devez dresser une table « Prestige », sur le thème « Les saveurs en Pays Lyonnais », exploitable pour le service de restaurant avec une mise en place à la carte pour 4 personnes.

Vous disposez d'une table ronde d'un diamètre de 1,20 m et de 4 chaises.

**Vous devez amener les éléments de décor, le nappage et le matériel (vaisselle, verrerie, couverts, ...) nécessaires pour la mise en place de la table de Prestige (le reste du matériel nécessaire aux différentes épreuves sera fourni par l'établissement).**

30' Atelier n°2 : Atelier d'office

Vous aurez à préparer un dessert avec des fraises en ingrédient principal pour 4 personnes, avec finition en salle.

Vous aurez à votre disposition :

- 500 gr de fraises
- sirop de sucre de canne
- vinaigre balsamique
- citrons verts
- menthe fraîche
- infusion de verveine nature
- sucre semoule
- crème fleurette
- crème de cassis
- bâton de vanille
- basilic frais

Vous pourrez apporter 2 ingrédients de votre choix

20' Atelier n°3 : Argumentation commerciale et connaissance produits

A partir de la carte, vous devrez pouvoir expliquer les plats, les boissons et inciter le jury dans ses choix. Vous aurez également des produits à reconnaître (vins et fromages).

10' Atelier n°4 : Vérification de la mise en place et explication du thème choisi

Vous aurez à commenter les arts de la table et le décor choisi et effectuer les dernières vérifications de votre mise en place.

1 h 30' Epreuve de Service en Restaurant :

- Accueil des clients
- Présentation et explication du menu
- Service des eaux minérales
- Présentation et service du vin
- Servir le pain
- Servir l'entrée au guéridon : **Salade Bressane** (au foie gras) que vous devrez assaisonner, mélanger et dresser à l'assiette, vous aurez tous les ingrédients préparés
- Servir le plat au guéridon : **Poulet de Bresse** recette à voir avec votre binôme cuisine, découpe et dressage
- Présenter et servir un plateau de fromages, composé de 4 fromages différents que vous aurez sur la carte
- Présenter et servir le pain
- Servir le dessert à finir au guéridon ou à table
- Service des boissons chaudes à la française
- Prendre congé des clients

Vous devrez, tout au long de ces épreuves tenir compte et mettre en pratique les règles et usages définies par la Charte du Service « A la Française » **cf** document en annexe.

Le mot du Parrain « Philippe DARCO »

**« Un service précis, allié à la connaissance des produits sont deux éléments « Essentiels » afin de guider le client à faire les bons choix.**

**Vous devez être à l'écoute des clients tout en assurant un service gai et joyeux afin que le client se rappelle de ce moment comme unique et mémorable.»**



**Nous vous invitons à découvrir les vidéos et les albums photos :  
Des Finales Nationales 2016, 2017, 2018 et des Finales Internationales 2017, 2018**

**Sur**

[www.jeunestalentsecoffier.com](http://www.jeunestalentsecoffier.com)

<https://www.facebook.com/JeunesTalentsEcoffier/>



**Les lauréats internationaux 2017**



**Les jurys de la Finale Internationale 2017**