



# Concours de cuisine

## « La technique au service de la Gastronomie »

**Organisé par Florian MICHEL** : professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

**Président de Jury** : **Olivier Beurné**, Chef de cuisine et propriétaire du restaurant l'Amphitryon (Lorient 56)

**Date** : **samedi 1er juin 2024** **Lieu** : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours. Remise des prix samedi à 18h00

### Déroulement de l'épreuve

**Durée de l'épreuve** : 3 heures

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve.

<b>1<sup>er</sup> candidat</b>	<b>13h à 16h</b>	<b>2<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h10 à 16h10</b>
<b>3<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h20 à 16h20</b>	<b>4<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h30 à 16h30</b>
<b>5<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h40 à 16h40</b>	<b>6<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h50 à 16h50</b>

Amplitude de travail : 13h à 16h50

Amplitude dégustation : 16h à 17h

### Public visé

Maximum 6 candidats, sans limite d'âge mais devant être en cours de formation (BAC PRO, Terminale CAP, mention complémentaire, 1<sup>ère</sup> année BTS, 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ième</sup> année Brevet Professionnel)

### Règlement

Les candidats devront réaliser un plat et un dessert sélectionnés par les organisateurs avec la participation du Jury.

- **Une entrée chaude, dont l'élément principal est l'œuf de poule bio, inspiration libre** (Présentation sur support individuel libre)
- **Un filet de DORADE en écailles de pomme-de-terre ou tout autre légume au choix du candidat** (Présentation sur support individuel libre, au minimum une sauce à base de fumet de poisson réalisé sur place devra accompagner le plat)

Les matières premières sont fournies par l'organisateur en rapport avec les fiches techniques des candidats. Le foie gras, la truffe et le caviar sont interdits

Les candidats devront produire 6 assiettes de l'entrée, 6 assiettes du plat, apportées au jury de dégustation à la fin de l'épreuve. Chaque candidat présentera ses assiettes avant que le jury ne les déguste.

Les assiettes (forme et couleur libre) seront apportées par le candidat (elles seront restituées en fin d'épreuve).

Le non-respect du règlement entrainera une sanction. L'ensemble du jury décidera des pénalités à appliquer.

Les gestuelles, les règles d'hygiène et les techniques propres devront être respectées.

### Espace concours et matériel

Le concours se déroule dans le parc du Château de Quintin. Un espace y est installé, sous chapiteau avec parquet. Vous aurez à votre disposition un espace de travail individuel de 2 mètres par 2 mètres.

Ainsi que le matériel suivant :

**Par candidat** : - 1 table inox 180x70 - 1 batteur mélangeur 5 l - 1 plaque induction

**Pour l'ensemble des candidats** : - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée  
- 1 four polycuiseur (10 niveaux)

Le reste du matériel et petit matériel dont vous aurez besoin devra être apporté par vos soins.

Vérifiez la comptabilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques induction. Ne seront pas acceptés les gros matériels (four, plancha...)



# Concours de cuisine

« La technique au service de la Gastronomie »

## Inscription au concours (gratuite)

Vous devez retourner par mail ou par courrier postal un dossier de candidature.

Ce dossier de sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, devra comporter **1 fiche technique complète** (denrées et process de fabrication) **ainsi qu'une photo et cela pour chaque recette.**

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : ..... CP Ville : .....

Mail : ..... Tél : .....

Niveau de formation : .....

Etablissement de formation : .....

Nom du formateur référent en établissement : .....

**Les dossiers doivent être retournés pour le 15 Mai 2024.**

Contact : Festival de la Gastronomie, place de la Mairie, 22800 Quintin  
Tél. 02 96 74 99 75 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

### Denrées à la disposition du candidat fournies par l'organisation du Concours

<u>Entrée à base d'œuf</u>	<u>Plat : poisson en écaille et fumet</u>
12 Œufs + Ingrédients de la fiche technique fournie par le candidat	Filets de dorade + Ingrédients de la fiche technique fournie par le candidat