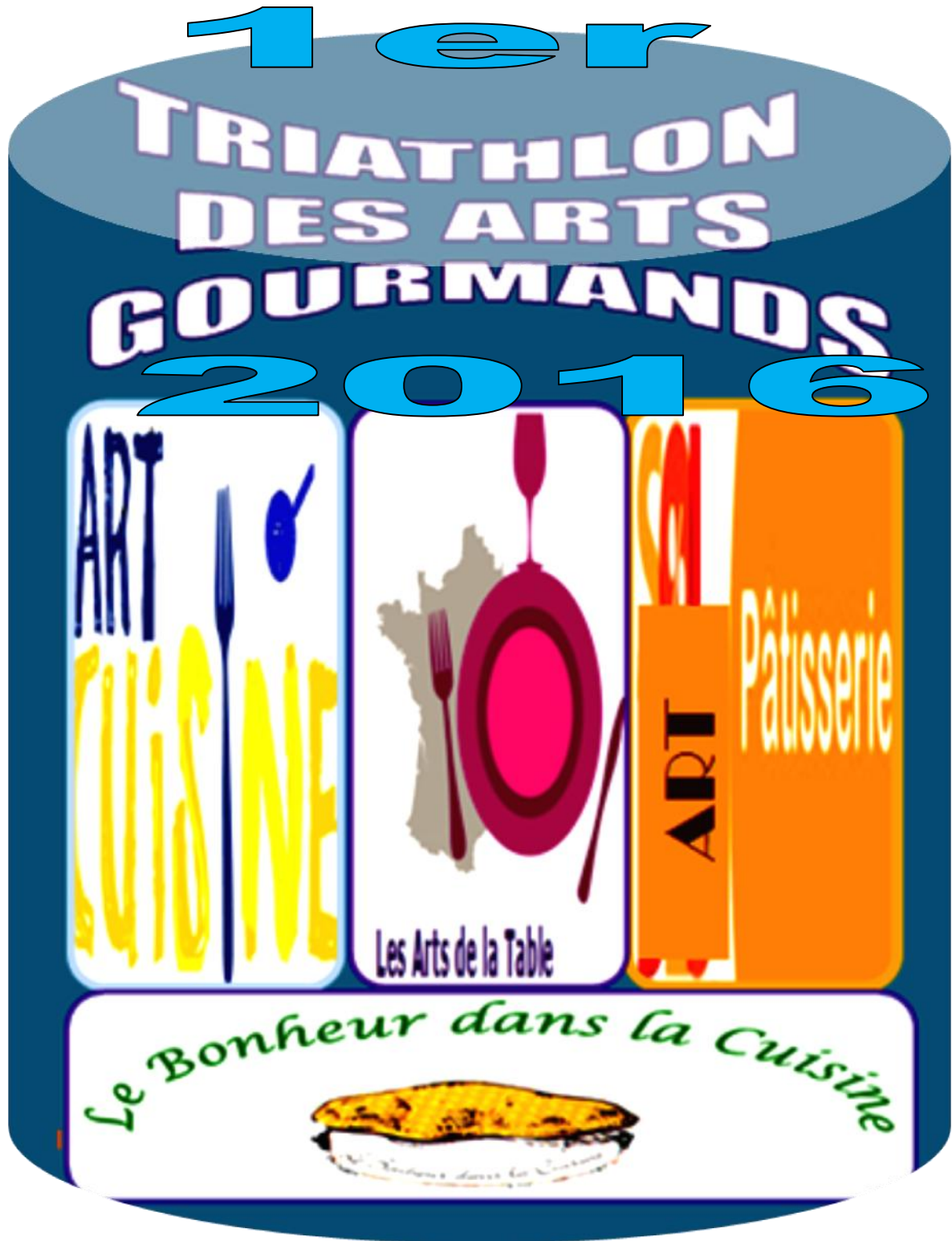




Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Mélisson
 12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque

Le Mans le 03/11/2015

☎ : 06 75 75 08 32



FINALE LE 07 MARS 2016





Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
10 des écoles 72250 Parigné L'évêque

☎ :06 75 75 08 32

Madame, Monsieur,

Après **10 années du concours « Les jeunes toqués du bonheur dans la cuisine »**, et d'une année de réflexion l'association organise un nouveau concours le

« Triathlon des Arts Gourmands »

Présidé Par Jean Sabine membre de l'Académie Culinaire de France, ancien chef de cuisine au ministère des affaires étrangères au quai d'Orsay Paris

Suite au succès des éditions précédentes, pourquoi cette nouvelle formule ?

Notre association « le bonheur dans la cuisine Jean Méliçon » a été créée dans le but de promouvoir le métier de cuisinier, d'aider les jeunes voulant accéder à ce métier aussi passionnant que difficile, mais également mettre en valeur notre patrimoine culinaire avec les produits de nos régions. La promotion de notre patrimoine se fait également par la vente de réalisations de cuisine et pâtisserie effectuées en restauration par le personnel de service en salle ; nous sommes complémentaires et sans les uns ni les autres nos tâches respectives n'ont plus le même intérêt. Depuis le début cette aventure existe grâce à tous les établissements, les fournisseurs, les partenaires, les professionnels de la restauration, la presse, les élus et bien sûr tous les jeunes participants des Pays de la Loire. L'association a voulu dynamiser ce concours et ainsi permettre aux jeunes talents du service de s'exprimer pour valoriser ainsi ce métier : les arts de la table associés aux arts de la cuisine et aux arts de la pâtisserie. **Trois épreuves en une d'où le mot triathlon.**

Ce nouveau challenge porte toujours sur la réalisation d'une recette de cuisine et d'une recette de pâtisserie créées par les élèves (un cuisinier et un pâtissier), en y ajoutant un troisième art, celui du service et des arts de la table en utilisant une sélection de produits. Comme vous le savez il n'y a pas de bon repas sans dessert et sans un service de qualité, le fait d'associer ces trois arts, ne peut qu'encourager le travail en équipe et harmoniser une commercialisation des mets avec attention.

Ce nouveau concours est **destiné aux élèves et apprentis préparant un CAP de cuisine et restaurant, ou un baccalauréat hôtellerie restauration option « cuisine » et « commercialisation et services en restauration », aux élèves et apprentis préparant un CAP pâtissier ou une mention complémentaire dessert de restaurant.**

Votre intérêt, nous le savons, que vous portez pour ce genre de manifestation, ne vous laisse pas indifférent, c'est pourquoi nous nous permettons de vous solliciter en tant que partenaire

Votre soutien par votre présence et par un geste d'encouragement pour ces jeunes peut présenter un poids supplémentaire à l'importance de ce concours.

Cette manifestation aura lieu **le lundi 07mars 2016 au lycée Funay Hélène Boucher du Mans**

De plus, si vous souhaitez participer aux récompenses des lauréats vous pouvez nous contacter au numéro de téléphone suivant : ☎ **06.75.75.08.32** ou @ buon.eric@neuf.fr

Nous pensons que vous êtes attachés à l'avenir de ces futurs professionnels de la restauration et que vous serez attentif à notre démarche pour les encourager et les soutenir dans les premiers pas de ces beaux métiers.

Dans l'attente d'un prochain contact, l'association vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ses sentiments distingués.

Le président

Le président



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
des écoles 72250 Parigné L'évêque

☎ :06 75 75 08 32

Eric Buon

Concours 2016 Note aux candidats

Déroulement du concours

Ce concours destiné aux apprentis et élèves préparant un diplôme de
BAC PRO cuisine et commercialisation et service en restaurant en 3 ans
ou CAP Cuisine et restaurant et CAP pâtissier
ou une mention complémentaire dessert de restaurant
sous la présidence de JEAN SABINE

1^{ère} étape :

Avec le panier de denrées listées (**annexe 1**), la feuille d'inscription (**annexe 2**) et le règlement du concours (**annexe 3**) les participants devront réaliser d'après les consignes trois recettes libres, en rédiger les fiches techniques avec photos. Une de cuisine, une de pâtisserie et une de cocktail (Bien lire le règlement)

2^{ème} étape :

Un jury de sélection au sein de l'association désignera les 4 meilleures candidatures (trinôme) et les qualifieront pour la finale.

Les candidats sélectionnés seront avertis par l'association « le bonheur dans la cuisine Jean Méliçon » par courrier et ou par mail.

3^{ème} étape :

La finale se déroulera :

Le lundi 07 Mars 2016

Au Lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans

Les denrées principales de ce concours seront fournies par l'association et certains fournisseurs.

Les prix du concours seront, nous l'espérons, de la même qualité que les années passées, très nombreux. Le trophée des arts gourmands et les prix des meilleures réalisations seront récompensés ainsi que tous les finalistes.



PANIER (annexe1)

VOLAILLE ET VIANDES

Poulet PAC 100 jours label rouge 1pc de
1.600kg
Crépine .0.250 kg
Poitrine de porc Fumé 0.125 kg
Chair à saucisse 0.150kg

BOF

Beurre 0.750kg
Œufs de loué 15 pc
Crème uht 1.5 l

Lait 1l

LEGUMES ET FRUITS

Carottes 0.200kg
Pommes granny smith 1kg
Oignons 0.2kg
Poireau 0.250kg
Echalotes 0.2 kg
Persil 0.100kg
Pleurotes 0.3 kg
Laurier thym pm
Citron 10 pièce
Tomate .250kg
Chou frisée 0.250kg
Petits oignons 0.150kg
Cote de blette 0.500kg
Panais 0.4kg
Patate douce rose 0.600kg

EPICERIE ET DIVERS

Muscade pm
Quatre épices pm
Cannelle pm
Miel 0.250 kg
Cognac
Sucre 1.5 kg
Farine 1 kg
Maïzena 0.100kg
Huile de tournesol 0.1l
Vinaigre de cidre 0.10l
Sel et poivre pm
Sucre glace 0.400 kg
Vanille Extrait pm
Chocolat pistole noire 0.4 kg
Chocolat pistole lactée 0.4 kg
Chocolat pistole blanche 0.4 kg
Poudre d'amandes 0.250 kg
Poudre à lever 0.050kg
Concentré de tomate
Cidre brut ½ btlle
Calvados
Gélatine 16 g
Pailleté feuilletine
Praliné 0.1kg
Vin blanc 0.250l
Fond brun lié .0.25l
Pate d'amande 50% 0.2kg
Quince 0.120kg

Cacao poudre 0.1kg
Beurre micryo 0.050kg
Extrait café pm
Framboise surgelées 0.250kg
Cointreau pm
Glucose 0.100kg

Autorisé

1 seul produit libre pour chaque recette

Et fourni par les candidats
(Cuisine, pâtisserie, cocktail)

Sirop de canne

Orange 0.2kg

Chalumeau

pique bois

Menthe fraîche 0.5 btte

RECETTE LIBRE

Pour 6 personnes

A base

Le poulet dans tous ses états

+2 Garnitures libres

DESSERT LIBRE créer

un café gourmand avec 5 pièces

Pour 8 personnes

décor libre

2 pièces imposées

1 tout chocolat

1 aux fruits

Le café doit être présent sur l'assiette

COCKTAIL LIBRE

Pour 2 pers

à base des produits du panier



FICHE D'INSCRIPTION(annexe2)

Etablissement	
Adresse	
Nom du chef d'établissement	
N ° Téléphone	⋮
Adresse E-Mail	⋮

	CAP ou BAC PRO 3 ans ou MC		
Candidats : Nom Prénom (En majuscules)	<u>Cuisine</u>	<u>Commercialisation service restaurant</u>	<u>Pâtisserie</u>
Date de naissance			
Adresse personnelle			
Classe			
Nom des enseignants cuisine pâtisserie Service commercialisation			
N° de téléphone N° de portable	⋮ ⋮	⋮ ⋮	⋮ ⋮
Taille de veste En lettre S M L XL XXL XXXL			
Signatures des candidats			
Nom et signature du professeur responsable du trinôme indiquez mail et téléphone	■ ⋮ ■ ⋮ ■ ⋮		

Date :

cachet de l'établissement



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
des écoles 72250 Parigné L'évêque

Le Mans le 03/11/2015

☎ :06 75 75 08 32

FICHE D'ADHESION(annexe3)

Etablissement	
Adresse	
Nom	
N ° Téléphone ou Adresse Email	

Je soussigné(e) Madame, Monsieur.....

Représentant (l' ou les) établissement(s).....

**Souhaite être à part entière partenaire de ce concours et approuve le règlement de celui-ci.
 Ma participation se fera sous forme : (cochez la case correspondante)**

**De dons : la somme de00.euros(l'achat de matériel pour les jeunes lauréats)
 Un reçu vous sera remis ou envoyé**

**De lots : nombre(s) n°..... nature du lot.....
 n°..... nature du lot.....
 n°..... nature du lot.....
 n°..... nature du lot.....
 n°..... nature du lot.....**

De marchandises selon les recettes du concours ou autres :

.....

Date :

**cachet de l'établissement
SIGNATURE**



Le Bonheur dans la Cuisine
 Association Jean Méliçon
 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque

☎ :06 75 75 08 32

FICHE TECHNIQUE CUISINE(annexe 4)

Date d'arrivée		Coller la photo ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /6 personnes	Unités Kg,l,pc	quantités	Progression des phases techniques	temps



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Méliçon
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque

☎ :06 75 75 08 32

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/15 a l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Méliçon 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque**






FICHE TECHNIQUE PATISSERIE(annexe 5)

Date d'arrivée		Coller la photo ici		
N° cadre réservé				
Matériels				
Nom du produit libre :				
Titre de la recette				
Denrées /8 personnes	Unités Kg,l,pc	quantités	Progression des phases techniques	temps

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/15 a l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque**



☎ :06 75 75 08 32

Date d'arrivée		FICHE TECHNIQUE COCKTAIL				N° cadre réservé		
		pour 2 personnes (annexe 6)				CL		
NOM								
TYPE						photo		
CATEGORIE								
GOUT								
Mode d'élaboration								
Verre utilisé								
1	2	3	4	5	Numéro du verre			
								
Composition					Coût			
10/10	ingrédients			cl	Conditionnement bouteille 70cl ou litre	Prix achat	Prix unitaire	Total
Technique								
						HT		
						Coeff	3	
						TVA		
						TTC		
Connaissances produits								

Cette recette cocktail est à retourner sous enveloppe aux noms du trinôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/15 a l'adresse Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque



Le Bonheur dans la Cuisine
Association Jean Mélisson
12 rue des écoles 72250 Parigné L'évêque

Le Mans le 03/11/2015

☎ :06 75 75 08 32

FICHE
ARGUMENTATION COMMERCIALE REDIGEE(annexe7)

Nature des préparations	ARGUMENTATION COMMERCIALE	PROPOSITION D'UN VIN
Cocktail		
Plat de volaille		
Plat dessert		

Ces deux fiches recette et argumentation sont à retourner sous enveloppe aux noms du trinôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/15 à l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque**



Règlement du concours 2016

Article 1

- 1.1. L'association « le bonheur dans la cuisine » organise un concours régional avec la participation des lycées et centre de formation des départements des Pays de la Loire et les fournisseurs.
- 1.2. Ce concours est ouvert aux élèves et apprentis préparant le **BAC PRO cuisine et CSR3 ANS** ou **CAP** de cuisine et restaurant et **CAP** pâtissier ou la **mention complémentaire dessert de restaurant** dans les établissements possédant les deux spécialités, et **être âgé de moins de 20 ans à la date de la finale**
- 1.3. **Tout candidat ayant participé à une finale de ce concours, ne pourra plus concourir.**
- 1.4. Les établissements ne peuvent présenter plus de 2 trinômes. Ces trinômes peuvent être composés soit d'un cuisinier et d'un pâtissier de préférence et d'un serveur ou de deux cuisiniers et d'un serveur .
- 1.5. Les candidatures doivent être adressées avant le 09/12/15. A l'adresse suivante : **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque**
- 1.6. Ce concours se déroulera sur l'année scolaire 2015/2016; En décembre 2015 Envoi des recettes Fin décembre 2015 sélection des meilleures candidatures par un jury de professionnels composé de pâtissiers, cuisiniers et maître d'hôtel ; **le 07 mars 2016** : finale dans l'établissement partenaire réalisation des deux recettes libres , du cocktail et commercialisation de mets et participation aux ateliers de service (fromage vin, alcool.et reconnaissance de tous produits)
- 1.7. L'association donne une somme forfaitaire de 50 euros pour les frais de déplacement, pour les équipes finalistes des départements extérieurs, l'association nourrit les 3 candidats et l'accompagnateur le midi de la finale pour les équipes extérieures au département.

Article 2

Les candidats doivent élaborer et proposer une recette libre pour 6 personnes à base poulet (voir panier) ,une recette libre pour 8 personnes de pâtisserie créer un café gourmand avec 5 pièces. Pour 8 personnes décor libre 2 pièces imposées 1 tout chocolat 1 aux fruits Le café doit être présent sur l'assiette à partir de la liste de denrées jointe (présentation sur assiette individuelle)et d'une fiche technique de cocktail et de la fiche argumentaire commercial des plats Le titre de chaque recette doit être simple et explicite (maxi 10 mots). Le candidat serveur présente les plats au jury (argumentation commerciale en français et en anglais pour le plat de cuisine)

- 2.1. L'élaboration des recettes ne peut excéder 2h45 (durée de la finale 3h00 pour la cuisine et la pâtisserie).
- 2.2. le panier de denrées est joint au règlement **en annexe 1**
- 2.3. Dans ces recettes, les produits doivent être impérativement utilisés en harmonie.
- 2.4. Les recettes doivent être détaillées sur les fiches techniques jointes retranscrites sur informatique avec reprise de la maquette envoyée aux établissements, toutes les mentions doivent être remplies, aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.
- 2.5. La fiche technique devra être accompagnée de la photo couleur des plats (présentation sur assiette anonyme). et du cocktail
- 2.6. **Les fiches techniques des recettes et les photos sans noms, devront être mises sous enveloppe aux 3 noms du trinôme avec l'adresse de l'établissement. Les enveloppes seront adressées sous enveloppe avec la fiche d'inscription et le règlement signé par les trois candidats et du professeur responsable à : Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 12 rue des écoles 72250 Parigné l'évêque**
- 2.7. Les fiches techniques sélectionnées par les établissements devront parvenir avant le 09/12/15 pour la sélection

Article 3

- 3.1 Pour la demi-finale et la sélection des meilleures recettes, le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les trois spécialités.
- 3.2 Pour la finale **le 07 mars 2016** le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les trois spécialités . Le jury de dégustation sera convoqué à 15H30, lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.
- 3.3La finale aura lieu le **Lundi 07 mars 2016 au Lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans, sous la présidence**
- 3.4Les candidats sélectionnés ou non seront avertis de leur participation à la finale fin janvier 2016 par leur établissement



☎ :06 75 75 08 32

Article 4

4.1 Pour la finale l'établissement mettra à la disposition des candidats le matériel suivant :

- Assiettes de présentation de l'établissement d'accueil, saucières
- Plein feu gaz et coup de feu, Friteuse, grill ; Fours mixtes, four pâtisserie, Salamandre
- Chambre froide, Cellule de refroidissement
- Batteur
- bar, salle de restaurant et petits matériels, verreries

Les paniers de denrées correspondant au descriptif des recettes libres, seront préparés à l'intention des candidats.

4.2 L'apport d'autre produit est interdit à l'exception du produit libre. Tous les produits seront bruts et dénués de toutes préparations préliminaires.

4.3 Les candidats devront apporter leur petit matériel, les couteaux, la tenue, les torchons, le matériel spécifique à la recette si l'établissement d'accueil n'en possède pas.

4.5 Les recettes réalisées devront correspondre en tous points avec celles soumises lors de la sélection, les membres du jury seront en possession des fiches techniques avec photo .

4.6 La durée de réalisation des recettes ne pourra pas excéder 2h45

4.7 Les candidats peuvent s'assister dans toutes les tâches.

4.8 La notation portera sur l'exécution du travail (**la rédaction des fiches techniques, l'organisation du trinôme, l'hygiène, les bases des techniques, la présentation, les connaissances, l'argumentation commerciale et la dégustation**).

4.9 Déroulement des épreuves : les candidats devront être en tenue professionnelle réglementaire à 12 h00

- 12h05 contrôles des identités et du matériel apporté et du produit libre
- 12h10 tirage au sort pour ordre de passage
- 12h20 entrée du premier trinôme, contrôle du panier par les candidats et les autres trinômes entrent toutes les 20 minutes
- **15h05 envoi du premier trinôme plat de cuisine sur assiette ronde blanche fournie par l'établissement partenaire et 15h15 du plat de pâtisserie sur assiette rectangle blanche fournie par l'établissement partenaire.**
- Envoi toutes les 20 minutes pour chaque trinôme. Un retard de plus de 5 minutes : pénalité de 15 points sur le total des points maximum au delà de 15 minutes de retard le plat ne sera pas noté
- 17h00 Délibération du jury
- 18h00 Annonce des résultats/ remise des prix

Article 5

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

5.2 Les lauréats du concours autorisent l'association, les établissements ainsi que les fournisseurs à utiliser leurs recettes, à les représenter, les reproduire et les exploiter. La présente clause valant de cession expresse à l'association le bonheur dans la cuisine par les lauréats de leurs droits patrimoniaux d'auteur sur les dites recettes.

5.3 droit à l'image

Article 6

6-1 Les prix : **1^{er} prix trophée du triathlon** Prix « **meilleur espoir jean Mélisson cuisine** », « **Prix meilleure espoir service** » et « **Prix meilleur espoir pâtisserie** »

. De nombreux lots récompenseront les finalistes (vestes de cuisines, matériels de cuisine, livres, bons d'achats etc.)

Date :

Candidat cuisine

Candidat pâtisserie

Noms et signatures

Précédés des mentions

Lu et approuvé