***Mise en page à réaliser par l’organisation du festival de Mougins 2018*** *(transmis le 2 avril)*

***ATELIERS « Restaurant »*** Dimanche 03 juin 2018 11h à 14h

Sur le stand de la Fondation PAUL BOCUSE

**CONCOURS «  PROFESSIONNEL »**

Ouvert aux serveurs, chefs de rang, maître d’hôtel… de tout types de restauration

*« Vous êtes des passionnés, alors venez mettre en avant ce beau métier de l’accueil et du service »*

**1 – Assiette de fruits frais** *15 min / 20 points*

- Vous réalisez une salade de fruits frais pour deux personnes, découpée devant le client – jury (et non technique d’office)

Vous devrez utiliser tous les fruits mis à votre disposition, à savoir :

- mangue, pommes, orange, kiwi, pitaya jaune et fraises

Vous apporterez vos deux assiettes de votre choix ;

**2 – Fruits flambés***15 min / 20 points*

- Vous réalisez votre création de **bananes flambées** pour ***deux personnes***

Voici les ingrédients mis à votre disposition, à savoir :

* jus de poire, jus de mangue, sirop de rose, sirop de violette, sirop de lavande, jus de kiwi.
* Et vous apporterez un ingrédient de votre choix

Vous flamberez avec l’alcool de votre choix, suivant la liste : Triple sec de la maison Combier, Vodka, Rhum Blanc ou Whisky

Vous dresserez sur deux assiettes de votre choix, que vous apporterez

Une fois réalisez, vous dresserez et servirez le jury (1 assiette pour la photo et 1 pour la dégustation)

Enfin, vous argumenterez votre choix, et proposerez une boisson d’accompagnement

*« L’Abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*

**3 - Bar**    *15 minutes / 20 points*

- vous réalisez 1 cocktail pour deux personnes au shaker, avec le verre de votre choix

(que vous apportez, ainsi que votre shaker…)

  Vous devez lui donner un nom, une histoire et argumenter votre choix

Il sera composé obligatoirement des ingrédients suivants :

* jus de mangue, confiture et une épice de votre choix (que vous apporterez), sirop de Concombre, jus de poire, jus de banane.

En décoration, il vous sera mis à disposition : concombre, mangue, orange, banane, et vous venez avec un produit de votre choix non travaillé

**4 – Reconnaissance olfactive de cinq spiritueux** *5 min / 20 points*

- Il vous serez présenté 05 spiritueux servi dans des verres, ou vous devrez les reconnaître

  Il vous sera remis une fiche sur lequel vous les inscrirez (pensez à inscrire votre numéro de candidat)

*« L’Abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*

**5 – Découpe d’un poulet rôti pour 4 personnes***15 min / 20 points*

- Vous présentez, découpez le poulet entier, et servez pour 2 personnes - « Découpe libre »

Servir la sauce à l’anglaise (vous apportez votre saucière - pot de votre choix)

Les légumes seront à servir à l’anglaise

**6 – Que représente pour vous, le métier du service en 2018***5 min / 20 points*

- Vous serez installé à table, ou vous pourrez donner votre avis sur le métier du service et son avenir, vos idées...

Que pensez-vous des découpes, des flambages… au restaurant en 2018 et demain…

*Mise à jour le Lundi 30 avril 2018*

*Coordinateur « Arts de la Table »*

*Emmanuel FOURNIS*

[*Emmanuel.fournis@laposte.net*](mailto:Emmanuel.fournis@laposte.net)

*Fondation PAUL BOCUSE*