***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 «  JEUNES EN FORMATION »**

Ouvert aux lycée public et privé, CFA, UFA ou autres - Moins de 23 ans

Tous niveaux de formation

**1 – Mise en place d’une table ronde de 2 couverts, sur le thème de la « JO 2024 »** *20 min (15 min de mise en place et 5 min d’argumentation) / 20 points*

- Vous êtes chef de rang, dans un restaurant gastronomique de votre région, vous réalisez une mise en place

à la carte pour 2 personnes sur une table ronde de 1,20 cm de diamètre *(fer à repasser, vinaigre blanc.. mis à votre disposition par l’organisation)*

A l’aide du nappage et de la vaisselle mis à votre disposition vous réalisez la mise en place

*votre* décoration *(avec un budget de 20 € maxi)* de votre table, sur le *thème des Jeux Olympiques 2024*.

A la fin de votre mise en place, vous devrez argumenter vos choix (5min).

**2 – Décoration florale***15 min / 20 points*

- Vous devrez réaliser une composition florale, à partir de 3 variétés de fleurs

- Quantité 1 de 5 fleurs, 1 de 3 fleurs et 1 de 1 fleur), 2 feuillages différents, 1 mousse

La mousse (oasis verte), coupelle ronde blanche sera mis à votre disposition par l’organisation

Vous devrez vous présenter avec votre sécateur

Une fois la réalisation faite, vous devrez la *déposer sur votre table* ronde de 2 couverts

**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

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 – 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 et fraises

Vous apporterez vos deux assiettes de votre choix ;

**5 – Accord du Fromage AOP « Banon de Provence » et un vin régional** *15 min / 20 points*

- Vous présentez commercialement au jury le Banon de Provence (histoire, méthode de fabrication, ses accords, …)

  Après avoir servi le jury (1 assiette), vous lui proposé du pain, des condiments – accompagnements,

Vous lui servez une boisson, que vous aurez choisie parmi celle proposée, en argumentant.

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

*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*