



Créées en 1981

# Association des Cuisiniers et Pâtisiers des Hautes-Pyrénées

Siège social : Hôtel "de la Marne" 4 avenue de la Marne -65000 TARBES

p.laugnie@sfr.fr

www.lys-bigourdan.fr/

Le 19 Octobre 2016

## 28<sup>ème</sup> CONCOURS de PATISSERIE

 Nous vous invitons à bien lire le règlement joint.

**THEME retenu** : Entremets libre (*Anniversaire*)

### **LES CANDIDATS DEVRONT PROPOSER, COMPOSER ET REALISER :**

- 1) **Un entremets : 6 pers** : de composition libre incluant et respectant des produits de saison.  
**Présentation sur socle apporté.**
- 2) **Dessert à l'assiette, 6x1 pers** : présentation style dessert de restaurant décor et accompagnement libre.  
(Les assiettes de dressage (diam. 27 cm) seront fournies au moment.)

**Nota** : tout doit être fait sur place, seules les pesées d'avance sont autorisées.

**DECOR** : à réaliser sur place pour la pièce présentée.

Le nom de votre création fera l'objet de la technique d'écriture exigée et notée (support libre).

### **PRESENTATION - DEGUSTATION JURY :**

Les candidats sont autorisés à apporter un socle de présentation déjà fait, pour leur entremets.

### **PRECISIONS du REGLEMENT :**

**Etablir une fiche technique et un bon d'économat complet et chiffré** (*denrées et progression des techniques appliquées*).

**La sélection des candidats se fera sur lecture de la recette, sa faisabilité et le respect des points de détail.**

*Chaque candidat apportera ses marchandises qui seront contrôlées avant l'entrée dans le laboratoire.*

*Les socles de présentation (50cm/50 cm) seront numérotés, stockés hors du laboratoire et redistribués pour la présentation de votre entremets.*

*Toutes les recettes devront impérativement être exécutées sur place dans leur intégralité. et devons être conformes à vos fiches techniques.*

*Tout décor posé sur ou attendant aux pièces doit être également réalisé sur place.*

*Prévoir un bristol : avec le nom+ l'intitulé de votre création+ nom de l'établissement.*

*Les notes tiendront compte de l'ensemble du travail réalisé hors socle apporté.*

### **DEROULEMENT DU CONCOURS :**

**12h00**: Appel des candidats- Tirage au sort (poste de travail et information des techniques de base retenues et notées par le jury).

Chaque candidat est tenu d'apporter ses matériels spécifiques et nécessaires pour réaliser ses recettes (couteaux, spatules, petit mixer...)

**12h30** : Début du concours-Temps de réalisation **3h30** (avec remise en état du poste de travail).

**18h00** : Résultats et remise des prix. Les candidats devront porter une tenue de travail correcte et se positionner devant leurs réalisations respectives.

**NOTA** : **Nous vous conseillons d'adapter vos réalisations en fonction des techniques que vous maîtrisez.** La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de toutes les clauses du présent règlement et annexes.

Un échange-discussion aura lieu entre les candidats, les Meilleurs Ouvriers de France et les Chefs étoilés pendant trente minutes avant la remise des prix.

**Bonne chance à chacun des candidats**



# Association des Cuisiniers et Pâtisiers des Hautes-Pyrénées

Siège social : Hôtel "de la Marne" 4 avenue de la Marne -65000 TARBES

p.lauginie@sfr.fr

www.lys-bigourdan.fr/

Le 19 Octobre 2016

## 28<sup>ème</sup> CONCOURS de CUISINE

 Nous vous invitons à bien lire le règlement joint.

**LE SUJET : « autour d'un produit de production locale accompagné de 2 garnitures de saison »**

### **LES CANDIDATS DEVRONT PROPOSER, COMPOSER ET REALISER :**

**1 : 1 Pièce entière :** réalisé selon une recette libre, de toute imagination et créativité, prévue pour un service chaud ou froid, comportant au moins 2 garnitures réalisées à partir de produits de saison.  
La pièce étant décorée et présentée sur un plat de votre choix.

**2 : 4x1 portion :** avec garnitures, servies sur assiettes fournies (diam. 28) et dressées dans l'esprit du plat présenté. Chaque candidat devra présenter et expliquer oralement son plat et assiettes au jury.

### **PRECISIONS du REGLEMENT :**

**Etablir une fiche technique et un bon d'économat complet et chiffré (denrées et progression des techniques appliquées).**

*La sélection des candidats se fera sur lecture de la recette, sa faisabilité et le respect des points de détail.*

*Chaque candidat apportera ses marchandises*

*Tous les matériels et marchandises seront contrôlés à l'entrée dans le laboratoire.*

*Toutes les recettes devront impérativement être exécutées sur place dans leur intégralité et devront être conformes à vos fiches techniques.*

*Un bristol : avec le nom+ l'intitulé de votre création+ nom de l'établissement.*

*Les notes tiendront compte de l'ensemble du travail réalisé.*

### **DEROULEMENT DU CONCOURS :**

**12h00** : Appel des candidats- Tirage au sort (poste de travail et information des techniques de base retenues et notées par le jury). Chaque candidat est tenu d'apporter ses matériels spécifiques et nécessaires pour réaliser ses recettes (couteaux, spatules, petit mixer...).

**12h30** : Début du concours-Temps de réalisation **3h30** (avec remise en état du poste de travail).

**18h00** : Résultats et remise des prix. Les candidats devront porter une tenue de travail correcte et se positionner devant leurs réalisations respectives.

**NOTA** : Vous êtes invités à bien lire le règlement joint. **Nous vous conseillons d'adapter vos réalisations en fonction des techniques que vous maîtrisez.** La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de toutes les clauses du présent règlement et annexes.

Un échange-discussion aura lieu entre les candidats, les Meilleurs Ouvriers de France et les Chefs étoilés pendant trente minutes avant la remise des prix.

**Bonne chance à chacun des candidats**



Créées en 1981

# Association des Cuisiniers et Pâtisiers des Hautes-Pyrénées

Siège social : Hôtel "de la Marne" 4 avenue de la Marne -65000 TARBES

p.lauginie@sfr.fr  
www.lys-bigourdan.fr/

## REGLEMENT DU 28ème CONCOURS DE CUISINE ET PATISSERIE

Au Lycée Professionnel « LAUTREAMONT », Chemin d'AZEREIX, 65000 TARBES  
Le 19 Octobre 2016

### ARTICLE 1 :

Le concours est ouvert aux jeunes professionnels de Cuisine et Pâtisserie en fin de formation, C.A.P., BAC Prof, M.C.E Traiteur ou Dessert Restaurant, B.P., B.T.S., en entreprise, lycée professionnel et C.F.A. sur les régions du Grand Sud-ouest, ou autodidactes présentant un minimum de cinq années d'expérience professionnelle. **Age limite 25 ans.**

### ARTICLE 2 :

Les candidats seront sélectionnés sur la fiche "technique recette" rédigée selon règlement spécifique, coûts et progression des techniques appliquées. Le coût global de la recette ne doit pas dépasser 40 € pour la cuisine et de 30€ pour la pâtisserie. Les recettes doivent être envoyées sur « fiche technique », **sans aucun signe particulier afin d'assurer l'anonymat lors de l'examen des recettes par la commission du concours. Seuls les noms, prénoms, coordonnées personnelles du candidat, nom du formateur, adresse et le numéro de téléphone de l'établissement de formation seront mentionnés dans le coin droit de la feuille qui sera replié et collé.** Joindre une photo d'identité (candidat).

### ARTICLE 3 :

Les recettes, accompagnées d'un bon d'économat, devront parvenir avant le **12 Février 2016**, A Monsieur le Président des "Tables du Lys Bigourdan", Hôtel "de la Marne", 4 avenue de la Marne 65000 TARBES.

Les dossiers incomplets ou illisibles seront éliminés.

**Les dossiers seront examinés par un pré-jury, commission de sélection composée de Cinq membres du Lys Bigourdan présidé par un M O F.**

Les candidats sélectionnés seront prévenus individuellement, ainsi que leurs formateurs, par courrier à partir du **18 Avril 2016**. Pour les finalistes le décor et la présentation peuvent évoluer, aussi nous demandons aux finalistes de remettre la photo définitive de leur réalisation, le jour du concours seulement, **19 Octobre 2016**.

### ARTICLE 4 :

La notation des recettes sera effectuée par les jurys selon les critères suivants :

- Premier jury :** Techniques mises en œuvre, organisation, hygiène et sécurité dans le travail.  
**Second jury :** Respect du thème, de la fiche technique et des techniques de base.  
**Troisième jury :** 1 / **Présentation** : créativité, décoration, harmonie.  
2 / **Dégustation** : harmonie gustative de l'ensemble, originalité.

### Nota :

- **La tenue vestimentaire traditionnelle du pâtissier ou du cuisinier est obligatoire** –  
Les assiettes de présentation et dégustation (cuisine et pâtisserie) vous seront fournies

## **ARTICLE 5 :**

### *Fournitures : Cuisine et Pâtisserie.*

- Les candidats doivent apporter toutes les matières premières destinées à la réalisation de leurs recettes,

- **Le budget ne doit pas excéder 40€ pour la cuisine, et un forfait de 30€ pour la pâtisserie.**

**Nota** : - Aucune préparation ne devra être faite à l'avance, et aucun produit semi élaboré ne sera accepté. Tout doit être fabriqué sur place (voir sujet). Un contrôle des marchandises sera fait avant d'entrer au laboratoire ou cuisine. **Seules les pesées sont autorisées.**

## **ARTICLE 6 :**

*Le concours se déroulera le 19 Octobre 2016 Au Lycée Professionnel LAUTREAMONT, Chemin D'AZEREIX, à TARBES 65000.*

**Appel de tous les candidats: 12h00, Début du concours : 12h30.**

**Le temps de réalisation, 3h30, comprend la remise en état du poste de travail ainsi que celle du laboratoire, tout manquement à ce devoir sera sanctionné.**

Les frais de transport seront remboursés sur la base du billet SNCF 2<sup>nd</sup>e classe, seulement pour les candidats.

L'association "Les Tables du Lys Bigourdan" prend en charge le repas de midi pour chaque candidat sélectionné et celui d'**un seul accompagnateur**.

## **ARTICLE 7 :**

**Au cas où l'un des jurés invités aurait un candidat participant au concours, il est bien évident que dans un souci de loyauté, il ne pourrait ni noter, ni pénétrer dans les ateliers, comme il est de règle pour toute personne étrangère au concours ou à son organisation.**

## **ARTICLE 8 :**

Pour des raisons d'équité, les horaires d'envoi précisés (après tirage au sort) par le président du jury, devront être respectés, tout retard entrainant la mise hors concours du candidat (**sauf intervention ou décision du président des jurys**).

**Les horaires de fin de concours et d'envoi seront reprécisés au début du concours.**

## **ARTICLE 9 :**

**Afin d'éviter toute influence, les membres des différents jurys n'auront aucun contact pendant toute la durée de l'épreuve. Les différentes feuilles de notation seront récupérées par le président des jurys et remises au jury de délibération.**

## **ARTICLE 10 :**

**Aucune recette ne sera prise en considération au-delà du 12 Février 2016.**

**ARTICLE 11 :**

Les jurys du concours seront composés de Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Maîtres Cuisiniers, et personnalités des métiers de bouche. La présidence des jurys, sera assurée par un Meilleur Ouvrier de France. Cuisine : **R. BERTOLINO M O F**. Pâtisserie : **P. BERGER M O F**.

**ARTICLE 12 :**

En cas d'exæquo au résultat final, la note des techniques de base départagera les candidats. Pour tout litige éventuel, la décision du seul président des jurys sera prépondérante, décisive et sans appel.

**ARTICLE 13 :**

L'épreuve des techniques de base sera notée pendant la réalisation des recettes et par le jury concerné, ces techniques étant définies par la commission de sélection lors de la lecture des recettes. **Les techniques retenues, ne seront communiquées au candidat qu'à son entrée en atelier.**

**ARTICLE 14 :**

Le jury se réserve le droit, sans appel, de ne pas décerner de premier prix **s'il juge que le travail globalement fourni ne correspond pas aux critères demandés**. La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée.

**ARTICLE 15 :**

Grâce à la collaboration des partenaires de l'association et des sponsors, le concours sera doté de nombreux lots (stages, équipements, tenues, etc...), d'un chèque de 300,00 € pour les lauréats en Cuisine et en Pâtisserie.

**ARTICLE 16 :**

Un prix sera remis au formateur des deux lauréats, Cuisine et Pâtisserie.

**ARTICLE 17 :**

Les Tables du Lys Bigourdan se réservent le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion.

\*\*\*\*\*