

RÈGLEMENT DES CONCOURS

Les Concours des Arts de la Table sont ouverts à :
aux jeunes en formation professionnelle et aux professionnels

I. PRÉSELECTION DES CONCOURS

Toutes les candidatures devront être envoyées avant le 28 Mai 2018 en retournant par mail la fiche d'inscription téléchargeable sur le site lesetoiledemougins.com à :

organisation@lesetoiledemougins.com

Vous recevrez un mail de confirmation avec les éléments nécessaires à votre venue

*Toute demande de renseignements doit être adressée uniquement par mail à
organisation@lesetoiledemougins.com
aucune indication ne sera fournie par téléphone*

II. PARRAIN ET PRÉSIDENT DES CONCOURS

Parrain des Concours :

Thierry DEMOLLIENS, MOF Arts de la table

Président des Concours :

Sébastien REBAUDO, directeur de restaurant adjoint du Louis XV à Monaco 3* Michelin

- CONCOURS ARTS DE LA TABLE POUR LES « JEUNES EN FORMATION » DIMANCHE 03 JUIN -

ÉPREUVES

- Réalisation de découpes de 5 fruits (pommes, mangue, kiwi, orange et fraises) et dresser (15 min)
- Réalisation d'un cocktail (15 min)
- Dressage et mise en scène d'une table ronde (15 min)
- Accord fromages et vins régionaux (15 min)

LES 3 FINALISTES SERONT RÉCOMPENSÉS

- 1^{er} Prix : une tablette + cadeaux partenaires
- 2^{ème} Prix : cadeaux partenaires
- 3^{ème} Prix : cadeaux partenaires

- CONCOURS ARTS DE LA TABLE POUR LES « PROFESSIONNELS » DIMANCHE 03 JUIN -

ÉPREUVES

- Réalisation de découpes de 6 fruits (mangue, pomme, orange, ananas, papaye jaune et fraise) et dresser (15 min)
- Réaliser un des fruits flambés (banane), alcool libre (10 min)
- Reconnaissance olfactive de cinq spiritueux (5 min)
- Découpe d'un poulet rôti et dresser sur assiette (10 min)
- Que représente pour vous le métier du service en 2018 ? (5 min)
- Réalisation d'un cocktail (15 min)

LES 3 FINALISTES SERONT RÉCOMPENSÉS

- 1^{er} Prix : une tablette + cadeaux partenaires
- 2^{ème} Prix : cadeaux partenaires
- 3^{ème} Prix : cadeaux partenaires

RÈGLEMENT DES CONCOURS

Ouvert aux lycées 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 DES « 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 m 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. 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.

3. 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.

4. 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 proposez 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 »

RÈGLEMENT DES CONCOURS

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 réalisé, 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 sera présenté 05 spiritueux servi dans des verres, 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...