

**L'ASSOCIATION
GEORGES ROUX**

Vous invite à participer au

TROPHEE JEAN SABINE

Le 14 mars 2012

AU LYCEE HOTELIER

AVESNES SUR HELPE

FORMATION / INTEGRATION / PROFESSION

Le mot de l'Association « Georges Roux »

Il y a neuf ans se créait le trophée Georges Roux, dont l'objectif était conforme à la philosophie dispensée par Monsieur Roux tout au long de sa carrière :

« Intégrer les jeunes dans cette profession, les guider sans les diriger durant le temps de leur formation tout en leur permettant de s'épanouir professionnellement et individuellement. »

Aujourd'hui, M ROUX a cédé sa place de Parrain à M SABINE, ancien Chef des cuisines du Ministère des affaires Etrangères pour continuer à guider les éternels apprentis que nous sommes.

Tous deux nous poussent à continuer le travail en rassemblant des jeunes talents et des professionnels reconnus lors d'une journée placée sous le signe du respect et de l'échange. Il s'agit en effet d'une rencontre culinaire plus que d'une simple compétition.

Ce concours qui se veut à la fois amical et formateur doit permettre aux candidats de s'exprimer par leurs talents culinaires mais aussi par leur personnalité. La présence du jury qui partage une certaine philosophie de la cuisine assure aux participants un jugement impartial et une ouverture nouvelle dans le métier qu'ils ont choisi.

Christophe Dovergne
Président de l'Association « Georges Roux »

CONCOURS DE CUISINE ET DE PATISSERIE JEAN SABINE

L'association Georges ROUX organise le concours culinaire le mercredi 14 mars 2012

LE TROPHEE JEAN SABINE,

En collaboration avec la SOGERES et sous l'égide de l'Académie Culinaire de France. Cette année le jury sera composé de M.O.F. et de professionnels reconnus.

Ce concours a pour but d'approfondir les connaissances acquises au cours de la formation et d'ouvrir des perspectives nouvelles.

Explications du concours

Epreuve orale1 :

C'est la présentation par l'un des deux candidats (choisi par vos soins) d'un exposé réalisé par la classe de BTS. Vous êtes libre de choisir le type de support, les accessoires ou les outils nécessaires à la présentation.

Le thème retenu pour cette année est :

« Cuisine et développement durable »

Epreuve orale2 :

Cette épreuve est conçue sur le modèle d'un entretien professionnel. Elle vise à préparer le candidat à sa future intégration professionnelle.

Epreuve écrite :

Le jour du concours, les candidats élaborent à l'écrit et avec le soutien des professionnels de la restauration, une entrée pour 6 couverts, à partir d'un panier fourni le jour même mettant en valeur une région de France.

Le thème retenu pour cette année est :

« DOM - TOM »

Production culinaire :

Les candidats réalisent les 4 entrées dressées à l'assiette qu'ils ont imaginée lors de l'épreuve écrite, le plat de conception avec garnitures pour 8 couverts, 4 au plat, 4 à l'assiette (panier et techniques imposées fournis à l'avance) et un dessert au chocolat, avec un panier libre, pour 4, soit au plat, soit à l'assiette, au choix du candidat (suivant votre fiche technique).

La platerie fournie par les organisateurs.

Dates importantes :

Envoi des thèmes dans les écoles hôtelières : 14 octobre 2011

Retour des inscriptions : 15 décembre 2011

Réponse pour les candidats sélectionnés : 15 janvier 2012

Concours : 14 mars 2012

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1: Le concours est ouvert à un seul binôme par école composé de terminale de Brevet de Technicien Supérieur.

Article 2: Le concours se déroule en 4 parties :

- un entretien professionnel oral
- une présentation d'exposé
- La réalisation d'une fiche technique dans les conditions examen
- une épreuve pratique

Article 3: Les 4 épreuves seront prises en compte pour le classement final.

Article 4: Les candidats seront aidés par un aide de cuisine qui leur sera attribué afin de les aider à se repérer dans les cuisines et à se familiariser avec les locaux (il ne s'agit pas d'un troisième cuisinier).

Durée de l'épreuve pratique : 3 heures.

Article 5: Les candidats doivent respecter l'ensemble des techniques de base et des techniques exigées et valoriser au mieux les paniers fournis (il n'y a pas d'obligation d'utiliser toutes les marchandises mise à disposition).

Article 6: Aucun produit ne pourra être apporté par les candidats, sauf autorisation des organisateurs.

Article 7: Le gros matériel et la platerie seront fournis par l'établissement d'accueil.

Article 8: Le petit matériel, le matériel spécifique et les tenues professionnelles sont à la charge du candidat. Néanmoins, et dans un souci d'équité, il est demandé aux candidats de joindre la liste du matériel qu'ils souhaitent amener.

Article 9: L'envoi de chaque plat doit être conforme aux horaires prévus. Un retard de 5 minutes pénalise les candidats de 2 points, un retard entre 5 et 10' pénalise les candidats de 4 points, un retard entre 10 et 15' pénalise les candidats de 6 points et un retard de plus de 15 minutes entraîne l'annulation de l'évaluation du plat.

Article 10: Les jurys sont composés d'un ensemble de professionnels reconnus et d'enseignants.

Article 11 : Le jury est souverain dans sa décision finale qui sera sans appel.

Article 12 : Les organisateurs se réservent le droit de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalités d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui auront été adressées et en resteront détenteurs. L'ensemble des droits à l'image de cette journée appartient aux organisateurs, il ne pourra en aucun cas leur être demandé de dédommagement à ce titre.

Article 13: Les 6 binômes seront sélectionnés par concertation des membres de l'association, sur le dossier renvoyé à l'établissement organisateur, comprenant la fiche technique, le bon d'économat, la liste du matériel et la photo du plat de création n°2 et du dessert. Tout texte dactylographié doit être rédigé en français. Aucun signe, mention, logo ou autres sigles permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la recette, la fiche technique ou la photo sous peine d'élimination.

Article 14: Pour l'ensemble de l'épreuve, les candidats s'engagent à n'utiliser aucune aide extérieure sous peine d'élimination du binôme.

Article 15: Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur ses menus ou tout support.

Article 16: Les prix seront tous axés sur la formation professionnelle.

Article 17: Les organisateurs et l'association déclinent toutes responsabilités en cas d'accidents. Il est recommandé aux participants de prévoir une assurance personnelle ainsi que d'assurer les trophées de l'association.

Article 18: L'association remboursera les frais de route du professeur accompagnateur sur la base du barème fiscal.

L'association mettra à disposition de chaque équipe deux chambres pour la nuit précédant le trophée.

Les repas sont fournis gracieusement par l'association, y compris les petit-déjeuners.

GRILLE D'ÉVALUATION DU CONCOURS

1/ EPREUVE ORALE : / 40 points

Exposé (1 par équipe)

2/ EPREUVE ORALE : / 60 points

EXPRESSION ORALE

3/ EPREUVE ECRITE : / 50 points

4/ PRODUCTION CULINAIRE :

1/ EVALUATION EN CUISINE

Organiser son travail

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Utiliser rationnellement les produits et l'énergie

Maîtriser les techniques

Rapidité d'exécution

Envoyer les plats en respectant le temps imparti

2/ DEGUSTATION

Dressage et netteté du contenant

Aspect, structure

Goût et assaisonnement

Température

Harmonie

Total (1 + 2) → / 350 points

TOTAL / 500 points

ORGANISATION DU CONCOURS

<i>HORAIRE</i>	<i>DEROULEMENT</i>
08H30	Accueil des candidats et petit-déjeuner
09H00	Explications de la journée aux candidats concernant le concours Questions diverses
9h10	Préparation et installation de l'exposé de l'exposé (cf. 1/ Epreuve orale dans la grille d'évaluation page 9)
10H00	PAUSE
10h40	Epreuve orale « type entretien d'embauche » et présentation de l'exposé au jury (cf. 2/ Epreuve orale dans la grille d'évaluation page 9)
11h00	Arrivée des jurys et des chefs
11h30	Epreuve écrite « Conception plat de création n°1 » (cf. 3/ Epreuve écrite dans la grille d'évaluation page 9)
11h45	REPAS
12h30 à 13h20	Passage au vestiaire pour les candidats Entrée des candidats de 10 minutes en 10 minutes Contrôle des paniers Mise en place des postes
12h40 à 13h30	Lancement de la Production Culinaire de 10' en 10' Plat de conception n°1 Plat de conception n°2 Plat de conception n°3
15h40	Envoi de l'entrée poste 1, puis de 10 en 10 Délibération du jury
15h50	Envoi du plat poste 1, puis de 10 en 10 Délibération du jury
16h00	Envoi du dessert poste 1, puis de 10 en 10 Délibération du jury
18h00	Remise des prix Cocktail
19h30	Repas pour les candidats

BULLETIN DE PARTICIPATION

TROPHEE JEAN SABINE

ETABLISSEMENT		Date limite d'inscription :
Nom de l'établissement :		15 décembre 2011
Adresse de l'établissement :		
.....		
Téléphone de l'établissement :		
Fax :		
Mail :		
CANDIDAT	CANDIDAT	
Nom :	Nom :	
Prénom : Classe :	Prénom : Classe :	
Date de naissance :	Date de naissance :	
Adresse personnelle :	Adresse personnelle :	
.....	
Téléphone personnel :	Téléphone personnel :	
Taille et mensuration de veste	Taille et mensuration de veste :	
ACCOMPAGNATEUR		
Nom :		
Prénom :		
Adresse personnelle :		
.....		
Téléphone personnel :		

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du concours **TROPHEE JEAN SABINE**, nous vous adressons notre bulletin de participation ainsi que les fiches techniques, les bons d'économat et les photos du plat de création n°2 et du dessert, ainsi que nos certificats de scolarité.

Nous déclarons sur l'honneur, avoir réalisé nous-même les mets représentés sur les photos ci-jointes.

Fait àle.....

Signatures précédées de la mention « lu et approuvé »

L'intégralité du dossier est à retourner par voie postale à :
Lycée Jesse de Forest
Association du Trophée Georges Roux
15 Avenue du pont rouge
59440 Avesnes sur Helpe

*Les fiches techniques avec photos sont à retourner par mail **en plus du courrier** à l'adresse suivante : cdovergne59@free.fr, afin de permettre l'édition de vos fiches*

Panier et techniques du trophée "Jean Sabine" 2011

Thème	Matière d'œuvre	Techniques imposées
DOM TOM		Servir à l'assiette pour 4
Epaule d'agneau,	<p>3 kg épaule d'agneau 4 citrons curry pâte 2 l fond blanc de volaille 1 tête d'ail 2 avocats 1 kg pommes 0,5 kg bananes 0,2 l lait de noix de coco 1 l crème épaisse 0,25 kg beurre 0,5 kg oignons 0,4 kg riz long 1 ananas bateau 0,3 kg patate douce 6 œufs 0,5 kg blanc de volaille 0,1 kg d'abricot sec 0,2 l rhum ambré 0,1 kg tahiné 0,1 kg amandes effilées 1 l lait 1 bouteille vin rouge pays de l'Auxois</p> <p>Economat: Huile d'arachide- Huile d'olive- canelle- piment - gingembre - curcuma en poudre - cumin en poudre - coriandre</p> <p>Vinaigre de vin, Vinaigre balsamique Sel, Gros sel , Poivre, concentré de tomate, curry, thym, Laurier, Badiane Farine, Sucre</p>	<p>4 couverts à l'assiette + 4 au plat</p> <p>2 garnitures dont une à base de fruits</p>
Dessert tout chocolat	<p>Chocolat Valrhona fourni (0.5 kg Grand cru Jivara, 0.5 kg Grand Cru Manjari (64 %) et 0.5 kg de Grand Cru Guanaja 70 %). La quantité mise à disposition sera celle de votre fiche technique. Le reste du panier est libre et à préciser dans votre fiche technique jointe au dossier (en ne dépassant pas un coût matière supérieur à 06 euros pour le coût total du dessert hors chocolat)</p>	<p>Votre version 2012 de la Moscovite à base de crème Elle et Vire et de chocolat, pour 4, « tout chocolat façon DOM-TOM» (Base de ref. Guide Culinair P 840)</p>