



Règlement Trophée André Jeunet 2012

9^{ème} édition concours de cuisine

Percée du Vin Jaune



www.boitaloc.com

Catégorie Etudiants et apprentis

Article 1

Dans le cadre de la Percée du Vin Jaune, un concours de cuisine, ouvert à tous les étudiants et apprentis de la filière hôtelière, est organisé sous la présidence des Ambassadeurs des Vins Jaunes, avec le soutien de l'UMIH 39 et l'Amicale des Cuisiniers du Jura.

Article 2

Chaque candidat devra envoyer son dossier de candidature comprenant les pièces suivantes :

- bulletin d'inscription signé
- photocopie de la carte d'identité
- bon d'économat complété
- détail de la recette dactylographiée sur papier libre (format A4)
- Photo couleur du plat présenté

Pour le **vendredi 25 novembre 2011** au plus tard (cachet de la poste faisant foi), à :

AMBASSADEURS DES VINS JAUNES
Trophée André JEUNET
Château Pécauld - BP 41
39600 ARBOIS

Thème de la recette

Paupiette de sandre

Sandre entier d'environ 2.5 kg pour 8 personnes

Produit imposé : Vin Jaune, écrevisses

2 garnitures

1 garniture avec du Comté

1 garniture au choix

Axe de travail à prendre en compte

- Lever les filets de sandre
- Réalisation d'une farce fine de poisson
- Réalisation d'une sauce au Vin Jaune

Dressage : 6 portions sur plateau Escoffier
2 portions sur assiette
Vaisselle fournie par l'organisation

La présentation sur plateau sera notée par les membres du jury. Le dressage des portions sur assiette ne sera pas pris en compte dans la notation et servira de présentation au public.

Chaque candidat devra apporter ses denrées à l'état brut. Le sandre, les écrevisses, le Comté, le Vin Jaune seront fournis par les organisateurs pour la finale.

En aucun cas, les candidats ne pourront apporter de produits élaborés ou non inscrits sur la fiche technique ; un contrôle sera effectué à l'arrivée.

Article 3

Une commission de présélection, composée de professionnels, sélectionnera 6 à 8 finalistes, ayant obtenu les notes les plus élevées.

En cas d'égalité, la note de créativité départagera les candidats.

Deux suppléants seront aussi sélectionnés, en cas de défection d'un des candidats, 8 jours avant la date du concours.

La présélection s'effectuera sur les critères suivants :

- | | |
|------------------------------|-----------|
| • Originalité | 10 points |
| • Respect du coût/matière | 10 points |
| • Technicité | 20 points |
| • Accord avec les garnitures | 10 points |

Les finalistes seront prévenus par courrier début décembre.

Article 4

La finale se déroulera sous chapiteau et devant un public le samedi 4 février 2012 à Ruffey sur Seille sur le site de la Percée du Vin Jaune.

Chaque cuisinier disposera de **2h00** pour exécuter la recette qui lui a permis d'être sélectionné.

La tenue réglementaire est exigée.

- ⇒ Accueil des candidats à partir de 7h00
- ⇒ Mise en place des plans de travail par les candidats
- ⇒ Rappel du règlement
- ⇒ Tirage au sort de l'ordre de passage (toutes les 15 minutes)
- ⇒ Début de l'épreuve à 8h00

Les candidats disposeront d'une cuisine équipée (four, frigo, plan de travail...) mais devront apporter leur propre matériel. Pour des raisons de sécurité aucun aliment frit ne pourra être toléré lors du concours.

L'évaluation de l'épreuve sera établie ainsi :

- Respect du temps 5 points
- Organisation du travail 10 points
- Tenue 5 points
- Hygiène 10 points
- Présentation du plat 20 points
- Dégustation 30 points
- Originalité 20 points

Le jury est composé de chefs de cuisine et de membres de la commission. Il est dirigé par un président du jury, élu par la commission, et est souverain, les décisions ne peuvent être contestées et de ce fait, aucune réclamation ne peut être prise en considération.

Article 5

Seuls les candidats et les organisateurs auront accès aux cuisines.

Les membres du jury, les coordinateurs de cuisine et les accompagnants ne pourront en aucun cas aider les candidats.

Aucun « coaching » ne sera toléré, et sera sanctionné par l'exclusion de l'accompagnant.

Article 6

Les résultats seront donnés le jour même. Un diplôme et de nombreux lots seront remis à chaque participant.

Pour tout renseignement complémentaire concernant l'organisation et les accès :

Les Ambassadeurs des Vins Jaunes

Tél. : 03 84 66 26 14 – Fax : 03 84 66 10 29 – E-mail : percee@jura-vins.com

Pour les questions de cuisine

Patrick Franchini

03 84 72 72 00 – 06 81 89 30 29