

# 15<sup>ème</sup> Trophée André Jeunet



# LA PERCÉE DU VIN JAUNE



2 & 3

FÉVRIER 2019

**POLIGNY**

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

**Thème :**

### **Cuisses de grenouilles**

3 garnitures de légumes imposés :

- Potimarron
- Chou frisé
- Risotto

### **Recette pour 6 personnes**

- *4 dressages sur plat pour la dégustation*
- *2 dressages sur assiettes pour la présentation au public*

### **Produits imposés et fournis par l'organisation :**

- Cuisses de grenouilles
- Comté
- Vin Jaune



# REGLEMENT

## Article 1

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

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

Deux candidats seront sur liste d'attente et participeront à la finale en cas de défection d'un des candidats sélectionnés. Ils seront prévenus 8 jours avant la date du concours.

La **présélection** s'effectuera selon 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 après le 14 décembre.

## Article 2

La **finale** se déroulera sous chapiteau et devant un public le **samedi 2 février 2019 à Poligny sur le site de la Percée du Vin Jaune**.

Chaque cuisinier disposera de **2h30** pour exécuter la recette qui lui a permis d'être sélectionné.

Accueil des candidats à **partir de 7h30**

Mise en place des plans de travail par les candidats

Tirage au sort de l'ordre de passage (toutes les 15 minutes)



Les candidats disposeront d'une cuisine équipée (voir fiche en annexe) mais devront apporter leur propre matériel. Pour des raisons de sécurité aucun aliment frit ne pourra être toléré lors du concours.

L'évaluation de **la finale** sera établie ainsi :

- Organisation et respect de la fiche technique 10 points
- Techniques professionnelles 20 points
- Hygiène et respect des denrées 20 points
- Dégustation et présentation 50 points

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

Apportez vos denrées à l'état brut et inscrites sur la fiche technique.

**Un contrôle sera effectué à l'arrivée.**

Après la présentation de votre plat sur plateau au jury, vous dresserez 2 portions sur assiette qui seront montrées au public. (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).

### **Article 3**

Seuls les candidats et les organisateurs et membres du jury auront accès aux cuisines.

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

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

#### Article 4

Les résultats seront donnés le jour même aux alentours de 17h30.

**De nombreux lots** seront remis à chaque participant.

**Nouveau ! Lot pour le vainqueur : un week-end œnotouristique pour 2 personnes dans le Jura (valeur environ 300 €)**

Pour participer envoyez votre dossier de candidature comprenant les pièces suivantes :

- bulletin d'inscription signé (page 8)
- photocopie de la carte d'identité
- bon d'économat complété (page 9)
- détail de la recette sur papier libre (format A4)
- Photo couleur du plat présenté (recommandée) ou croquis

Dossier à renvoyer avant le 10 décembre 2018 au plus tard (cachet de la poste faisant foi) à :

**AMBASSADEURS DES VINS JAUNES**

**Trophée André JEUNET**

**Château Pécauld - BP 41 - 39600 ARBOIS**



# ANNEXE

## Matériel à disposition

- ◆ 1 plaque de cuisson pour 2 candidats
- ◆ 1 four à air pulsé pour 2 candidats (dimensions intérieures 450 X 400)
- ◆ 1 plonge pour 2 candidats
- ◆ 1 plan de travail (dimensions : 2m x 0.70m)
- ◆ 1 frigo
- ◆ 2 feux par candidats
- ◆ 1 surgélateur

## Matériel non disponible

- ◆ Four vapeur mais possibilité d'apporter votre propre cuiseur vapeur
- ◆ Four mixte
- ◆ Machine sous vide
- ◆ Salamandre

## Matériel interdit

- ◆ Friteuse

## Rappel

- ◆ Dimension du plateau escoffier 63 cm X 47 cm
- ◆ Le candidat apporte ses assiettes de présentation (forme libre)

## AUCUN SIGNE DISTINCTIF SUR L'HABILLEMENT



# Organisé par



## Renseignements

Organisation (accès, horaires) Catherine Roussel 03 84 66 26 14

Cuisine : Patrick Franchini 06 81 89 30 29



UMIH 39

# BULLETIN D'INSCRIPTION



Merci de renseigner de manière lisible toutes les lignes

Nom : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse personnelle : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Diplôme préparé : .....

Niveau d'étude : .....

Nom de l'établissement : .....

Depuis le : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Je soussigné .....

Accepte le règlement du Trophée André Jeunet.

Fait à ..... Le .....

Signature (Faire précéder la mention «lu et approuvé»)





# 15ème TROPHEE ANDRE JEUNET 2019

## Bon d'économat

INTITULE DE LA RECETTE

Page .../...

INGREDIENTS

Quantité

Unité

Prix TTC

**PRIX TOTAL**

*Souvenirs de l'édition 2018...*

