



TROPHEE NATIONAL DE CUISINE ET DE PATISSERIE **Edition 2016**

En s'inspirant de la phrase suivante :
« Notre Académie est garante de la Tradition mais elle est tournée
vers la Modernité et la Créativité »

Proposez les deux recettes d'après les thèmes imposés

Thème: ***La POULETTE PATTES NOIRES BLACK C***

Réalisation:

On s'inspirera dans le guide culinaire d'Escoffier, des considérations générales sur les poulardes

- Elles seront servies entières.
- Pour 8 couverts.
- Exécution libre en respectant les techniques obligatoires.

Service:

- Au plat
- Fourni par l'Académie Culinaire de France
- Rectangulaire de 60 x 40
- Saucière fournie

Techniques obligatoires à mettre en œuvre:

- Habiller les poulardes sur place.
- Piquer ou contiser.
- Brider en grande entrée.
- Pocher la poularde.
- Utilisation du foie gras obligatoire dans la recette

Trois Garnitures d'accompagnement:

- 1 garniture libre moulée pour 8 personnes et servie démoulée.
- 1 garniture individuelle imposée: l'Asperge.
- 1 garniture libre individuelle.

La sauce d'accompagnement à base d'écrevisse pattes rouges des Marais de Mazerolles :

- Valoriser au maximum le produit par différentes utilisations



La découpe:

Sera assurée par un Maître d'hôtel Meilleur Ouvrier de France

Vous devrez fournir une photo pour le dressage à l'assiette, et un texte pour le service si cela s'avère nécessaire.

Observations: Il vous sera fourni :

- Deux poulettes pattes noires black C fournies 1,6 kg à 1,8kg (voir fiche technique)
- Foie gras Rougié fourni le jour du concours (500 à 600g)
- Ecrevisses pattes rouges des Marais de Mazerolles vivantes 1 kg fournies
- Crème 35% et beurre Président Professionnel
- Fonds de sauce Nestlé Chef
- Grand Marnier
- Poires des Vergers Saint Eustache
- Chocolat Cacao Barry ou Valrhona
- Truffe autorisée et fournie le jour du concours
- Assiettes Esquisses et Esquisses Satin Guy Degrenne (28-32 et 33 cm)
- Vin sélectionnés par DVE guide des vins

DESSERT DE RESTAURANT

Thème: **LA POIRE**

Réalisation:

- Proposer une déclinaison autour de la poire.
- Pour 8 couverts.

Service: -A l'assiette.

Techniques obligatoires à mettre en œuvre:

- 3 textures à trois températures différentes.
- Réaliser un biscuit.

En accompagnement:

- Un sabayon au Grand Marnier.

Observations:

- Réaliser une ganache de 500g
- Réaliser un bonbon en chocolat trempé « type Palet d'or »
- A part, servir au moins 16 pièces
- Réalisation libre
- Le matériel de service pour le dessert est à la charge des candidats.



TROPHEE NATIONAL DE CUISINE ET PATISSERIE 2016

REGLEMENT

Dans le cadre de ses activités l'Académie Culinaire de France organise le *Trophée National de Cuisine et Pâtisserie* depuis 1964.

Ce Trophée est ouvert à tous les professionnels de la restauration de nationalité Française âgés de 24 ans au moins et de 44 ans au plus, à la date du concours et pouvant justifier de 4 années de références attestées.

Sélection des candidats :

- Après parution du thème, les postulants auront 3 mois pour proposer au jury de lecture **deux recettes** (un plat accompagné de 3 garnitures et un dessert)
- Les préparations sont réalisées pour 8 couverts
- Des techniques seront imposées aux candidats, qu'il devra mettre en œuvre lors de l'épreuve pratique
- Les recettes (avec proportions) seront accompagnées de photos et d'un bon d'économat global pour les 2 recettes
- Les candidats sélectionnés seront prévenus 3 semaines avant l'épreuve

Dossier de candidature :

- Les candidats devront l'adresser **avant le 15 Janvier 2016** (cachet de la poste faisant foi)
- Les recettes seront tapées à la machine sur papier blanc 21 x 29,7.
- Ils devront inscrire leur nom, adresse et numéro de téléphone, portable (domicile et travail) sur l'angle à gauche de cette feuille, repliée et close au ruban adhésif, accompagnée de photos des plats proposés **et joindre sous enveloppe la fiche d'inscription ci jointe**
- Tout signe distinctif annulera la candidature



- Le tout est à adresser à:

Académie Culinaire de France
Trophée national de Cuisine et Pâtisserie
32 rue de Paradis
75010 PARIS

Sous enveloppe suffisamment affranchie
et tout envoi en recommandé annulera la candidature

Pour les envois hors métropole, seuls les courriers adressés par FedEx, DHL, seront pris en compte.

Commission de lecture :

La commission sera composée de professionnels de la Cuisine et de la Pâtisserie

L'Académie Culinaire de France se réserve le droit de ne pas organiser le Trophée si la valeur des recettes proposées n'est pas à la hauteur de ses attentes.

Le lieu du concours :

Les candidats seront informés du lieu de l'épreuve lors de leur sélection

Hébergement :

Les candidats de province sélectionnés seront, à leur demande, logés la nuit précédant le concours par l'organisation.

La veille du concours :

Le candidat se présentera à l'heure fixée,

Il apportera et déposera le matériel nécessaire à la réalisation des recettes et s'il le désire il pourra mettre ses denrées en chambre froide. L'établissement et l'Académie Culinaire de France pourront être tenus responsables en cas de problème.

Déroulement de la finale :

L'ordre de passage des candidats ainsi que l'attribution de leur commis seront tirés au sort le matin de l'épreuve

Le candidat aura la possibilité de prendre contact avec son commis avant d'entrer en cuisine

Les candidats débiteront leur épreuve de 15 en 15 minutes suivant le tirage au sort.

Le contrôle du matériel et des denrées sera effectué d'après le bon d'économat fourni lors de la sélection écrite.



Les membres du jury contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser.
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine.
- Est apporté en quantité excessive.
- Prendra trop de place dans ou sur le poste de travail.
- Ne permettra pas la libre circulation, et pouvant entraîner ainsi un accident.

Les deux plats seront à réaliser le jour de la finale, et en tous points conformes aux recettes écrites.

Les candidats devront utiliser les plats, saucières, assiettes fournis par l'organisation

L'envoi du premier plat aura lieu après 4h 30 de mise en place.

Le dessert sera envoyé 30 minutes plus tard.

Le candidat devra veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins.

Le candidat disposera de 15mn pour mettre son poste de travail en place

Composition du Jury :

Le jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles.

Il est présidé par Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France, par un Président du jury (différent chaque année) et un Président d'Honneur.

Le jury se répartit ainsi :

- 8 membres pour le plat principal
- 8 membres pour le dessert
- 6 membres pour la pratique

Les décisions du jury sont sans appels.

Proclamation :

Le jury attribuera aux candidats le diplôme de : ***Finaliste du Trophée national de Cuisine et Pâtisserie*** et ne décernera le **titre de Lauréat du Trophée national de Cuisine et Pâtisserie** que si les réalisations du meilleur candidat sont à la hauteur de cette distinction.

Le trophée sera exposé dans l'entreprise ou travaille le lauréat.

<u>Notation des plats sur</u>	<u>300 points</u>
Pratique	/90 points
Plat principal	/120 points
Dessert	/90 points



Notation en cuisine :

- Tenue professionnelle du candidat.
- Attitude envers les surveillants et le commis.
- Méthode de travail, progression, organisation.
- Respect des techniques imposées.
- Hygiène, respect du matériel, rangement et nettoyage.
- Utilisation rationnelle des produits, gaspillage.
- Les membres du jury cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président de l'Académie Culinaire de France et le Président du jury.

Les matières premières :

Chaque candidat devra apporter les matières premières pour la réalisation du plat principal et du dessert. Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury de cuisine.

Les légumes seront épluchés, mais non travaillés

Aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat.

Les pesées d'avance sont autorisées, ainsi que les fonds de base (pas de sauce ou fond lié)

Les fonds, de la gamme « fonds naturels CHEF et fonds et jus Premium CHEF » seront fournis, ainsi que le Grand Marnier et le chocolat Valrhona

Les pénalités :

Pour un retard de 5 à 8 minutes chaque membre du jury de dégustation déduit 10 points de la moyenne qu'il attribue à ce plat.

Au-delà de 10 minutes, le plat ne sera pas noté.

Remarque :

En cas d'égalité, la voix du Président du jury est prépondérante.

Le TROPHEE National de Cuisine et Pâtisserie sera exposé pendant un an dans l'entreprise ou travaille le lauréat



Modification ou annulation :

L'Académie Culinaire de France, se réserve le droit de modifier, de reporter, de changer de lieu, d'annuler le concours si les circonstances l'exigeaient, manque de dossiers ou qualité insuffisante des dossiers. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Communication et droits à l'image :

Les finalistes autorisent le comité d'organisation à être filmés et photographiés, ainsi que la prise de photos relatives aux recettes et contenus des plats réalisés, afin de permettre aux médias de réaliser articles et reportages. Des photos, les recettes et des informations relatives aux finalistes pourront être ainsi communiquées aux journalistes.

Droits et garantis :

Tout participant s'engage à avoir pris connaissance de l'intégralité du règlement et à approuver les articles définis sans réserve aucune. La participation au ***Trophée national de Cuisine et Pâtisserie*** implique l'acceptation totale du présent règlement et les modalités de déroulement des épreuves.



FICHE D'INSCRIPTION OBLIGATOIRE

A retourner avant le 15 Janvier 2016 avec vos **2 recettes** (+ photos) et votre **bon d'économat***
Cette fiche devra être jointe au dossier, sous enveloppe close, à l'adresse du Président.
Ainsi qu'une copie de votre carte d'identité

Nom :

Prénom :

Restaurant :

Adresse professionnelle

.....

.....

Tél Professionnel :

Adresse personnelle :

.....

.....

Tél. Portable :

Adresse email :

Les candidats sélectionnés s'engagent à être présents au Trophée National de Cuisine et Pâtisserie 2016.

Tout candidat adressant ses recettes en accepte le règlement.

Si je suis qualifié, je serai présent à la finale du Trophée National de Cuisine et Pâtisserie 2016 et en accepte le règlement.

Nom :

Taille de veste Bragard – (IMPERATIF et URGENT) :

Signature (obligatoire)

Académie Culinaire de France
Trophée National de Cuisine et Pâtisserie
32 rue de Paradis—75010 Paris

** C'est le bon d'économat proposé lors de la lecture des recettes qui permettra de contrôler vos denrées lors de votre entrée en cuisine le jour du concours*