

## V15 Cuisine



### 1. Descriptif du Sujet Final

L'épreuve consiste à réaliser 3 plats pour une personne.

- Plat 1 : une entrée froide composée de crudités. Les candidats devront utiliser une carotte, des radis, une betterave, du chou-fleur, un navet, un concombre et d'autres ingrédients qu'ils découvriront le jour du concours. L'objectif est de sublimer l'assiette par un décor des ingrédients. Les candidats peuvent utiliser la technique de leur choix.

- Plat 2 : Une caille à désosser, à farcir, avec jus ou sauce. Accompagnée de légumes de saison. Cuisson libre. Les candidats choisiront et cuisineront cinq légumes à l'intérieur d'un panier qu'ils découvriront le jour du concours.

- Plat 3 : Un dessert et dressage libre ; les candidats devront cependant choisir parmi plusieurs ingrédients à l'intérieur d'un panier contenant des fruits, de la farine, du beurre, des œufs et d'autres éléments, et dont le contenu précis sera révélé le jour du concours. Les candidats pourront apporter du matériel personnel afin de réaliser le dressage.

### 2. Durée de l'épreuve: 5h00

La durée totale de l'épreuve est de 5 heures.

### 3. Consignes

- Les candidats doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Les candidats sont autorisés à amener uniquement l'outillage et le matériel identifiés dans le tableau 6 du pré-sujet. Une inspection sera effectuée par le jury avant le concours et tout élément non conforme sera retiré pour l'épreuve.
- Les candidats surpris en train de communiquer avec une personne du public ou avec un outil de communication seront sanctionnés. Une pénalité de 5 points sur 100 sera infligée à la première infraction ; une seconde infraction entraînera l'exclusion du concours.

### 4. Déroulement de l'épreuve

**J-1 (24 mars) :** La veille du concours, les candidats seront accueillis sur le stand par le jury. Un briefing sur le déroulement de l'épreuve et la sécurité sera organisé. En raison du grand nombre de candidats inscrits, l'épreuve s'organisera en deux groupes.

Le groupe qui n'est pas en compétition, sera en visite d'excursion.

**Attention : Les candidats du deuxième groupe qui seraient surpris en train d'observer les candidats du premier groupe auront une pénalité minimum de 5 points sur 100.**

**Jour 1 (25 mars) :** intervention du groupe 1, durée 5 heures

Le groupe 2 sera en visite d'excursion.

**Jour 2 (26 mars) :** intervention du groupe 2, durée 5 heures

Le groupe 1 sera en visite d'excursion.

#### Composition des groupes de candidats

<b>GROUPE 1 : 8 candidats</b>	<b>GROUPE 2 : 7 candidats</b>
France, 2 candidats	Chine, 1 candidat
Canada, 2 candidats	Ghana, 1 candidat
Hong Kong, 1 candidat	Corée du Sud, 1 candidat
Malaisie, 2 candidats	Philippines, 1 candidat
Taiwan, 1 candidat	Russie, 1 candidat
	Slovaquie, 1 candidat
	Mongolie, 1 candidat

N°	5. Critères de notation	Barème
<b>Général</b>		<b>12</b>
01	Respect des règles d'hygiène et de sécurité	6
02	Optimisation des matières premières, gestion des déchets	6
<b>Crudités</b>		<b>20</b>
03	Originalité – créativité de l'entrée	3
04	Réalisation et exécution des taillages sur les légumes	5
05	Harmonie des couleurs et du dressage	3
06	Respect du thème imposé	5
07	Netteté et dressage	4
<b>La caille</b>		<b>40</b>
08	Désossage de la caille	10
10	Qualité de la farce intérieure	5
11	Respect des températures, qualité des cuissons	5
12	Saveurs et goût de la sauce ou du jus	3
13	Harmonie et quantité de la garniture (5)	5
14	Équilibre du goût de l'ensemble du plat	5
15	Originalité, créativité	7
<b>Présentation</b>		<b>10</b>
16	Qualité de la forme du dessert	5
17	Originalité, créativité	5
<b>Le dessert - Dégustation</b>		<b>18</b>
18	Cuisson des différents appareils et pâte	5
19	Équilibre du goût de l'ensemble	10
20	Respect du temps pour l'envoi des assiettes	3
<b>TOTAL des POINTS</b>		<b>100</b>



**Abi vous souhaite un bon concours !**