



9th International
Abilympics
Bordeaux 2016

Concours International des Compétences Professionnelles

Épreuve : V15 Cuisine

1. Descriptif du pré-sujet

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 la sculpture et devront assaisonner une partie de ce plat.
- Plat 2 : une caille désossée, farcie, avec jus ou sauce. Accompagné 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. 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. Les candidats d'une même délégation concourront obligatoirement dans le même groupe. Un planning sera remis à chaque candidat pour indiquer précisément leurs horaires d'intervention.

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

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.

5. Liste du matériel fourni par l'organisation

Liste non-exhaustive.

N°	Matériel	Photo	Qté par candidat	Remarques
1	Sauteuses		2	petites
2	Plat à rôtir		1	
3	Plat à débarrasser		1	
4	Calotte petite et grande		2	1 grande et 1 petite
5	Tamis pour la farce		1	Petit
6	Casserole Russe		2	1 petite 1 moyenne
7	Barquettes plastique		10	











6. Liste de l'outillage à amener par chaque candidat








N°	Outils	Photo	Qté	Remarques
01	Mallette		1	Exemple d'une mallette, au libre choix du candidat
02	Couteaux		1 jeu	Modèles au choix du candidat
03	Spatules		1 jeu	Modèles au choix du candidat
04	Économe		1	Modèle au choix du candidat
05	Fouet		1 jeu	Modèles au choix du candidat
06	Louches		1 jeu	Modèles au choix du candidat
07	Pochons		1 jeu	Modèles au choix du candidat
08	Écumoires		1 jeu	Modèles au choix du candidat
09	Chinois		1	Modèle au choix du candidat
10	Rouleau à pâtisserie		1	Modèle au choix du candidat









7. Liste des équipements installés sur le site du concours

N°	Équipement	Photo	Qté	Remarques
01	Frigo		1 pour 2 candidats	
02	Table de travail		1	
03	Evier, point d'eau		1 pour 2 candidats	
04	Échelle de stockage de plaques à pâtisserie		1 pour 2 candidats	
05	Poubelles		1 pour 3 candidats	
06	Plaque électrique ou à induction		1	
07	Four		1	
08	Balance		1	

09	Micro-ondes		1 pour 5 candidats	
10	Robot coupe : cutter		1	Petit modèle
11	Plaque		1	
12	Grille		1	
13	Planche à découper		1	
14	Assiette pour l'entrée		2	Taille moyenne ronde
15	Assiette carrée pour le plat		1	
16	Assiette entremet pour le dessert, voire plaque d'ardoise noir		1	

7. Liste des principaux produits à cuisiner

N°	Produits	Photo
01	Carotte	
02	Radis long et rond	
03	Betterave	
04	Chou-fleur	
05	Navet long	
06	Concombre	
07	Caille	

08	Foie de volaille	
09	Blanc de volaille	
10	Champignons de Paris	
11	Farine de blé	
12	Beurre	
13	Œufs	
14	Sel, poivre	
15	Huile de colza	

8. Critères de notation



N°	Critères	Barème
01	Respect des règles d'hygiène et de sécurité	05
02	Optimisation des produits, gestion des déchets	05
03	Préparation et techniques utilisées	20
04	Respect du goût et des saveurs	25
05	Respect des températures, qualité des cuissons	20
06	Originalité, créativité, présentation des plats	25
	Total	100