

DEROULEMENT DU CONCOURS	
Date	Samedi 2 mars 2024, 26^e édition
Pour qui ?	<ul style="list-style-type: none">  Elèves du canton de VD en cours d'apprentissage de cuisinier-ère CFC de 2^e année  L'âge sera de 25 ans maximum (toutes les personnes nées après le 02.03.1999)
Organisation	<ul style="list-style-type: none">  Nous sommes trois organisateurs : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aligro « Marché de gros, Chavannes-près-Renens » ✓ L'Ecole Professionnelle de Montreux (EPM) ✓ L'Amicale Vaudoise des Cuisiniers (AVC)
<p>Le/la vainqueur-e sera déclaré-e Meilleur-e apprenti-e cuisinier-ère du canton de Vaud 2024</p>	
<p> Un dossier complet avec une description précise des recettes est à rendre au :</p> <p style="text-align: center;">Secrétariat de l'Ecole Professionnelle de Montreux Cardinaux Yan, doyen de la section cuisine Concours Vaudois Av. J.-J. Rousseau 3 Case postale 1815 Clarens</p> <p style="text-align: center;">METTRE VOTRE NOM ET PRENOM UNIQUEMENT A LA PAGE 5 ET PAS SUR TOUTES LES FEUILLES DU DOSSIER</p> <p> Retour des dossiers des candidat-e-s : au plus tard le vendredi 12 janvier 2024 (ATTENTION DE BIEN COMPLETER LES PAGES 5 à 8)</p> <p> Chaque personne ayant transmis son dossier recevra une réponse par lettre.</p> <p> Une séance sera organisée pour les candidat-e-s sélectionné-e-s ainsi que leur coach. Une information vous parviendra en temps utile.</p>	
Questions diverses	<ul style="list-style-type: none">  Cardinaux Yan, président du concours, yan.cardinaux@eduvaud.ch  Stoky Martial, vice-président du concours, martial.stoky@eduvaud.ch  Boulès Jérôme, membre de l'AVC jbgastrovale@bluewin.ch  Denervaud Gabriel, membre de l'AVC gedeon@bluewin.ch

HORAIRE DU CONCOURS

Exemple pour 8 candidat·e·s

6 h 00	 Accueil des candidat·e·s			
6 h 05	 Visite en groupe des locaux de l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)  Tirage au sort de l'ordre de passage des candidat·e·s + préparation du matériel sur le poste			
6 h 45	 Café et croissants / Eau à disposition pendant le travail en cuisine			
N° du candidat	Réception mets imposé avec le coach	Début en cuisine	Envoi mets libre	Envoi mets imposé
1	7 h 20	7 h 35	12 h 05 – 12h10	12 h 35
2	7 h 35	7 h 50	12 h 20	12 h 50
3	7 h 50	8 h 05	12 h 35	13 h 05
4	8 h 05	8 h 20	12 h 50	13 h 20
5	8 h 20	8 h 35	13 h 05	13 h 35
6	8 h 35	8 h 50	13 h 20	13 h 50
7	8 h 50	9 h 05	13 h 35	14 h 05
8	9 h 05	9 h 20	13 h 50	14 h 20
11 h 00	 Accueil du jury dans le hall d'entrée de l'école			
11 h 15	 Réunion du jury au 4 ^e étage (salle 404)			
11 h 45	 Mise en place du jury au 5 ^e étage (salle 508)			
14 h 30	 Délibération du jury au 4 ^e étage (salle 404)			
16 h 00	 Proclamation des résultats avec apéritif dinatoire (aula)			

THEME DU CONCOURS

Le/la candidat·e présente **deux** mets sur assiette

1

Mets libre (Création de recettes)

Lapin

-  L'interprétation du mets libre se fera avec :
 - ✓ *Un lapin entier d'environ 1.500 kg, deux méthodes de cuisson humides et/ou sèches différentes*
 - ✓ *Une sauce chaude*
 - ✓ *Une garniture à base d'un féculent avec deux méthodes de cuisson différentes*
 - ✓ *Deux garnitures différentes à base de légumes (en garniture, pas en coulis ou en sauce), avec pour chacune une méthode de cuisson différente*
-  Exécuter les recettes qui auront été préparées en amont
-  Envoi du mets après 4 h 30 de travail
-  Mets servi chaud et présenté sur assiettes pour 6 personnes
-  **Renvoyer ce dossier complet avec une description précise des recettes, selon le schéma :**
 - ✓ *Ingrédients*
 - ✓ *Mise en place / Préparation*
 - ✓ *Cuisson / Dressage*
 - ✓ *Photo du mets (taille min. 10cmx15cm ou format A5)*

2

Mets imposé (Suivi de recettes)

Tourte à base de génoise

-  Une recette détaillée sera fournie, les marchandises seront déjà pesées et disposées sur un plateau
-  Exécuter précisément selon la recette
-  Envoi du mets après 5 h 00 de travail
-  Mets servi froid et présenté sur assiettes pour 6 personnes
-  Le/la coach peut être présent·e le jour du concours pour conseiller son/sa candidat·e pendant les 15 premières minutes, après réception du mets imposé

**Aucune modification de la recette ne sera acceptée.
Il sera possible d'apporter sa créativité avec les produits à disposition**

REGLEMENT DU CONCOURS

- 1) Organismes :
 - ✓ Aligro « Marché de gros à Chavannes-près-Renens VD » : mise à disposition des marchandises.
 - ✓ Ecole professionnelle de Montreux (EPM) : mise à disposition des locaux dans le courant du mois de mars.
 - ✓ Amicale Vaudoise des Cuisiniers (AVC) : mise à disposition des aides financières et matériel (à demander si besoin).
- 2) Le concours s'adresse à des élèves du canton de VD, en cours d'apprentissage de cuisinier·ère CFC de 2^e année. L'âge d'admission du/de la candidat·e est fixé à **25 ans** (toutes les personnes nées après le 02.03.1999)
- 3) Durant le concours (durée un jour), le/la candidat·e travaille seul·e, de sorte que le/la coach n'est pas présent·e.
- 4) A l'exception du/de la gagnant·e, les candidat·e-s de l'année précédente pourront participer au concours en cas de répétition d'année.
- 5) Chaque candidat·e aura deux mets à réaliser selon le planning défini :
 - ✓ Une recette « libre » connue à l'avance pour 6 personnes et présentée sur assiette.
 - ✓ Une recette « imposée » connue le jour du concours pour 6 personnes et présentée sur assiette.
 - ✓ Pour ces deux mets, tous les composants doivent être placés dans l'assiette. Tout type de support n'est pas autorisé dans l'assiette (petite assiette, mini-bol, etc.).
- 6) Le dossier du/de la candidat·e devra être rendu au secrétariat de l'EPM avec mention "CONCOURS VAUDOIS" **LE 12 JANVIER 2024** au plus tard.
- 7) Les candidat·e-s sélectionné·e-s et les coaches seront convoqué·e-s par écrit par les organisateurs pour une séance d'information, avant la date du concours.
- 8) Chaque candidat·e apportera son petit équipement de travail (couteaux et petit matériel) et ses habits. L'équipement de cuisine général sera mis à disposition par l'EPM. Les candidat·e-s auront la possibilité de déposer leur matériel personnel le vendredi précédent le concours, au 5^e étage dans une salle prévue à cet effet.
- 9) Toutes les marchandises commandées selon le thème du concours uniquement seront mises à disposition sur un plateau individuel. Il n'y a pas de contestation possible pour la forme et la grosseur des denrées alimentaires.
- 10) Après le tirage au sort, les candidat·e-s entreront en cuisine de 15 minutes en 15 minutes et auront 5 heures à disposition pour le travail en cuisine.
- 11) Le jury sera composé de professionnels actifs de la cuisine (2/3) et d'invités (1/3). Chaque recette sera notée sur 100 points. Lorsqu'il manque un mets mentionné sur la suite de mets, il sera retiré proportionnellement un nombre de points du total final des points acquis en dégustation (ex. : 100 pts, 6 produits sur l'assiette, manque 1 produit 100/6 soit moins 17 points).
- 12) Toute tentative de tricherie sera sanctionnée par un renvoi immédiat.
- 13) Pour assurer une égalité, tout retard de plus de 5 minutes dans l'horaire de service des mets sera sanctionné par 30 points en moins par le jury dégustation. Après 10 minutes de retard, le mets sera envoyé en dernier.
- 14) Le/la candidat·e sera évalué·e sur les méthodes de cuisson utilisées, l'utilisation rationnelle des marchandises, de l'énergie et du matériel, ainsi que l'hygiène en cuisine. Pour cela, le jury de cuisine disposera de 100 points par candidat·e.
- 15) Pour éviter toute note excessive, la note la plus haute et la note la plus basse seront supprimées avant l'addition des points.
- 16) La participation au concours implique l'adhésion inconditionnelle au présent règlement et les décisions du jury relatives au présent concours seront sans appel et légalement valables.
- 17) Tous les candidat·e-s ayant envoyé leur mets devront rendre leur poste de travail parfaitement propre. Ils/elles seront prié·e-s de retourner en salle 503, ceci sans gêner les autres candidat·e-s qui travaillent. Les participant·e-s ne quitteront en aucun cas les lieux du concours.
- 18) Le comité d'organisation et l'EPM ne sont pas responsables des accidents éventuels.
- 19) Attribution des prix : le/la vainqueur·e se verra remettre le titre de **MEILLEUR·E APPRENTI·E CUISINIER·ÈRE CONCOURS VAUDOIS 2024** et participera au concours du « Poivrier d'Argent » au Tessin et des « Jeunes talents Escoffier ». Les candidat·e-s reçoivent un certificat de participation et un prix.

Clarens, novembre 2023

INSCRIPTION AU CONCOURS VAUDOIS 2024

	Appellations culinaires précises	Méthodes de cuisson
Mets de lapin		1.
		2.
Sauce chaude		
Garniture à base de féculent		1.
		2.
Garniture de légume 1		
Garniture de légume 2		
Nom et prénom		Nom de l'établissement d'apprentissage
Date de naissance		Adresse professionnelle, rue, NPA et lieu
Classe		N° de téléphone professionnel
Adresse privée, rue, NPA et lieu		Nom et prénom du maître d'apprentissage
N° de portable ou téléphone privé		Nom et prénom du coach
Adresse e-mail privée		Adresse e-mail du coach
Taille de la veste de cuisine (ex : 58)		Signature du candidat·e

METS LIBRE MARCHANDISES A DISPOSITION

Liste unique des ingrédients à choisir pour la réalisation de votre mets libre, garnitures comprises.

Les aliments non commandés ne seront pas disponibles le jour du concours !

Indiquez les quantités désirées seulement dans cette liste

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	Quantités		Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	Quantités	
Viande de boucherie	Lapin entier environ 1.500 kg	1	pc	Légumes <i>Bulbes</i>	Ail		gr
	Crépinette de porc		gr		Oignon blanc		gr
	Epaule de porc (max 200 g)		gr		Oignon grelot		gr
	Foie de veau		gr		Oignon rouge		gr
	Os à moelle		gr		Poireau entier		gr
	Ris de veau		gr		Légumes <i>Choux (brassicées)</i>	Chou frisé	
	Rognon de veau sans graisse		gr	Chou rouge			gr
Fromages	Fromage râpé Grana Padano		gr	Légumes <i>Feuilles (salades)</i>	Endive		gr
	Fromage Philadelphia		gr	Légumes <i>Fleurs-inflorescences</i>	Artichaut (gros)		pc
	Fromage Gottardo		gr		Chou-fleur		gr
Céréales	Boulgour		gr	Légumes <i>Fruits</i>	Aubergine		gr
	Polenta Grotto Homebaker		gr		Poivron rouge		gr
	Semoule de blé		gr		Courgette		gr
Pâtes	Brick		gr	Légumes <i>Tiges</i>	Céleri-branche		gr
	Feuilletée industrielle		gr		Fenouil		gr
Fruits et produits à base de fruits	Abricot sec		gr	Légumes <i>Tubercules-racines</i>	Betterave chioggia		gr
	Citron jaune		gr		Carotte orange		gr
	Figue sèche		gr		Céleri-pomme		gr
	Olive taggiasche		gr	Légumineuses et champignons	Lentille verte		gr
	Raisin sec		gr		Champignon de Paris		gr
Pommes de terre	Type A		gr		Pleurote		gr
	Type C		gr				

METS LIBRE ECONOMAT A DISPOSITION

Cochez les ingrédients désirés
Les aliments non commandés ne seront pas disponibles le jour du concours !
Ceux-ci sont à disposition pour réaliser les recettes, mais ils ne rentrent pas dans la composition d'un mets comme élément principal

Ingrédients par catégories	Croix	Denrées alimentaires	Ingrédients par catégories	Croix	Denrées alimentaires
Laits / Produits laitiers de base	X	Beurre de cuisine	Epices		Genièvre
	X	Crème 35 %			Muscade moulue
	X	Lait entier		X	Poivre blanc moulu
Produits à base d'œufs	X	Œuf entier frais			Poivre noir en grains
		Farine blanche ticinese Homebaker			Safran
Produits céréaliers		Fécule de pdt	Herbes (fraîches)		Basilic
	Huiles			Huile d'olive	
		Huile d'olive extra-vierge			Estragon
		Huile de tournesol			Laurier
Vinaigres		Vinaigre de vin blanc			Origan
		Vinaigre de vin rouge			Persil plat
		Vinaigre de Xérès			Paprika
Fonds		Fond brun de veau Nestlé CHEF			Romarin
		Fond de légumes Nestlé CHEF			Sauge
Sels / Condiments		Concentré de tomates			Thym
		Fleur de sel	Jus de fruits / Produits alcoolisés		Cognac
		Moutarde de Meaux Pommery			Madère
		Moutarde mi-forte			Merlot TI
	X	Sel de cuisine			Porto
Produits convenience		Chapelure blanche			Vin blanc
		Pain toast		Vin rouge	
		Poivre vert en saumure			
		Sucre cristallisé			

VAISSELLE A DISPOSITION

Cochez la vaisselle désirée

Vaisselle pour le mets libre (6 personnes)

Une saucière sera à disposition

Croix	Vaisselle à disposition	Croix	Vaisselle à disposition	Croix	Vaisselle à disposition
	29 cm ext. / 21 cm int. 		25.5 cm ext. / 20 cm int. 		23-24 cm ext. / 16 cm int. 

Vaisselle pour le mets imposé (6 personnes)

L'assiette sera imposée le jour du concours

