

TROPHÉE MILLE

9^{ème} édition



RÉGLEMENT CONCOURS NATIONAL du 3 décembre 2018

Concours national de valorisation de l'apprentissage,
de la formation et du patrimoine gastronomique.



ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la valorisation de la formation et du patrimoine de la Région Grand Est, il est organisé un concours gastronomique intitulé « Trophée Mille ». Ce concours est ouvert aux élèves de niveau 4 et 5 de la filière « cuisine – restauration », de tous les établissements français et étrangers. Sont exclues les formations en mention complémentaire ou les formations continues. Chaque équipe représentera son école, son C.F.A. Interpro, ou son lycée.

Le Trophée se présente en deux étapes :

- Le Trophée Mille National où 12 équipes françaises sont sélectionnées pour se présenter le 3 décembre 2018 au concours. Le gagnant de cette étape représentera la France au Trophée International.
- Le Trophée Mille International où 12 équipes, venant de 12 pays différents sont sélectionnées pour se présenter le 11 mars 2019 au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 9^{ème} édition du Trophée Mille National aura lieu le lundi 3 décembre 2018 au centre des congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims.



ARTICLE 3 : COMPOSITION DES EQUIPES ET INSCRIPTION

L'inscription au concours est gratuite. Elle doit impérativement être faite par l'établissement scolaire et non par les élèves. Aucun candidat libre ne sera accepté. Chaque établissement ne pourra présenter qu'une seule équipe au concours.

Chaque équipe sera composée de trois candidats :

- Pour la partie cuisine, le binôme devra obligatoirement être composé d'une femme et d'un homme
- Pour la partie service, le candidat pourra être féminin ou masculin.

Les trois candidats devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le jour du concours.

Le remplacement de dernière minute d'un candidat, pour cause médicale ou événement familial, est accepté. Toute modification d'équipe devra être indiquée au plus tard, 24h avant le début des épreuves.

ARTICLE 4 : MODALITES DES EPREUVES

Cette année, les épreuves du concours seront accessibles au grand public. Les candidats travailleront donc dans un espace ouvert, à la vue de tous.



Pour la partie cuisine :

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : un plat sucré et un plat salé pour 6 personnes. 4 produits devront obligatoirement être utilisés, dans les recettes de l'équipe :

- Le potiron galeux de Champagne et du magret de canard pour le plat salé
- Le Biscuit Rose de Reims et le Champagne pour le plat sucré

Vous trouverez en annexe 1 de ce règlement, la description des produits imposés et le contact des 4 fournisseurs. Ces 4 matières premières seront fournies aux participants le jour du concours, selon les quantités qu'ils auront spécifiées. Les autres matières premières nécessaires à la préparation de ces deux plats seront apportées par les candidats sur le lieu du concours, à l'état brut (lavées, mais non traitées). Tous les aliments nécessaires à la préparation des deux plats (produits imposés compris) devront figurés sur les fiches recettes.

Les recettes proposées par les équipes devront impérativement utiliser des produits secondaires de saison. La préparation salée devra comporter une pièce principale, deux garnitures et une sauce. Le homard, la truffe et le caviar sont interdits sur ce concours. Les deux préparations devront être présentées au jury sur assiettes plates blanches, de 30 cm de diamètre, fournies par les organisateurs et non sur plateau.

A son arrivée, chaque binôme accèdera à son poste de travail accompagné par un membre du jury cuisine. Ce dernier vérifiera les fiches techniques de l'équipe, le matériel et les ingrédients apportés par leurs soins. Il formera les deux candidats sur le fonctionnement du matériel mis à leur disposition dans leur box puis les deux participants auront 10 minutes pour préparer leur poste de travail. L'envoi de la préparation salée se fera au bout de 3h d'épreuve, et l'envoi de la préparation sucrée au bout de 3h30. Après cela, ils auront 30 minutes pour nettoyer leur poste.

Vous retrouverez en annexe 2 de ce règlement, le plan du box où seront installés les participants et la liste du matériel mis à leur disposition. En dehors de cette liste, chaque équipe devra apporter les équipements et ustensiles dont elle aura besoin pour préparer ses deux plats. Une arrière cuisine, à l'abri du regard du public sera également mis à disposition de l'équipe pour y entreposer la vaisselle sale, les poubelles et autres éléments gênants sur le poste.



Pour la partie service :

Chaque candidat devra réaliser 6 épreuves : une découpe, une dégustation de fromages, un accord fromage et champagne, un argumentaire en salle, un questionnaire et un dressage de table.

DÉCOUPE :

Chaque candidat devra réaliser une découpe, puis un dressage sur plat. La découpe à réaliser sera sur un canard gras, d'environ 4kg. Face au jury, le candidat devra être capable d'argumenter sur la technique utilisée. Le candidat doit apporter son matériel de travail (couteaux). Des assiettes, plateaux et chauffe plat seront mis à sa disposition.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum

DÉGUSTATION DE FROMAGES :

Le candidat devra reconnaître visuellement plusieurs fromages de la région Grand Est. Quatre points seront à découvrir : le nom du fromage, le lait d'origine servant à fabriquer ce fromage, le terroir et la famille du fromage. Il pourra lui être demandé de faire une découpe et service sur assiette.

Temps de l'épreuve : 15 minutes

ACCORD METS ET CHAMPAGNE :

Au début de l'épreuve, le candidat tirera une cuvée de la Maison Veuve Clicquot au hasard. Avec ce vin, il devra proposer un accord mets et champagne qui lui paraît cohérent et expliquer son choix. Une dégustation commentée de cette cuvée pourra être demandée par le jury.

Temps de l'épreuve : 15 minutes

SERVICE PUIS ÉNONCÉ DU PLAT SALÉ ET DU PLAT SUCRÉ :

Le candidat service sera chargé d'apporter les premières assiettes de son équipe devant le jury de dégustation, puis d'énoncer l'appellation des deux plats de son équipe devant eux. Il devra être capable de répondre aux questions des membres du jury.

Temps de l'épreuve : 1 min pour le plat salé / 1 min pour le plat sucré

QUESTIONNAIRE :

Chaque candidat devra répondre à un questionnaire orienté sur les produits régionaux, les techniques propres au service en salle, la culture générale et quelques notions d'anglais. Le questionnaire sera dévoilé uniquement le jour du concours. Lors de cette épreuve, aucun document et appareil électronique ne sera autorisé (téléphone, tablette, console, ...)

Durée : 30 minutes

DRESSAGE D'UNE TABLE :

Le candidat se verra attribué une table de 8 personnes. Après avoir tiré au sort un thème imposé et découvert le menu qui sera proposé aux convives, le serveur devra placer sur sa table le linge, une composition florale réalisée par ses soins, les assiettes de présentation, tous les couverts et tous les verres qui lui sembleront les plus adaptés pour le repas de ses convives. Tous les éléments nécessaires pour dresser les tables seront mis à la disposition des candidats et dévoilés au début de l'épreuve. Aucun élément extérieur, apporté par les candidats ou un tiers ne sera admis.

Durée : 90 minutes

ARTICLE 5 : DOCUMENTS A FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 9^{ème} édition du Trophée Mille, l'établissement doit retourner par mail le dossier d'inscription dûment complété. Aucune donnée ne pourra être modifiée d'ici le jour de l'épreuve et un contrôle des bons d'économat sera effectué pour s'assurer du respect des quantités indiquées et de celles utilisées (au début de l'épreuve cuisine)

Si une équipe souhaite utiliser un matériel spécifique pour l'épreuve cuisine, elle devra nous le spécifier dans la rubrique prévue à cet effet, dans le dossier d'inscription.

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux trois candidats.

ARTICLE 6 : DEROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES

7h30 : accueil des candidats des 12 équipes

8h30 : début de l'épreuve pour le premier binôme cuisine, puis démarrage d'une nouvelle équipe toutes les 10 minutes

8h30 : Début des épreuves pour les serveurs (ordre de passage selon leur numéro d'équipe)

11h30 : Envoi du premier plat salé

12h00 : Envoi du premier plat sucré

14h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes et déjeuner

18h30 : Remise des prix suivi d'un cocktail

21h : Fin de la soirée

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé début octobre, une fois que le nom des 12 équipes sélectionnées sera dévoilé.

ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat devra apporter sa propre tenue pour le concours :

- Pour la cuisine :
 - o une tenue de cuisine propre.
 - o Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes.
 - o Plusieurs torchons

- Pour le service :
 - o une tenue de service propre
 - o Une paire de chaussures de service

Pour les épreuves, une toque et un tablier seront remis à tous les candidats.

Pour la remise des prix, une veste pour les cuisiniers et un gilet pour les serveurs, aux couleurs du Trophée Mille, seront remis aux candidats.

ARTICLE 8 : PENALITES

Les points suivants entraîneront des pénalités :

- Toute introduction de denrées alimentaires non prévues dans le bon d'économat.
- Toute introduction d'éléments d'art de la table pour les épreuves service.
- Tout retard entre 3 et 5 mn. Tout retard supérieur à 5 mn entraînera l'absence de notation de l'épreuve concerné.
- L'oubli d'un élément de la tenue de cuisine ou de service

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET DOCUMENTS AUTORISES SUR PLACE

Chaque équipe devra, le jour du concours, être accompagnée par maximum deux enseignants (un professeur de cuisine et un professeur de salle). Le concours étant ouvert au public, les autres accompagnants potentiels pourront observer les épreuves depuis la zone réservée à cet effet. Les professeurs seront également invités à s'installer dans cette zone. Ils n'auront aucun contact avec les élèves pendant le temps des épreuves aucun accès aux box des candidats ou à la zone d'épreuves des serveurs. Ils se retrouveront uniquement à la fin du concours, pour le déjeuner.

Pour les serveurs, les documents seront acceptés uniquement dans la salle d'attente entre chaque épreuve.

ARTICLE 10 : JURY

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique. Les délibérations du jury s'effectueront sur la base de la grille d'évaluation et de pénalités ci-jointes. Le jury du concours est souverain, ses décisions ne pourront faire l'objet ni d'appel, ni de contestations, ni de modifications. En cas d'ex aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera.

ARTICLE 11 : PROCES-VERBAL D'ENVOI

Afin d'éviter toute contestation, l'heure de fin de réalisation des recettes et l'envoi des plats sera notifiée sur un procès-verbal par un membre du jury, désigné par le président.

Le procès verbal devra être contresigné par chaque équipe, à l'issu du dernier envoi, le procès et sera remis au jury en cas de retard.

ARTICLE 12 : EVALUATION DES EQUIPES CANDIDATES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille National 2018, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine et celles du candidat serveur.

Pour les prix spéciaux, les équipes gagnantes seront celles ayant obtenu la meilleure note dans la catégorie citée (parmi les 11 équipes restantes).

ARTICLE 13 : DESIGNATION DE L'EQUIPE VAINQUEUR ET DES PRIX SPECIAUX

A l'issue de cette journée d'épreuves, 5 prix seront remis :

- **Le Trophée Mille**
- **4 prix spéciaux du jury :**
 - Le plat salé
 - Le plat sucré
 - Le service
 - Esprit d'équipe

Chaque équipe ne pourra se voir remettre qu'un seul prix.

L'équipe gagnante du Trophée Mille régionale 2018 sera obligée de représenter la France au Trophée International qui aura lieu le 11 mars 2019, à Reims. Pour cette ultime étape du concours, la section service ne sera pas représentée. Seuls les candidats pâtisserie et cuisine participeront. Le candidat service sera convié au Trophée International en qualité d'invité d'honneur.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

Le potiron galeux de Champagne :

Le potiron est un fruit à pépins, cependant, il est plus souvent utilisé en tant que légume, tout comme la tomate et le melon. Sa chair est de couleur orangée, de qualité excellente. Le potiron est lisse en début de végétation puis un peu avant la maturité du fruit, se forment les boursoflures de couleur légèrement grise, ce qui lui donne un aspect galeux.

Producteur : Ladam Primeurs, 24 Rue de Mars, 51100 Reims,

Tél: 06 65 74 05 99

Site Internet : <https://www.facebook.com/LADAM-Primeurs-1699445250344717/>



Le magret de canard :

Le magret (de l'occitan magret, diminutif de magre, maigre) est un filet de viande maigre, découpé à partir de la poitrine d'un canard gras, engraisé par gavage, les mêmes qui servent à produire le confit et le foie gras.

Producteur : La Ferme de Tilloy, 31, route nationale - 51460 - TILLOY ET BELLAY

Tél : 03 26 66 06 31 – Mob : 06 70 29 93 17 – Email : contact@lafermedetilloy.com

Site internet : www.lafermedetilloy.com



Le Biscuit Rose de Reims :

Le biscuit rose de Reims est une spécialité culinaire champenoise, dont l'origine remonterait au XVII^e siècle. À cette date, des boulangers champenois eurent l'idée de créer une pâte spéciale pour créer un gâteau sec appelé « bis-cuit », c'est-à-dire cuit deux fois. Aujourd'hui, la recette reste inchangée et la Maison Fossier, seul producteur de ce gâteau, est la biscuiterie la plus ancienne de France.

Producteur : Maison Fossier, 20, rue Maurice Prévotau, 51100 Reims

Tél. : 03 26 40 67 67 - Email : fossier@fossier.fr

Site Internet : www.fossier.fr



Le Champagne Brut :

Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée. Il est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le meunier et le chardonnay et permettent à ce vin emblématique, d'être apprécié sur de nombreux plats traditionnels comme gastronomiques.

Producteur : Champagne Veuve Clicquot

12 rue du Temple, 51100 Reims

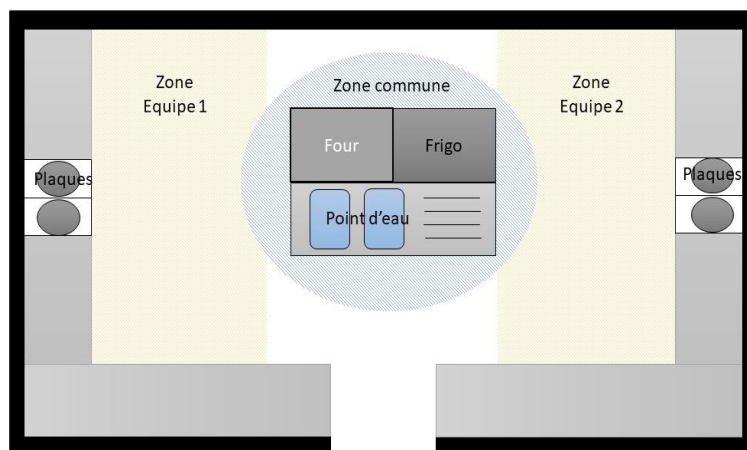
Tél : 03 26 89 54 40




Site internet : www.veuvecliquot.com



Annexe 2 : Composition d'un box de cuisine

Plan d'un box : 4m x 4m = 8m² pour deux équipes



Matériel mis à disposition	Photo de l'équipement
<p>1 four électrique SelfCookingCenter 5 senses à 6 niveaux, de la marque Rational (à partager avec une autre équipe)</p>	
<p>1 chambre froide horizontale ou verticale de la marque LIEBHERR de 600 litres (à partager avec une autre équipe)</p>	
<p>1 plonge en inox avec deux bacs (à partager avec une autre équipe)</p>	

<p>3 plans de travail de 120 cm x 700 cm</p>	
<p>1 plaque à induction de la marque Bartscher. 3000 w avec surface verre</p> <p>+ 1 plaque à induction 3500 w de la marque Tecnox avec surface en verre</p>	
<p>12 assiettes plates de 30 cm blanche de la marque Deshoulières (6 assiettes pour le plat salé et 6 assiettes pour le plat sucré)</p>	
<p>Lot de 5 casseroles professionnelles : 14 cm, 18 cm, 20 cm, 24 cm et 28 cm</p>	
<p>2 planches à découper en polyéthylène couleur- Epaisseur 2cm - 50x30 cm Et 2 culs de poule de 20 et 25 cm de diamètre</p>	
<p>2 bacs gastro de taille 1/1 : 530 x 325 cm (correspondants aux dimensions du four)</p>	
<p>Plaques et grilles de taille 1 /1 : 530 x 325 cm (correspondants aux dimensions du four)</p>	
<p>1 kit hygiène avec éponges, produits d'entretien, désinfectant pour mains, gants en latex, essui tout, serpillère, ...</p>	
<p>1 poubelle avec 2 sacs poubelle</p>	