

TROPHÉE MILLE

9^{ème} édition



RÉGLEMENT CONCOURS INTERNATIONAL du 18 mars 2019

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



ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS INTERNATIONAL

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 étrangers. Sont exclues les formations en mention complémentaire ou les formations continues. Chaque équipe représentera son école.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 9^{ème} édition du Trophée Mille International aura lieu le lundi 18 mars 2019 au centre des congrès de Reims, 12 Boulevard du Général Leclerc, 51100 Reims – France.



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 deux candidats, obligatoirement composé d'une femme et d'un homme et devront tous être âgés de moins de 25 ans révolu, le jour du concours (nés après le 18 mars 1994).

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.

Chaque équipe devra élaborer deux recettes : un plat sucré et un plat salé pour 6 personnes (soit 12 assiettes au total). 4 produits devront obligatoirement être utilisés, dans les recettes de l'équipe :

- La courge musquée (Butternut) et le 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 30 minutes plus tard. 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'abris 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.

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). Un certificat de scolarité, pour les deux candidats, sera également demandé pour valider l'inscription de l'équipe.

Le jour du concours, une pièce d'identité sera demandée aux deux 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

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 novembre, 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 :

- une tenue de cuisine propre.
- Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes.
- Plusieurs torchons

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

Pour la remise des prix, une veste pour les cuisiniers, 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.
- 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

ARTICLE 9 : ACCOMPAGNEMENT ET PRISE EN CHARGE

Les hébergements et les repas relatifs au concours ne seront pris en charge que pour quatre personnes : 2 candidats, un accompagnant professeur de cuisine, un représentant de l'école ou du pays, ou en l'absence de représentant de l'école ou du pays, un accompagnant interprète. La prise en charge de chaque équipe commence à leur arrivée sur le territoire français.

La durée de prise en charge des hébergements et des repas de chaque équipe internationale sera au maximum de trois nuitées et des repas correspondants (petits déjeuners, déjeuners, diners).

Les équipes pourront venir avec plus de quatre personnes, mais devront prendre en charge le coût des hébergements et des repas des personnes supplémentaires. Toutefois, le nombre de personnes supplémentaires est limité à deux.

Le jour des épreuves, le concours étant ouvert au public, les accompagnants pourront observer les candidats depuis la zone réservée à cet effet. Ils n'auront aucun contact avec les élèves pendant le temps des épreuves aucun accès aux box des candidats. Ils se retrouveront uniquement à la fin du concours, pour le déjeuner.

ARTICLE 10 : JURY

Le jury sera composé de personnalités du monde professionnel et gastronomique. 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 international, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine.

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, 6 prix seront remis :

- **Le Trophée Mille International**
- Le 2^{ème} prix
- Le 3^{ème} prix
- **3 prix spéciaux du jury :**
 - Le plat salé
 - Le plat sucré
 - Esprit d'équipe

Chaque équipe ne pourra se voir remettre qu'un seul prix. De nombreux lots et cadeaux seront offerts à chaque candidat par nos partenaires et par les organisateurs.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

La courge musquée (le Butternut) :

Le Butternut est une variété de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées. Il existe de nombreuses variétés de courge dont le butternut fait partie. Ce légume a la chair ferme, sucré et apporte beaucoup d'onctuosité à un plat. C'est pourquoi il est assez convoité par les cuisiniers.

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 PrévotEAU, 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

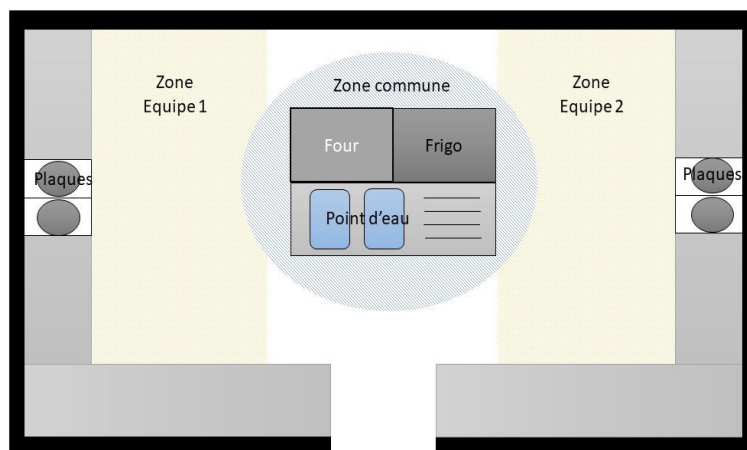
Tél : 03 26 89 54 40




Site internet : www.veuveclicquot.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, serpillière, ...</p>	
<p>1 poubelle avec 2 sacs poubelle</p>	