

REGLEMENT

Article 1 : Lieu du concours

Parc des Expositions de PAU, 7 boulevard Champetier de Ribes, 64000 PAU

Article 2 : Choix des candidats

Ce concours est ouvert aux élèves en formation Le candidat sera présenté par le Directeur Délégué aux formations de son établissement scolaire.

Le candidat devra retourner le dossier d'inscription **avant le vendredi 9 décembre 2016**.

Ce dossier comprendra :

- le CV du candidat (annexe 1),
- la lettre d'engagement (annexe 2),
- la fiche technique du plat de la première épreuve du concours : le thon (cœur de filet) (annexe 3),
- une photo en couleur de l'assiette à base de thon devra être jointe au format A5.

Cette recette salée réalisable en 30 minutes (15 minutes en back up et 15 minutes sur le podium) ayant pour élément principal le thon et utilisant les ingrédients disponibles dans la liste jointe plus éventuellement un produit apporté devra être reprise dans son intégralité le jour du concours.

La sélection pour la participation sera faite par le comité d'organisation d'après la fiche technique et l'originalité de la recette (photo) ainsi que la présentation générale du dossier de candidature.

L'inscription ne sera définitive qu'après la confirmation par le comité d'organisation de la sélection du candidat. Cette confirmation sera envoyée directement à l'établissement de formation.

L'élève sélectionné sera accompagné si possible le jour du concours par son professeur. L'élève représentera son établissement et concourra donc au nom de son centre de formation. Il devra se présenter en tenue professionnelle complète.

Article 3 : le Jury

Le jury sera composé d'au moins trois personnes dont un grand chef invité président du jury et le président des maitres restaurateurs du Béarn et de la Soule.

Article 4 : organisation des joutes Déroulement du concours

Les concurrents sont convoqués à 8 h **le lundi 6 mars 2017 au salon Saphir Parc des Expositions de Pau, 7 boulevard Champetier de Ribes.**

Ils devront impérativement être tous présents en tenue avec leur matériel à 8 h 30.

Les vestes, tabliers et toques comportant des marques commerciales sont prohibées mais les noms des candidats et des écoles sont autorisés.

Par tirage au sort une lettre sera attribuée à chaque concurrent. Elle déterminera l'ordre de passage des concurrents.

A 8 h45 début des épreuves dans le back office

En coulisse les candidats peuvent opérer des préparations et commencer des cuissons durant 15 minutes.

A 9 h début des épreuves sur le podium

Deux par deux les candidats s'affronteront en $\frac{1}{4}$ de finale durant 15 minutes sur le podium. Le thème sera **le thon** (deux assiettes) :

A face à B
C face à D
E face à F
G face à H

A l'issue de ces $\frac{1}{4}$ de finales le jury sélectionnera 4 élèves, En cas d'égalité des questions de culture gastronomique seront posées aux candidats pour les départager.

Après un nouveau tirage au sort se dérouleront deux nouvelles épreuves de $\frac{1}{2}$ finale de 15 minutes sur le podium (après 15 minutes en back up)

Le thème pour la première épreuve de $\frac{1}{2}$ finale sera le **carré de porc noir** (carré de 2 côtes détalonné) et pour la seconde épreuve **le filet de bœuf d'Aquitaine**, toujours deux assiettes.

A l'issue de ces $\frac{1}{2}$ finales et suivant les mêmes modalités, le jury désignera 2 élèves pour disputer la finale.

La finale aura une durée de 45 minutes sur le podium. **Le thème de la finale surprise sera divulgué aux candidats à l'issue des $\frac{1}{2}$ finales. La finale débutera à 14 h après une interruption pour le repas de midi.**

Pour la finale, les candidats pourront être assistés de leur professeur ou d'un chef de leur choix, cependant ceux-ci ne pourront pas mettre la main à la pâte, leur aide se limitera aux conseils,

Chaque candidat aura à sa disposition tous les produits qui sont listés (cf. produits à disposition).

Le candidat devra amener ses couteaux et ses assiettes (sauf pour la finale où elles seront fournies).

Une batterie de cuisine réduite est disponible mais par sécurité et confort les candidats peuvent amener quelques ustensiles de cuisson en sachant qu'ils doivent être compatibles avec l'induction.

Le tirage au sort des candidats sera effectué par le président du comité d'organisation.

Les résultats sont rendus publics dès la fin des délibérations.

Le président du jury expliquera les motivations des choix du jury

Article 5 : liste des produits à utiliser

La liste des produits que le candidat pourra utiliser lors des différentes épreuves est la suivante :

Le thon, le carré de porc noir, le filet de bœuf Blonde d'Aquitaine et la liste des produits mis à disposition fournie en pièce jointe.

Le candidat est autorisé à **amener un seul produit pour l'ensemble des épreuves.**

Article 6 : promotion de l'événement

Le comité d'organisation du concours utilisera toute information transmise par le candidat et son établissement ainsi que les images prises le jour du concours pour faire la promotion de cet événement dans les media qu'il jugera utile.

Article 7 : Contestation des résultats, annulation du concours

Pour toute contestation éventuelle, seul le jury est souverain dans les choix et la proclamation des résultats. Le comité d'organisation est seul habilité à annuler le concours, à en modifier les règles.

Produits à disposition

Les éléments du concours :	
Le thon (cœur de filet), le carré de porc noir (carré de 2 côtes détalonné), le filet de bœuf Blonde d'Aquitaine.	
L'économat :	Le frigo :
Agar-agar Ail Amandes hachées Badiane Bâton de vanille Cacao Câpres Chapelure Concentré de tomate Curcuma Echalote Farine Gros sel Huile de noix Huile d'olive Jurançon doux et sec Laurier Miel Moutarde Oignons Pain de mie Pain d'épices Pastis d'Amélie (¼) Pâte à filo Pignons Piment d'Espelette Piquillos Poivre de Sichuan Poivre moulu Quinoa Risotto Safran Sel fin de Salies Semoule de blé Sésame blanc Sucre Glace Sucre semoule Thym Vin rouge	Andouille béarnaise Assortiment mini-légumes Beurre doux Boudin noir Carottes Cèleri boule Chorizo Choux fleurs variés Ciboulette Citron Crème épaisse Crème liquide Escargots Fumet de poisson Gingembre Haricots maïs cuits Jus de veau lié Lait Navets longs Œufs Orange Pamplemousse Persil plat Poireaux Pommes de terre Yusu

Un produit libre, et un seul, peut être amené par le candidat pour l'ensemble des épreuves.

Annexe 1 - CV DU CANDIDAT

Elève :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Année de formation en cours :
.....

N° de portable :

Adresse Mail :
.....

Le professeur :

Nom :

Prénom :

N° de portable :
.....

Adresse mail :
.....

Le centre de formation :

Nom de l'établissement de formation :
.....

Nom du proviseur :
.....



Annexe 2 -LETTRE D'ENGAGEMENT

Nous soussignons

..... (élève)

etDirecteur Délégué
aux formations

représentant le centre de formation

.....

Nous engageons à concourir au SAPHIR 2017 **le lundi 6 mars 2017** au Parc des Expositions de PAU, et à respecter le règlement que nous avons reçu et lu.

Le à,

Signature
de l'élève

Signature
du DDFPT

Signature
du Proviseur

ASSOCIATION FRANÇAISE
DES MAÎTRES RÊSTAURATEURS