



Concours le Gastronomes du Collège 2024

Lycée Hôtelier St Pierre - Calais

REGLEMENT DU CONCOURS



1. EPREUVE DE SELECTION

Le concours « **Le Gastronomes du Collège 2024** » est ouvert à tous les élèves en classe de 3^{ème}, sous couvert du Chef d'Etablissement et des responsables légaux.

Les candidats candidatent en binôme à partir d'un dossier d'inscription en pièce jointe. Aucun engagement financier n'est demandé aux candidats.

La sélection se fera par une commission d'enseignants du Lycée Hôtelier Saint Pierre selon les modalités suivantes :

- ✓ A partir du thème « **Les Jeux Olympiques** » les candidats proposeront une recette d'un plat salé et d'un dessert sucré pour 2 personnes. Ces plats seront réalisés le jour de la finale en 1h30 maxi. (Chaque membre du binôme, réalisera seul soit le plat, soit le dessert à leur choix).

Pour le plat salé, l'élément de base mis en valeur doit être obligatoirement **un filet de poulet ou un dos de cabillaud**.

Les candidats détaillent dans le bulletin d'inscription leurs recettes, ainsi que la liste des produits nécessaires.

- ✓ **A partir de ce même thème**, le binôme de candidats proposera 3 photos d'une table dressée pour 2 couverts sur laquelle apparaîtra 2 pliages de serviettes différents.

Modalités d'envoi des dossiers d'inscription

date limite d'envoi : Vendredi 16 février 2024

Les dossiers complets devront être envoyés par mail à l'adresse suivante :

concoursgastronome2024@gmail.com

ils comprendront :

- le bulletin d'inscription signé par le Chef d'établissement et les responsables légaux (Annexe1)
- les recettes détaillées et la liste des ingrédients nécessaires (annexe 2)
- 3 photos de la table décorée (*les photos seront nommées : **Nom_prénom***)

2. EPREUVE FINALE

Après étude des dossiers reçus, le jury sélectionnera un ou plusieurs binômes par collège afin de venir en finale inter-collège **le Mercredi 20 Mars 2024** dans les locaux du Lycée Hôtelier Saint Pierre de Calais. Les candidats seront prévenus par le biais de leur collège.

En épreuve finale, les candidats retenus se présenteront à 2 épreuves :

- **L'une en cuisine :**

ils réaliseront leurs 2 recettes (identiques à celles proposées en sélection). Un membre du binôme réalisera seul la recette salée en 1h30, et le second réalisera le dessert. Le tout pour 2 couverts.

L'ensemble des produits listés par les candidats dans leur dossier d'inscription leur sera mis à disposition.

- **une seconde en Salle de Restaurant :**

Le binôme réalisera la mise en place et le décor de table sur le même thème à partir du matériel de base fourni par le Lycée Hôtelier, mais également par les éléments de décor amenés par les candidats.

Le binôme proposera un cocktail sans alcool (idéalement sur le thème imposé)

3. RESULTATS :

Après cumul des points des différentes épreuves de la journée, un binôme sera désigné grand vainqueur du concours « Le gastronome du Collège 2024 ».

La cérémonie de proclamation des résultats aura lieu dans la foulée des épreuves en fin d'après-midi.

Tous les candidats seront récompensés.