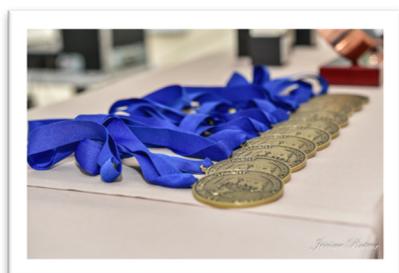




1^{er} Championnat de France Jeunes Talents Escoffier Sélection Régionale du Grand Sud-Ouest – Occitanie

XVII^{ème} Edition Concours en équipe cuisine et service



Les lauréats internationaux 2019

Championnat de France parrainé par la Délégation des Hauts de France

Cette sélection régionale aura lieu **le 03 avril 2020**

A l'École Hôtelière du Périgord - Avenue Henri Deluc, 24750 Boulazac (Périgueux)

Cette épreuve régionale a pour objectif de **sélectionner 1 équipe composée d'un(e) jeune cuisinier(e) et d'un(e) jeune serveur (se) qui représenteront le centre de sélection Haut de France lors de la finale du Championnat de France au mois de Novembre 2020 et ainsi pouvoir être sélectionné pour participer à la finale du World Championship Jeunes Talents Escoffier en Mars – Avril 2021 à Nice.**

Les Partenaires Premium du Pays France accompagnants les sélections régionales



Thème Cuisine

Le pintadeau farci

Durée 3 h

Recette à réaliser pour 8 personnes :

Vous disposez :

- De deux pintadeaux de 1,4 kg, prêt à cuire avec abattis (bas morceaux de volaille, comprenant la tête, le cou, les ailerons et les pattes, le gésier, le cœur et le foie).

L'interprétation est libre (servi chaud), mais vous devrez respecter les consignes suivantes :

- Vous devez désosser et farcir les pintadeaux et les présenter entier pour 4 personnes.
- Leur appliquer une cuisson dite « poêler » selon la technique du Guide Culinaire Escoffier page 401 de l'édition 1982 (cf doc : Rappel des techniques imposées).
- Vous devez réaliser une sauce (libre) à base de vin rouge Beaujolais.
Vous aurez à votre disposition si nécessaire du fond de volaille naturel Chef en brique ainsi qu'une sauce demi glace naturelle Chef en brique.
- Les cuissons sous vide sont interdites.

Vous accompagnerez ces volailles :

- De 8 talmouses individuelles "d'interprétation libre" à base d'orange,
- 8 fonds d'artichauts farcis selon la technique du Guide Culinaire Escoffier page 729 de l'édition 1982 (cf doc : Rappel des techniques imposées).
- L'interprétation de cette recette doit laisser la possibilité à l'équipe de donner libre court à son imagination et à sa créativité. **Néanmoins il vous est demandé de valoriser à travers cette recette deux produits emblématiques de votre terroir régional.**

Vous dresserez :

- Sur deux plats rectangulaires type champ de mars (Dimensions extérieures 52x39cm – Dimensions intérieures 47x37cm) pour 4 convives chacun, et deux saucières. (Le tout mis à disposition par les organisateurs)
 - 1 plat qui sera présenté et découpé en salle par le binôme « Service »,
 - 1 plat qui sera présenté au jury « Dégustation » pour son évaluation (**Vous devrez présenter votre plat au jury, vous assurerez le découpage de votre pièce, vous dresserez à l'assiette avec l'aide de votre coach**).
- Les éléments de décor ou les artifices non comestibles ne seront pas acceptés.



Attention les produits suivants ne sont pas autorisés : ***Caviar, Truffe.***

Vous devrez, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maitrise du Geste », la « Maitrise des déchets », la « Maitrise de l'eau » et la « Maitrise de la consommation d'énergie ».

Le prix maximum du panier nécessaire à la réalisation de la **recette ne devra pas dépasser 50 € HT pour 8 personnes.** (valorisation obligatoire de la fiche technique).

Cette recette doit tenir compte des règles et usages pouvant permettre un bon découpage en salle.

Thème Service en Restaurant

La Saint-Valentin

Durée : 3h30

30' Atelier n°1 : La Table de Prestige

Vous devrez dresser une table « Prestige », sur le thème « La Saint-Valentin », exploitable pour le service de restaurant avec une mise en place à la carte pour 4 personnes.

Vous disposez d'une table ronde d'un diamètre de 1,20 m et de 4 chaises.

Vous devrez amener les éléments de décor, le nappage et le matériel (vaisselle, verrerie, couverts, ...) nécessaires pour la mise en place de la table de Prestige (le reste du matériel nécessaire aux différentes épreuves sera fourni par l'établissement).

+15' Vous devrez vérifier la mise en place de votre table, expliquer et commenter les arts de la table et le décor choisi.

30' Atelier n°2 : Atelier d'office

Vous devrez réaliser un cocktail libre pour la Saint Valentin à partir des ingrédients listés ci-dessous :

Alcool : Champagne, Liqueur Grand Marnier, Malibu, Vodka, Gin, Rhum, Angostura

Liqueur : Liqueur de cassis, liqueur de café

Sirop de tradition : Sirop de sucre de canne, Grenadine, Orange, Fraise, Pêche

Jus de Fruits Andros : Jus d'oranges sanguines, Jus de Clémentines, Jus de Grenade, Nectar de Fraises, Pommes Pressées

Fruits : Fraise, Ananas, Pomme, Banane, Citron Jaune, Citron vert, Menthe fraîche

Divers : Eau gazeuse, Tonic

Épices : Cannelle, muscade, sel de cèleri, piment d'Espelette

Libre : Vous aurez la possibilité d'apporter deux ingrédients supplémentaires de votre choix

15' Atelier n°3 : Argumentation commerciale

Vous devrez argumenter sur le fromage « le Valentin », le préparer et le dresser à l'assiette avec des figues séchées et/ou poires fraîches.

15' Atelier n°4 : Atelier de mise en place

Vous devrez mettre en place les éléments nécessaires à la réalisation d'un sabayon (selon la technique du Guide Culinaire Escoffier page 793 de l'édition 1982 cf doc : Rappel des techniques imposées).

Ce sabayon sera réalisé devant les convives et servi avec l'entremet « Le Cœur » à découper au guéridon pendant le service.

15' Atelier n°5 : Mise en loge

Vous disposerez de 15 minutes pour prendre connaissance des vins et pains proposés pour le service (documents mis à disposition).



1h30' Épreuve de Service en Restaurant :

- Accueillir les clients
- Présenter et expliquer le menu
- Servir les eaux minérales
- Présenter et servir le vin blanc
- Servir l'entrée : Carpaccio de Thon et betterave rouge, sauce vierge aux fines herbes
- Servir le plat au guéridon : Pintadeau farci... Appellation définitive à voir avec votre binôme cuisine, découper et dresser
- Présenter et servir le fromage « Le Valentin » travaillé par vos soins
- Présenter et servir le pain. Tout au long du repas vous tiendrez à la disposition de vos convives trois pains à trancher que vous devrez conseiller judicieusement en fonction des plats servis (cf. fiche Bridor pdf)
- Finir la préparation du sabayon au guéridon devant les clients, découper l'entremet « Le Cœur » et servir
- Servir les boissons chaudes à la française
- Prendre congé des clients

Vous devrez, tout au long de ces épreuves tenir compte et mettre en pratique les règles et usages définies par la Charte du Service « A la Française » cf. document en annexe.

Vous devrez vous entraîner en amont en fonction du temps alloué à chaque épreuve

Menu :

Carpaccio de Thon et betterave rouge, sauce vierge aux fines herbes - Service à l'assiette

Pintadeau farci, sa sauce et ses garnitures - *Découpage en salle et service au guéridon*

Fromage Le Valentin – Préparation d'office - Service à l'assiette

Le Cœur et son Sabayon – Mise en place d'office – Découpe, Finition et *Service au guéridon*

Le vin blanc et les vins rouges seront imposés et communiqués le matin du jour du concours.

Pour le service des fromages vous pourrez proposer vin blanc ou vin rouge en fonction des clients.

Attention de bien prendre en compte le temps de dressage de la table.



Nous vous invitons à découvrir les vidéos et les albums photos :
Des Finales Nationales et des Finales Internationales

Sur

www.jeunestalentsecoffier.com et <https://www.facebook.com/JeunesTalentsEcoffier/>



Finale Internationale 2019



Finale Nationale 2018