

TROPHÉE MILLE



RÉGLEMENT CONCOURS FRANCE du 25 novembre 2019

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 (BAC, BP, BT, CAP, BEP, MC, ...). Chaque équipe représentera son école, son C.F.A. Interpro, ou son lycée.

Le Trophée se présente en deux étapes :

- Le Trophée Mille France où 8 à 12 équipes françaises sont sélectionnées, selon la qualité des dossiers, pour se présenter le 25 novembre 2019 au concours. Le gagnant de cette étape représentera la France au Trophée International.
- Le Trophée Mille International où 8 à 12 équipes, venant de pays différents sont sélectionnées pour se présenter le 16 mars 2020 au concours.

ARTICLE 2 : DATE ET LIEU

La 10^{ème} édition du Trophée Mille France aura lieu le lundi 25 novembre 2019 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 16 mars 2020, jour du concours international.

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 vinaigre de Reims et la poulette pour le plat salé
- Le miel 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, et une saucière devra accompagner les 6 assiettes salées. Ces éléments seront fournies par les organisateurs.

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. 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 (soit 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.



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 une épreuve sur l'art de la table.

DÉCOUPE :

Chaque candidat devra réaliser une découpe, puis un dressage sur plat. La découpe à réaliser sera sur une poulette d'environ 2kg. Face au jury, le candidat devra être capable d'argumenter sur la technique utilisée. Un service de légumes à l'anglaise, accompagnant la viande sera également demandée au serveur. Pour cette épreuve, le candidat doit apporter ses couteaux. Des assiettes chaudes, des plateaux et un chauffe plat seront mis à sa disposition par les organisateurs.

Temps de l'épreuve : 30 minutes maximum

DÉGUSTATION DE FROMAGES DE LA REGION GRAND EST :

1^{ère} étape : Épreuve de reconnaissance : le candidat / la candidate dispose d'une minute pour visualiser et reconnaître l'ensemble des fromages qui lui sont présentés. Il doit ensuite les présenter un par un au jury en indiquant, s'il le peut : leur nom, leur type de lait, s'ils sont classés en A.O.P., I.G.P. ou non, à quelle famille de fromage ils appartiennent, leur origine géographique et toute autre indication qui lui semblerait judicieuse et qui pourrait lui permettre de se différencier par rapport à ses concurrents : fromage doux ou fort, etc.

2^{ème} étape : Épreuve de service : le candidat / la candidate doit effectuer un service du fromage à l'assiette : découpage de 3 parts des fromages choisis par le jury. Le jury sera particulièrement



attentif au respect des règles suivantes : changement de couteau éventuel en fonction du type et de l'ordre des fromages servis (les couteaux sont fournis par le jury), taille des morceaux servis, à adapter en fonction de la quantité habituellement prise en fin de repas, harmonie de la présentation, connaissance de la possibilité de compléter avec éléments de décoration et/ou gustatifs (fruits, miels, gelées, confitures...), qualité de la découpe afin de veiller à ce que la part de fromage restante pour l'établissement soit belle et commercialisable.



Les fromages à connaître et reconnaître sont issus des fromages de la région Grand-Est uniquement. Monsieur Cahours, Maître Fromager et membre du jury de cette épreuve, souhaite profiter de votre présence pour vous faire utiliser ses couteaux professionnels. Le candidat devra reconnaître visuellement plusieurs fromages de la région Grand Est.

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 l'une des 6 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 et servir la sauce accompagnant le plat salé de son équipe, aux 5 membres du jury.

Temps de l'épreuve : 2 à 3 min par plat

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

ART DE LA TABLE :

Le candidat devra se mettre dans la situation d'un maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique. Il sera chargé de vérifier la mise en place d'une table de 8 personnes, retrouver les erreurs et demander à son commis de rectifier la mise en place, en argumentant. Cette épreuve mettra en lumière les connaissances des arts de la table et du dressage du candidat mais également ses notions de pédagogie et de communication.

Durée : 15 minutes

ARTICLE 5 : DOCUMENTS A FOURNIR

Pour valider l'inscription de l'équipe à la 10^{ème} édition du Trophée Mille France, l'établissement doit retourner par mail le dossier d'inscription dûment complété avant le 11 octobre 2019 à 23h55. 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)

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

ARTICLE 6 : DEROULEMENT DU CONCOURS ET HORAIRES

Le planning détaillé des équipes avec les heures de passage de chacune sera envoyé début novembre aux équipes sélectionnées. Mais voici les informations les plus importantes :

Dimanche 24 novembre : arrivée à Reims en fin d'après-midi, dépôt des denrées fraîches auprès des organisateurs et dîner entre équipes participantes.

Lundi 25 novembre :

- 7h45 : accueil des candidats au centre des congrès, et lancement des épreuves.
- 14h30 : Fin des épreuves pour toutes les équipes, déjeuner et départ en visite touristique
- 18h30 : Remise des prix suivi d'un cocktail
- 21h : Fin de la soirée et retour à l'hôtel

Mardi 26 novembre : Départ des équipes en voiture à leur convenance. Si vous souhaitez profiter de la journée du 26 novembre pour visiter Reims, n'hésitez pas à nous le faire savoir, nous serions ravis de vous organiser une journée de visite.

ARTICLE 7 : TENUES PROFESSIONNELLES

Chaque candidat devra apporter certains éléments de sa tenue pour le concours :

- Pour la cuisine :
 - o Un pantalon noir propre.
 - o Une paire de chaussures de sécurité antidérapantes.
 - o Plusieurs torchons

Une toque, une veste et un tablier seront remis aux candidats pour les épreuves. Ils devront remettre cette même veste pour la remise des prix du concours.

- Pour le service :
 - o une tenue de service propre complète (pantalon ou jupe au choix)
 - o Une paire de chaussures de service

Un gilet sera offert au candidat, qui devra porter sur les épreuves et à la remise des prix. Un tablier lui sera également offert pour les épreuves les plus salissantes (découpe, fromages, ...).

ARTICLE 8 : PENALITES

Les points suivants entraineront 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. Si l'établissement souhaite faire venir des supporters ou d'autres élèves pour venir assister aux épreuves, nous vous invitons à nous le faire savoir au plus vite pour bien organiser leur venue et leur accueil. Les professeurs n'auront aucun contact avec les élèves pendant le temps des épreuves et aucun accès aux box des candidats ou à la zone d'épreuves des serveurs. Ils se retrouveront uniquement à la fin du concours.

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

ARTICLE 10 : PRIX DU CONCOURS ET PRISE EN CHARGE

L'inscription au concours Trophée Mille est gratuit. Les équipes seront prises en charge par l'association à hauteur de 5 personnes (3 candidats, et 2 professeurs), dès leur arrivée à Reims le dimanche après-midi, jusqu'à leur départ le mardi dans la journée :

- Hébergement : 4 chambres pendant 2 nuits :
 - o 3 chambres simples pour 2 professeurs et 1 candidat
 - o 1 chambre twin pour 2 candidats filles ou garçons selon les trios composés
- Repas :
 - o Dimanche soir à l'hôtel
 - o Lundi sur la zone de concours
 - o Mardi matin et midi selon l'heure de départ
- Visites :
 - o Lundi après-midi, en attendant la remise des prix
 - o Mardi, selon les heures de départ de chacun

Les frais de déplacement jusque Reims restent à la charge de chaque établissement.

ARTICLE 11 : 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. Un huissier de justice sera présent le jour du concours pour vérifier le déroulé des épreuves et le compte des points.

ARTICLE 12 : 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'issue du dernier envoi, le procès et sera remis au jury en cas de retard.

ARTICLE 13 : EVALUATION DES EQUIPES CANDIDATES

Pour sélectionner l'équipe gagnante du Trophée Mille France 2019, les membres du jury additionneront les notes du binôme cuisine et celles du candidat serveur. 3 équipes seront alors désignées en tant que 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}. Parmi les équipes non récompensées, 4 prix spéciaux seront remis aux meilleurs candidats dans la catégorie citée.

ARTICLE 14 : DESIGNATION DE L'EQUIPE VAINQUEUR ET DES PRIX SPECIAUX

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

- Le Trophée Mille 1^{er} prix
- Le Trophée Mille 2^{ème} prix
- Le Trophée Mille 3^{ème} prix
- 4 prix spéciaux, remis aux équipes restantes, non récompensées :
 - o Le plat salé
 - o Le plat sucré
 - o Le service
 - o Esprit d'équipe

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

L'équipe gagnante du Trophée Mille France 2019 sera obligée de représenter la France au Trophée international qui aura lieu le 16 mars 2020, à Reims. Pour cette ultime étape du concours, la section service ne sera pas représentée. Seuls les candidats « cuisine » participeront. Le candidat service sera convié au Trophée international en qualité d'invité d'honneur.

Annexe 1 : Les 4 produits imposés

Le vinaigre de Reims :

Respectant la tradition champenoise, ce vinaigre est élaboré à partir des marcs de dégorgement. Vieilli dans des chais dans des fûts de chêne durant 1 an, il offre une finesse et un bouquet boisé qui en font un produit unique sur le marché.

Producteur : Maison Clovis

Tel : 03 26 49 58 70

Site Internet : <https://moutarde-clovis.com/vinaigres/tous-les-vinaigres/vinaigre-de-reims-50cl.html>



La Poulette :

Jeune poule qui n'est pas encore considérée comme adulte, sa chair est goûteuse et reste ferme. Patrick et Corentine Cogniard sont des éleveurs attentifs et tentent de fonctionner en circuit fermé au sein de la ferme, avec le souci constant de la qualité et du respect de la terre et des animaux.

Producteur : Les volailles et agneaux de la ferme, 08310 Pauvres

Tél : 03.24.30.33.06

Site internet : www.volailles-de-la-ferme.com



Le miel d'acacia :

Jean-François Brunsart élabore du miel d'acacia en utilisant des pratiques douces et écologiques. Il traite ses ruches aux huiles essentielles BIO et cherche en permanence l'équilibre entre le bien-être des abeilles et la qualité du miel.

Producteur : Les ruchers de l'espérance, 1 chemin des tanks, 51420 Cernay Les Reims

Email : jean-francois.brun sart@wanadoo.fr

Site Internet : www.producteur-miel-pollen-reims.com



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

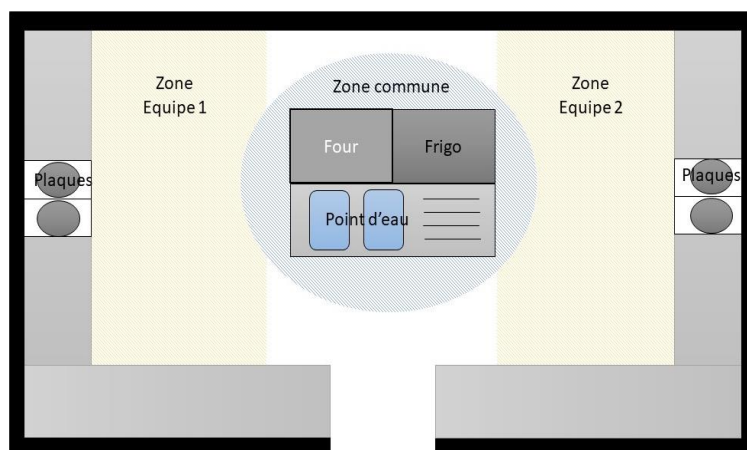
Tél : 03 26 89 54 40

Site internet : www.veuveclicquot.com






Annexe 2 : Composition d'un box de cuisine

Plan d'un box : 4m x 4m = 16 m² soit 8m² pour chaque équipe.



2 étuves, une cellule de refroidissement rapide, et un grand congélateur seront également à la disposition de toutes les équipes, sur la zone commune.

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

<p>3 plans de travail de 120 cm x 700 cm</p>	
<p>2 plaques à induction de la marque Bartscher. 3000 w avec surface 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 3 casseroles professionnelles : 14 cm, 20 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>2 Plaques et grilles de taille 1 /1 : 530 x 325 cm (correspondants aux dimensions du four)</p> <p>Et une échelle en inox sur roulette.</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>	