

RÈGLEMENT DU CONCOURS CUISINIER DE LA RÉGION VYSOČINA JUNIOR 2018 open

- ✓ Lors du concours Cuisinier de la région Vysočina Junior 2018 open, chaque école est représentée par deux élèves, **chacun se présentant en tant qu'individu.**
- ✓ Le premier participant doit préparer une entrée froide dans un délai de 45 minutes pour 4 portions, la matière première obligatoire étant **le miel.**
- ✓ Le deuxième participant doit préparer un plat principal avec une sauce et avec un accompagnement au minimum, dans un délai de 45 minutes pour 4 portions, la matière première obligatoire étant **le filet mignon de porc.**
- ✓ Les participants prépareront leur plat indépendamment l'un de l'autre.

Évaluation et jury

- ✓ Les performances des élèves seront évaluées par un jury de quatre membres. L'entrée et le plat principal seront évalués séparément. Lors de l'évaluation de la préparation des repas, le jury se concentrera sur les compétences techniques et le respect des règles d'hygiène. Les plats préparés seront évalués selon leur apparence, leur originalité et créativité, le niveau de présentation, leur consistance, leur goût et leur odeur. Le nettoyage du poste de travail sera également inclus dans l'évaluation de la réalisation du thème de concours.

Le lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims a présenté deux élèves à ce concours :

- ✓ Mélissa FAGOTIN, élève en terminal Bac professionnel, option cuisine pour la confection du plat principal, accompagnée de son professeur M. LECOQ Aymeric.
- ✓ Clément CENDRA, élève en mention complémentaire « cuisinier en dessert de restaurant » pour la confection de l'entrée froide, accompagné de son professeur M. FERRAT Pascal