



## Règlement du Trophée Marcellin PUJOL 2022



### Article 1

Le concours, organisé par l'Association du Trophée Marcellin PUJOL, est destiné aux étudiants des métiers de cuisinier & serveur, qui préparent les **diplômes C.A.P., BAC PRO, Brevet Professionnel**, qu'ils soient en alternance dans les C.F.A., les Lycées professionnels ou les lycées techniques d'OCCITANIE.

### Article 2

La sélection s'effectuera parmi les jeunes de ces établissements, **4 équipes de trois candidats**, deux en cuisine et 1 en salle seront retenues, informées & convoquées directement par les organisateurs.

Un comité d'évaluation sera chargé de les sélectionner, pour la cuisine, sur la base des recettes d'une entrée et d'un plat principal. Pour le service, la fiche de préparation d'un cocktail « short drink ». Recettes de leur propre inspiration, en conformité avec le thème imposé. Les fiches techniques de fabrication, valorisées, ainsi que la présentation des recettes seront élaborées sur tableur informatique, pour chaque plat et pour le cocktail.

Le document de présentation devra porter la ou les photos, **l'intitulé des recettes** et la **progression du travail**. Ces documents devront obligatoirement être dactylographiés et comporter les noms, adresses, numéros de téléphone et email des candidats ainsi que le nom, raison sociale de l'établissement d'apprentissage, l'adresse du Centre de Formation ou du Lycée fréquenté.

Les candidats pourront avoir planifié leur travail et consulter ce document pendant l'épreuve.

### Article 3

Les dossiers de candidature devront être adressés à l'Association du Trophée Marcellin PUJOL :

- Par courrier : Association Marcellin Pujol, Route de Sainte Barbe 65370 Izaourt,
- Par courriel à : [michelpujol65@gmail.com](mailto:michelpujol65@gmail.com)

**Impérativement avant le 13 décembre 2021, délai de rigueur.**

Les participants seront informés directement par les organisateurs le **16 décembre 2021** du choix de la commission de sélection.

### Article 4

Les épreuves se dérouleront le **MARDI 1<sup>er</sup> février 2022** dans le cadre du **salon S.M.A.H.R.T. au MEETT, Parc des Expositions de Toulouse, Concorde Avenue 31840 Aussonne.**

**Epreuve de cuisine** : Elle se déroulera le matin à partir de **7h30, Rendez-vous à 07h00 sur place**. La durée de l'épreuve de cuisine sera de 4 heures pour la fabrication et l'envoi du premier plat compris. Les candidats débiteront de 10 minutes en 10 minutes. Tout retard à l'envoi, au-delà de cinq minutes, sera pénalisé et le candidat enverra ses préparations en dernier.

Toutes les préparations devront être réalisées sur place. Seuls les fonds ou bouillons de base préalablement préparés seront autorisés. Un contrôle des denrées sera réalisé à l'entrée, les ingrédients non autorisés seront confisqués.

Les consignes de choix des produits et de dressage sont listées en fin de document. Chaque binôme cuisine devra préparer les plats pour 4 **personnes**. Décrits en annexe

**Epreuve de commercialisation, service en restaurant** : Les candidats disposeront de deux heures pour la préparation du cocktail et l'argumentation du vin proposé en accompagnement du plat principal des cuisiniers. L'évaluation des autres items se fera au moment du service.

### Article 5

Les candidats devront se présenter en tenue professionnelle correcte, pour les cuisiniers, avoir une veste de cuisine de rechange et une toque pour la proclamation du palmarès.

Tous devront **apporter le matériel de cuisine et de salle qui leur sera nécessaire.**

Si les canettes pour la préparation imposée sont fournies par l'organisation et distribuées sur place, l'ensemble des denrées liées à la préparation de l'entrée libre autour de la truite des Pyrénées, des garnitures et du vin (prévoir 2 bouteilles de 75 cl) sont apportées par chaque établissement de formation.

Il en sera de même pour tous les autres ingrédients d'assaisonnement et denrées liés à la préparation des recettes. Il leur est conseillé d'être extrêmement vigilants sur la vérification de leurs marchandises. Le concours se déroulant à l'intérieur du salon, il ne sera pas possible de s'approvisionner sur place. (La liste du gros matériel mis à disposition sera fournie sur demande)

Ces fournitures de denrées pourront être prises en charge par les organisateurs dans la limite de cent cinquante euros par équipe, sur présentation des justificatifs d'achats. Une participation aux frais de déplacement des candidats pourra être envisagée, au cas par cas.

S'agissant d'un concours professionnel, les équipes de candidats devront prendre en compte la valorisation du coût matières de sorte que l'ensemble de la prestation, Apéritif, Plats et Vin, puisse être intégré dans un menu proposé à la clientèle de restaurant à un tarif de 45€ Taxes & service inclus, avec comme notion de rentabilité un coefficient de 30% maximum de coût matière sur prix de vente, hors taxes.

Tous renseignements complémentaires auprès de :

M. Laurent DESCOUX 06 10 78 48 73 [laurent.descoux@ac-toulouse.fr](mailto:laurent.descoux@ac-toulouse.fr)

M. Christian COCHONNEAU 06 07 51 88 13 [christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

## Article 6 :

Les critères d'évaluation seront les suivants :

### **COMMUNICATION PROFESSIONNELLE**

Noté sur 20 points

Présentation des documents (Clarté, lisibilité, détails de mise en œuvre, intitulés, conformité...)  
Originalité des recettes, fiches techniques valorisées

### **CUISINE**

Noté sur 30 points

Présentation du candidat  
Organisation du poste de travail  
Hygiène générale en cours de travail  
Optimisation des moyens (Denrées, Énergie)  
Mise en œuvre, respect des produits, des techniques de base de la cuisine...  
Conduite des cuissons,  
Attitude professionnelle conforme  
Respect des consignes

### **DÉGUSTATION :**

Noté sur 50 points.

Conformité du plat avec la recette annoncée et les exigences requises  
Conformité des cuissons  
Présentation, harmonie du dressage et des proportions, formes et volumes  
Température du contenant et du contenu.  
Goût et assaisonnement

### **Pour la partie SALLE :**

Noté sur 50 points

**Originalité et réalisation du cocktail. Argumentation du choix du vin et commentaires. Respect des consignes, aisance & prestance. Maîtrise des techniques de la découpe de la cannette et de la présentation sur assiette. Présentation commerciale des plats, argumentations de vente. Analyse critique personnelle.**

Le jury sera composé de professionnels, d'enseignants et formateurs, en aucun cas l'employeur, l'enseignant le formateur ou le parent d'un candidat ne pourra en faire partie. Les décisions du jury seront sans appel. La proclamation des résultats et remise des prix se fera le jour même à l'issue des délibérations.

## Article 7 :

Au cas de survenance d'un événement fortuit, les organisateurs se réservent la possibilité d'annuler les épreuves. Cette annulation ne donnera lieu à aucun dédommagement de quelque nature que ce soit. Les candidats déclarent avoir eu préalablement connaissance du présent règlement et l'acceptent sans réserve.

Pour l'organisation  
Le délégué M. Laurent DESCOUX

## **ANNEXE**

**Epreuve de cuisine :** « Valoriser les produits locaux de la région OCCITANIE / Pyrénées-Méditerranée »

### **Première production : Entrée à base de truite des Pyrénées**

- Vous devrez produire une entrée « libre » froide ou chaude autour de la truite des Pyrénées pour 6 personnes.
- Vous devrez tenir compte
  - De la saison (fin janvier)
  - Dressage sur assiette (Assiette de votre établissement)
- Une vigilance particulière sera apportée à
  - L'harmonie de l'ensemble et la décoration,
  - L'originalité de la recette

### **Deuxième production : plat principal à base de canettes et légumes racines**

- Vous réaliserez deux recettes à base de canette, une imposée : canette rôtie, dressée en plat et découpée en salle devant le jury, la deuxième avec une découpe à cru, deux cuissons, réalisation d'un jus ou sauce. Pour le dressage, 4 assiettes blanches seront fournies par l'organisation.
- Réaliser obligatoirement trois garnitures avec des légumes-racines d'hiver de production maraichère locale, pour l'ensemble des recettes.
- Le dressage se fera sur des plats torpilleurs de 59 cm de long pour la première canette et sa garniture et sur 4 assiettes blanches pour la seconde, les plats et assiettes seront fournis par l'organisation.

**Epreuve de commercialisation et service en restaurant :** « Valoriser les produits locaux de la région OCCITANIE / Pyrénées-Méditerranée »

Les candidats débiteront à 9h de 10 mn en 10 mn. Le premier devra présenter son cocktail et son argumentation à partir de 11H

### **Première partie : Bar**

- Préparation et service d'un cocktail « short drink » 15 à 18 cl au total avec au moins un produit marqueur de la région d'Occitanie /Pyrénées-Méditerranée. Cette préparation sera servie à un jury de 3 pers.(5/6cl/pers) pour dégustation et évaluation.
- Présentation, argumentation et service d'un vin issu de l'IVSO associé au plat,

### **Deuxième partie : Restaurant**

- Présentation, découpage, service à table, accord du vin avec la canette rôtie.
- Présentation, service à l'assiette et argumentation commerciale de la recette libre à base de canette.