



SUJET REGIONAL METIER CUISINE

Soumis par : Clarisse Argout, Présidente de jury Nouvelle-Aquitaine

SOMMAIRE

1. Sujet d'épreuve	2
2. Barème de notation	6
3. Exigences de sécurité liées au métier	8
4. Equipements et matériaux.....	8

Vous trouverez dans ce document le sujet des sélections régionales, qui permettra au meilleur candidat d'être retenu pour participer aux finales nationales en 2025.

Bonne chance et bon courage à tous pour cette magnifique aventure...

1. LE SUJET D'EPREUVE

Module 1 (2 plats) : 08h30-12h30

- 1^{er} plat Entrée végétarienne

Descriptif du plat	<u>Préparer 4 portions</u> Prévoir : - Utiliser et travailler la carotte sous 3 formes ou textures différentes -Utiliser un oeuf avec une technique libre de votre choix -Réaliser une vinaigrette ou condiment.
Détails de service	4 portions à l'assiette Poids d'une portion: 120 g minimum
Principaux ingrédients obligatoires	- Utilisation de la carotte -Utilisation de l'oeuf sous une forme libre
Produits de base	Au choix en fonction des produits à votre disposition dans le panier
Matériel de service requis	4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde

- 2^{ème} plat : Travail du pigeon

Descriptif du plat	<u>Préparer en assiettes 4 portions de pigeon:</u> Prévoir: - un jus court - 2 garnitures d'accompagnement - o 1 garniture à base de féculent - o 1 garniture libre Dressage libre à l'assiette
Détails de service	4 portions à l'assiette Poids d'une portion : 180g minimum
Principaux ingrédients obligatoires	- Pigeon - Garniture à base de féculent ainsi qu'une garniture libre - Jus court de pigeon
Produits de base	- Utilisation des produits de la table commune - Utilisation des ingrédients de ce module que vous avez prévus
Matériel de service requis	4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde selon les consignes du centre de compétition

Module 2 (2 plats) : 13h30-17h30

- **1^{er} plat** : Encornet farci au plat

Descriptif du plat	<u>Préparer 4 portions d'encornet farci:</u> Prévoir: - Savoir travailler l'encornet - Réaliser une sauce américaine - 2 garnitures d'accompagnement différentes: - o 1 libre à base de tomates - o 1 timbale de riz Dressage de 4 portions en plat à servir
Détails de service	4 portions au plat Poids d'une portion : 200 g minimum
Principaux ingrédients obligatoires	- Encornet - Riz - Tomate
Produits de base	- Utilisation des produits de la table commune - Utilisation des ingrédients que vous avez prévus dans le module
Matériel de service requis	Un plat de service sera mis à disposition, les dimensions vous seront transmises ultérieurement.

- 2^{ème} plat : Création d'un dessert sans gluten autour de l'agrumes

Descriptif du plat	<u>Préparer 4 portions individuelles de dessert autour de l'agrumes:</u> Prévoir: - 1 biscuit sans gluten - 1 élément à base de chocolat - 1 élément de décor à base d'agar, gélatine ou pectine - 1 ou plusieurs éléments agrumes Dressage libre à l'assiette
Détails de service	4 portions à l'assiette Poids d'une portion : 120g minimum
Principaux ingrédients obligatoires	- Biscuit sans gluten - Décor gélifié - Sauce ou coulis
Produits de base	- Utilisation des produits de la table commune - Utilisation des ingrédients que vous avez prévus dans ce module
Matériel de service requis	4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde selon les consignes du centre de compétition

2. BAREME DE NOTATION

Grille de notation à utiliser telle quelle.

a. Notation objective

Cette méthode de notation est une transcription de la notation à l'international. Chaque item de notation se fera de la manière suivante :

- Si la notation est sur 1, retirer 0.25 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 0.75, 2 fois il a 0.50, 3 fois 0.25, 4 fois il a 0 à cet item de notation.
- Si la notation est sur 2, retirer 0.50 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 1.50, 2 fois il a 1, 3 fois 0.5, 4 fois il a 0 à cet item de notation.
- Si la notation est sur 3, retirer 0.75 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 2.25, 2 fois il a 1.50, 3 fois 0.75, 4 fois il a 0 à cet item de notation.
- Et ainsi de suite selon le nombre de points attribuer dans les différents items de notation.

Il faut être **intransigeant** sur la notation, surtout sur la partie **hygiène** ou les fautes de goûter avec les doigts. L'hygiène et la manipulation des produits coûtent beaucoup de points qui font la différence entre une médaille et une 10e place ou plus, car le classement est très resserré à l'international. Ces habitudes de travail sont très difficiles – voire impossibles - à corriger à l'entraînement avant les Finales Nationales.

Pour la référence des techniques utilisées, servez-vous du livre de Michel MAINCENT : *Cuisine de référence*. Il est visuel et très complet. Ce sera le livre de référence pour les Finales Nationales.

b. Notation subjective

La méthode de cette notation est une transcription de la notation à l'international. Chaque item de notation se fera de la manière suivante : chaque item sera évalué avec les points de 1 à 10 selon le règlement ci-dessous :

Points accordés :

- Parfait = 10 points
- Très bon = 9 points
- Bon = 8 points
- Assez bon = 7 points
- Suffisant = 6 points
- Moyen = 5 points
- Faible = 4 points
- Insuffisant = 3 points
- Très insuffisant = 2 points
- Néant = 1 point

La retranscription sur la feuille de notation subjective se fera en faisant **une règle de 3**.

Ex. : techniques : *qualité des techniques démontrées* $8 \times 6 : 10 = 4.80$

Ne pas arrondir les chiffres car bon nombre de fois, les candidats sont séparés par des dixièmes de points.

Cette partie de notation subjective est associée à la qualité de créativité des candidats, à son sens de l'organisation, la présentation et dégustation des plats. Il faut ne pas hésiter à mettre de très bonnes notes quand le candidat est méritant

NOTATION OBJECTIVE	NOTATION SUBJECTIVE
HYGIENE – (MAX 10 POINTS) PERSONNEL – (5 points) - Tenue professionnelle / Mains - Dégustation des préparations - Manipulation des produits ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL- (3 points) - Plan de travail et caisson - Lieu de stockage froid et chaud HYGIENE DES DENREES (2points) - Crues / cuites	
TOTAL 10	
PREPARATION – (MAX 33 POINTS) TECHNIQUES - (17 points) - Qualité des techniques démontrées - Conformité des techniques réalisées QUALITE DES PRODUITS FINIS - (5points) - Qualité des produits finis avant dressage ORGANISATION DU TRAVAIL – (4 points) - Planification de son travail - Efficacité dans l'enchaînement des tâches - Enchaînement global des tâches GASPILLAGE – (4 points) - Produits / préparations - Energie UTILISATION DES PRODUITS OBLIGATOIRES -(3 points) - Utilisation des produits obligatoires du sujet - En accord avec le sujet	PRESENTATION – (MAX 15 POINTS) ASPECT – (10 points) - Equilibre des couleurs - Assemblage des volumes et formes - Netteté de l'ensemble - Brillance, glaçage CREATIVITE – (5 points) - Style et créativité de l'ensemble
TOTAL 33	TOTAL 15

PRESENTATION – (MAX 7 POINTS) ELEMENTS REQUIS – (2 points) - Eléments requis par le sujet - Quantité des préparations conforme aux exigences SERVICE – (4 points) - Exactitude horaire des envois PROPRETE DU DRESSAGE – (2 points) - Traces de doigts ou autres sur les contenants - Eclaboussures et taches sur les contenants	DEGUSTATION – (MAX 35 POINTS) - Combinaison des différentes harmonies des saveurs (12 points) - Texture des différentes composantes (12 points) - Saveurs des différentes composantes (11 points)
TOTAL 7	TOTAL 35
TOTAL / 50	TOTAL / 50
TOTAL / 100	

3. EXIGENCES DE SECURITE LIEES AU METIER

- En matière d'hygiène la référence est celle de la législation H.A.C.C.P.
- En matière de sécurité, des kits de protection au feu seront présents sur chaque box de compétition. Une trousse de premiers soins sera également disponible.
- Tous les candidats doivent porter une tenue professionnelle **blanche ne comportant aucun nom, sigle ou logo** et des chaussures de sécurité. Ils doivent être conformes aux exigences professionnelles du métier de Cuisinier.
- Les membres du jury doivent aussi porter une tenue professionnelle appropriée (veste, toque, tablier) lors de l'inspection, le contrôle, la correction des sujets.

4. EQUIPEMENTS ET MATERIAUX - POSTE DE TRAVAIL AMENAGE PAR LE CENTRE

- Un poste de travail traditionnel, gaz ou par induction avec : table de travail muni d'évier, un poste de cuisson (2/3 feux minimum), un four poly-cuiseur
- La batterie nécessaire pour la réalisation d'une production de 4 couverts.
- Une assiette des différents modules sera mise en exposition sur le poste de travail pendant la compétition

PAR LE CANDIDAT

Chaque candidat devra se munir de sa propre coutellerie, des emporte-pièces, des cercles et moules nécessaires à la réalisation de son sujet selon la planification qu'il aura prévu. Il devra se munir de son propre laminoir à pâtes. Petit matériel électrique genre mixeur, mixeur multifonction (de type ménager).

Aucune platerie venant de l'extérieur du centre de compétition ne sera autorisée.

Chaque candidat devra disposer de son outillage personnel et spécifique sans dépasser un volume de **0.25 m3**.