

# Joutons

## RÈGLEMENT DE LA COMPÉTITION

### • Article 1 :

#### FONDATEURS & ORGANISATEURS

Le Lycée Hôtelier Maurice Marland, dont le siège se situe au 169 rue des lycées 50400 Granville et Le Lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges, dont le siège se situe au 33 rue des écoles 35800 Dinard, organisent une rencontre dédiée aux élèves de seconde de la filière des métiers de de la restauration

#### et invitent

Le Lycée des Metiers Nicolas Appert dont le siège se situe au 24 Avenue de la Cholière 44700 Orvault

Ce concours a pour objet de confronter des équipes d'élèves sous forme de joutes de courtes durées et sur des thèmes imposés.

Le présent règlement définit les conditions dans lesquelles s'organise ce tournoi. Il précise notamment les obligations et les droits respectifs des participants.

### • Article 2 :

#### PHILOSOPHIE ET THÈME

- Créer l'émulation des élèves dès le début du parcours professionnel
- Associer divers parcours de formation (CAP, Bac STHR, Bac Pro).
- Valoriser les métiers du service et de la commercialisation et de la cuisine ...
- Constituer des équipes composées des élèves en classe de seconde.
- Réaliser des joutes à thèmes imposés de courtes durées et devant un public.

### • Article 3 :

#### LES OBJECTIFS DE CE CONCOURS

- Ce concours a pour objectifs de :
- Consolider les bases acquises en 1ère année
  - Sensibiliser les élèves aux concours professionnels afin de développer l'envie d'y participer
  - Créer une émulation auprès de jeunes élèves
  - Faire prendre conscience aux futurs professionnels de l'importance du travail en équipe

### • Article 4 :

#### CORRESPONDANCES, COMMUNICATION

Par souci de respect de l'environnement, toutes correspondances et communications entre les organisateurs et les équipes se feront sur notre page facebook

## JOUTONS

### • Article 5 :

#### CALENDRIER DE MISE

#### EN PLACE DU CONCOURS

12 jan. 2018

- Lancement du concours et ouverture des inscriptions sur la page facebook : joutons

12 Février 2018

- Date limite du dépôt des dossiers de candidature comportant les noms de l'équipe constituée, 1 équipes de 10 élèves (2nde) en 1ere année de formation par établissement+ 2 tuteurs élève + 2 professeurs encadrants.

24 Avril 2018

- Joutons#5 au Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard. Salle du COSEC. Cocktail et remise des prix.

### • Article 6 :

#### MODALITÉS D'INSCRIPTION

#### ET DE PARTICIPATION

Pour participer, les équipes candidates doivent s'inscrire et prendre connaissance du règlement sur la page Facebook Joutons

Les lycées participants doivent organiser la sélection des élèves volontaires participants qui représenteront leur établissement lors de l'épreuve. Les équipes constituées doivent valoriser la mixité des formations et la parité dans leur composition.

Le dossier de candidature doit comporter :

- Le nom des 10 candidats et leur niveau de scolarité,
- les élèves participants (10 par équipe), doivent obligatoirement être élèves de secondes issus des classes de CAP, BAC-PRO, BAC STHR

Une équipe se compose de **14** personnes maximum :

- 10 candidats : élèves (CAP, BAC-PRO, BAC STHR)
- 2 tuteurs : Elèves de 1ère ou de terminale ayant déjà concouru (1 service, 1 cuisine)
- 2 enseignants

## • Article 7 :

### RÉALISATIONS DEMANDÉES LORS DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

Lors de la rencontre "Joutons...2018" le thème retenu est :

### RIEN NE SE PERD !

Les ateliers, paniers et contraintes sont disponibles sur la page Facebook.

Les réalisations devront être élaborées en respectant les règles d'hygiène, le respect de l'environnement, les économies d'énergies, de fluides et l'utilisation optimum des produits. Les dressages d'ateliers pour le buffet final seront prévus pour 40 mini-portions maximum (selon les ateliers.)

Les candidats seront jugés à la fois sur :

- La pertinence de leur prestation.
- Le respect des techniques.
- Les services et commercialisations.
- L'argumentation orale des productions.
- La dynamique et l'animation de l'équipe.
- La présentation générale.
- Les dégustations.

## • Article 8 :

### LE JURY

Présidence du concours : « la marraine et le parrain »

Le jury sera composé de dix personnes

- Membres de direction
- Professionnels
- Journalistes
- Parents d'élèves
- Personnels du système éducatif
- Elèves
- Artiste

En cas d'égalité, la voix du Président est prépondérante.

Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise.

Le public sera composé de collégiens des classes de 3ème, d'élèves et d'enseignants des Lycées participants

## • Article 9 :

### DÉROULEMENT ET CRITÈRES D'ÉVALUATION LORS DE L'ÉPREUVE

10h15 :

- Accueil des participants, au lycée et /ou au COSEC. Mise au frais des denrées, vestiaire
- Découverte de l'établissement pour les visiteurs,

11h :

- Mise en place dans la salle du COSEC

- Les tuteurs accompagnent les candidats pendant cette période

12h00 :

- Repas

13h30 :

- Début des joutes

16h15 :

- Fin des joutes

16h45 :

- Résultats et remise des prix, Cocktail

### CRITÈRES D'ÉVALUATION

Chaque joute sera jugée sur la qualité de la prestation réalisée, servie argumentée et dégustée. Le temps des épreuves devra être respecté.

### TECHNIQUE

Organisation du plan de travail et respect des normes d'hygiène

Utilisation et respect des matières premières proposées en panier

Respect du nombre de portions servies, soins apporté à la présentation

Qualité des techniques mises en œuvre service et cuisine

Qualité gustative : assaisonnement

### PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION

Animation de la joute

Qualité de la présentation orale et de la connaissance des produits

Respect du thème et mise en scène

Respect du temps d'épreuve

Communication avec le jury

1 point = 1 joutons

Les membres du jury auront chacun un nombre égal de joutons à attribuer à l'issue de chaque joute. Ainsi, ils attribueront des points (joutons) à chaque compétition d'atelier.

Au final, le total de tous les joutons (points) gagnés, déterminera l'équipe gagnante.

## • Article 10 :

### PALMARÈS ET REMISE DES PRIX

Le palmarès sera annoncé à l'issue des épreuves et du comptage

La remise des prix s'effectuera lors d'un cocktail printanier écolo et convivial.

## • Article 11 :

### LES PRIX

Toujours des surprises utiles et agréables !

## • Article 12 :

### CESSION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ MATÉRIELLE ET INTELLECTUELLE

Les candidats cèdent, à titre gratuit, aux écoles hôtelières participantes, les droits d'exploitation sur l'ensemble des étapes du concours, c'est-à-dire le droit de reproduction, de représentation et d'adaptation de leurs recettes. De même, les participants au concours autorisent par avance les organisateurs à publier leurs noms, coordonnées et photographies dans le cadre dudit concours ainsi que dans toute la communication interne ou externe des écoles hôtelières participantes.

## • Article 12 :

### ACCEPTATION DU PRÉSENT

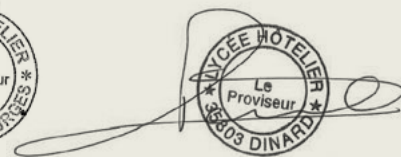
### RÈGLEMENT

L'inscription et la participation à ce concours impliquent l'acceptation sans réserve du présent règlement et la renonciation à tout recours de quelque nature que ce soit à l'encontre du comité organisateur et de ses partenaires. Le comité organisateur se réserve le droit de modifier, écourter, proroger ou annuler le présent concours ou d'en modifier la date, pour quelque cause que ce soit et sans que leur responsabilité puisse être engagée de ce fait.

Pour Le lycée hôtelier Maurice Marland  
Le Provisur, **Bruno Le Proust**

Pour Le lycée hôtelier Yvon Bourges  
Le Provisur, **M. Romain Raoul**

le Lycée des Métiers Nicolas Appert  
La Provisure, **Mme Françoise Fabien**



# Joutons

MARDI  
24 AVRIL  
2018

MULTI  
-  
BATTLES

## RIEN NE SE PERD!

### ATELIER 1

2 élèves service + 2 élèves cuisine • 10 mn

#### VEGAN SPRING BOX

• À boire et/ou à grignoter tiède, chaud ou froid ; dressage des 30 portions sur un support recyclé de votre choix: traiter un légume de saison (bouillon, mousse, gâteau, cake... des feuilles à la racine pour autant d'amuses bouches.  
+ Réaliser un pocket-film de 1mn pour présenter la conception-réalisation de la recette.

- Présentation des 5 portions jury dans 'une box à emporter' de votre conception.  
- Prévoir support de vente et dressage, appellation et argumentaire commercial français-anglais.

Epice Roellinger +Beurre Bordier  
→ voir panier.

### ATELIER 2

2 élèves service +1 élèves cuisine • 10 mn

#### COMME UN TARTARE DE POISSON FUMÉ

• Avec les chutes de saumon fumé (250gr) Le saumonier partenaire. Hacher au couteau devant public, composer un tartare-fumé-marin (voir panier) et dresser 45 bouchées en coquilles.

- Prévoir support de vente et dressage, appellation et argumentaire commercial français-anglais  
- Une surprise vous attend...

### ATELIER 3

1 élève service + 2 élèves cuisine • 10 mn

#### LEBIGCASSECRROUTEQUIME-SUREUNMÈTRECINQUANTE...

• Une longue baguette de tradition fournie par Philippe Renault, boulanger de St Enogat, pour réaliser devant le public un sandwich gourmand gastronomique tout en longueur et à partager en 50parts.

- Valorisation des denrées sous forme de tartinables (poissons durable! Libre), légumes et produits du panier).  
- Prévoir support de vente et dressage, appellation et argumentaire commercial français-anglais

### ATELIER 4

2 élèves service + 2 élèves cuisine • 10 mn

#### RETROUVONS LE PAIN PERDU

• Réaliser un véritable pain perdu à partir d'une baguette sèche tradition tranchée pour 40 portions devant le public, finition au guéridon, le beurre Bordier partenaire : le beurre à la vanille ou au chocolat ou au yusu ou au sarrasin en sera de la partie. Les éléments du panier sont à disposition pour composer votre recette.

- Prévoir support de vente et dressage, appellation et argumentaire commercial français-anglais

### ATELIER 5

1 élève service +1 élèves cuisine • 10 mn

#### VÉLOSMOOTH

• Création d'un cocktail 'mixologique' sucré mais pas trop ! type milkshake ou smoothie, glaçons obligatoires à l'aide d'un veloblender et bien sûr d'ingrédients surprises : mûrs et de saison.

- Dresser 20 mini-smooth  
- Prévoir support de vente et dressage, appellation et argumentaire commercial français-anglais

?????

ANNONCEE J-15 sur facebook joutons

#### THE SURPRISE...

Indice → la maison Guella caramelier

### FINALE

Équipe complète •10mn

#### LE DRESSAGE DU GRAND BUFFET

##### « RIEN NE SE PERD ! »

• Toutes les productions seront présentées sous forme d'un grand buffet printanier et écolo prêt à consommer. 2 tables de 1,20 m à disposition de chaque équipe. Valoriser le recyclage.

- L'ensemble des prestations seront dégustées et évaluées à l'issue de chacune des épreuves par 5membres de jury  
- Les candidats de chaque équipe pourront participer à 2 ateliers .

# Joufons

INSCRIPTION AVANT LE 12 FÉV

CAROTTES  
POIREAU  
CÉLERI BOULE  
CELERI BRANCHE  
CONCOMBRE  
POMME DE TERRE  
CHOU  
CHOU FLEUR  
OIGNONS NOUVEAU  
PETITS POIS  
ENDIVES  
ÉPINARDS  
BETTERAVES  
BROCOLIS  
LAITUE  
MESCLUNS  
RADIS  
CHAMPIGNONS DE PARIS  
CRESSON

POMMES  
BANANES  
POIRES  
ORANGES  
FRUITS DE LA PASSION  
CITRONS JAUNES ET VERTS  
FRUITS MURS SURPRISES

ANETH  
CORIANDRE  
THYM  
PERSIL  
CÂPRES  
CORNICHONS  
FEUILLES DE NORI  
DULSE

---

ŒUFS  
ŒUFS DE POISSON  
LUMP, TRUITE.  
LAIT ENTIER  
CRÈME ENTIÈRE LIQ.

HUILE D'OLIVE  
HUILE DE TOURNESOL  
HUILE DE PÉPINS DE  
RAISINS  
GRAISSE DE COCO  
VINAIGRES DE CIDRE ET  
DE VIN  
SEL  
KETCHUP  
BAIES ROSES  
TABASCO  
SUCRE MUSCOVADO  
SAUCE ANGLAISE  
FLEUR DE SEL

+ 2 PRODUITS LIBRES

- 
- MACIS, MOUTARDE CELTIQUE
  - POIVRE DE PARIS DES ÉPICES ROELLINGER
  - BEURRE BORDIER (CHOCOLAT, YUZU, VANILLE, SARRASIN)
  - CHUTES DE SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ À GRANVILLE DE LA SAUMONERIE DINARDAISE
  - BAGUETTE GÉANTE DE CHEZ RENAULT

