

# RÉCAPITULATIF

## ATELIER DE CUISINE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### GRIF - CONCOURS DE CUISINE DES GRANDES ECOLES



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le concours se déroule le 17 décembre 2020 de 16h45 à 19h30.

Il se déroulera sur ZOOM.

Les équipes auront à disposition une salle virtuelle pour communiquer si elles sont à distance.

Le jury pourra passer dans les salles pour observer les candidats et donner des conseils.

Cela lui permettra de s'assurer aussi que les candidats cuisinent bien en direct.

Les candidats s'engagent donc à rester connectés et à se filmer lors du concours.

Les candidats pourront cuisiner entre 17h et 18h45 (prise de photo incluse).

Ils présenteront ensuite leur plat en direct devant le jury qui délibèrera.

Les photos seront aussi soumises au vote du public assistant au concours.

## RÈGLEMENT

Le thème de ce concours est "Repas de Fêtes". Attention il ne s'agit pas d'un repas de Noël !

Les candidats choisissent entre la réalisation d'un plat ou d'un dessert.

### Le plat

Il a pour thème "Légumes oubliés".

Il doit contenir :

- au moins un légume oublié (Cardon, Choux rave, Crosne, Panais, Pomme de terre vitelotte, Radis noir, Navet Boule d'or, Rutabaga, Scorsonère, Topinambour, Butternut, Courge spaghetti, Pâtisson, Chou romanesco, Ortie, Oseille, Pissenlit, Pourpier, Niébé, ...)
- une source de protéine (viande, poisson ou protéine végétale)
- au moins une épice de Noël (cannelle, cardamome, gingembre, girofle, muscade...)
- un ingrédient mystère qui sera dévoilé le jour J parmi les trois suivants : pois chiches en conserve, concentré de tomate, sauce MAGGI

### Le dessert

Il a pour thème "Pain d'épice et bredele "

Les bredeles sont des petits fours de Noël. On attend donc soit une réalisation type pain d'épice, soit des petits fours de Noël.

Il doit contenir :

- au moins un légume
- du miel
- au moins une épice de Noël (cannelle, cardamome, gingembre, girofle, muscade...)
- un ingrédient mystère qui sera dévoilé le jour J parmi les trois suivants : pois chiches en conserve, concentré de tomate, sauce MAGGI

Les candidats devront insérer dans une Google slide partagé avant la fin du temps imparti une sélection de photos de leur réalisation. Elles devront mettre en avant les qualités du plat (cuisson de la viande ou du poisson, texture du gâteau...)

## BARÈME DE NOTATION

### Prix du jury

Le jury s'appuiera sur des photos fournies par l'équipe et de sa présentation du plat.

Le jury départagera les équipes, en tenant compte des critères suivants :

- respect des consignes /6 (temps imparti, ingrédients et thème)
- techniques utilisées /1
- réactivité par rapport au produit mystère /2
- présentation du plat à l'oral /5
- originalité de la recette /3
- cohérence de la recette /5
- qualité du dressage /5
- aspect : texture, cuisson, brillance.../5

Ce qui aboutit à une note finale sur 32.

Chaque membre du jury transmet sa note dans un google form

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex-aequo, c'est la voix du président du jury qui tranchera.

### Prix du public

Le prix du public se fera en ligne. Les votants seront les participants aux ateliers connectés sur la plateforme, un vote par participant. Les votes sont anonymes.

## DROIT À L'IMAGE

En participant au Concours de Cuisine, chaque participant cède à l'association organisatrice le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi que toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours.