



THÈME DE LA 24^{ème} FINALE TROPHÉE JEUNES CUISINIERS DE PICARDIE

« *Le Mardi 04 février 2014* »

Le plat principal : POITRINE DE VEAU : recette originale chaude pour 4 personnes avec deux garnitures dressée au plat.

Le dessert : AUTOUR DE LA POMME (Fruit) : recette originale chaude ou froide pour 4 personnes à l'assiette.

Denrées à disposition du candidat fournies par l'association	Denrée exclue dans la composition des recettes
<ul style="list-style-type: none">➤ Poitrine de veau sans os (1,000 kg)➤ Huile d'arachide, de tournesol, d'olive➤ Persil, cerfeuil, ciboulette➤ Thym, laurier➤ épicerie de base...	<ul style="list-style-type: none">❖ Truffes❖ Aucune préparation préliminaire de légumes ne sera acceptée.❖ Les paniers seront contrôlés le jour du concours, toutes denrées non réglementaires seront éliminées.

INFORMATIONS IMPORTANTES :

- ✓ Les fiches techniques précises de chaque plat seront envoyées au siège de l'association **pour le vendredi 24 janvier 2014 au plus tard.**
- ✓ Le concours est ouvert aux élèves de deuxième année de BAC PRO 3 ans, de première BAC TECHNO et Terminal CAP.
- ✓ **Attention à respecter le jour de l'épreuve** : l'intitulé et la composition des fiches techniques envoyées.
- ✓ Le dressage se fera : Pour la poitrine de veau : sur plat - Pour le dessert : sur assiette.
- ✓ Il est rappelé que les plats et les assiettes sont fournis par le " Trophée des jeunes cuisiniers de Picardie " Aucun dressage sur une platerie extérieure ne sera accepté (*plat de forme ovale et assiettes rondes : voir photos avec dimensions*).
- ✓ L'épreuve se déroulera dans les cuisines du Lycée Charles de Gaulle de Compiègne à partir de 12h30. Les candidats seront aidés d'un commis (*temps de production : 3h30*).
- ✓ La proclamation des résultats aura lieu le même jour à partir de 18h30. Elle sera suivie d'un cocktail.

Siège de l'association : Lycée Charles de Gaulle Secrétariat : M. Dacheux Olivier

Rue Jacques Daguerre 60321 Compiègne Cedex

Tél : 03 44 20 20 88 Fax : 03 44 20 13 43 E-mail : dacheuxo@club.fr



Plat et Assiette du Trophée des jeunes cuisiniers de Picardie



Plat en inox
Largeur 35 cm
Longueur 60 cm

Attention

Tous les dressages
seront
obligatoirement
sur ce plat
ou
cette assiette.



Assiette en porcelaine blanche

Diamètre 30 cm

Les Lauréats en février 2013



Le gagnant est Fabien Devisne, élève au lycée La Hotoie à Amiens.

Il est suivi par le deuxième, Flavien Mangin, du lycée Charles de Gaulle de Compiègne.
Le troisième est Dylan Houguet, du CFA de la Chambre de commerce de Gouviex.

Nombreux lots remis à tous les participants

Un batteur mélangeur, un robot coupe, des couteaux, des tenues de cuisine Bragard, des médailles, des livres, etc.

Merci à nos nombreux sponsors :

Metro Saint Maximin, Rotary club de Chantilly, Mr Desseaux, Mr Macaigne, Flunch Venette, Carrefour Venette, Bragard, Cafés Richard, etc.

Siège de l'association : Lycée Charles de Gaulle Secrétariat : M. Dacheux Olivier

Rue Jacques Daguerre 60321 Compiègne Cedex

Tél : 03 44 20 20 88 Fax : 03 44 20 13 43 E-mail : dacheuxo@club.fr

