

CONCOURS D'EXCELLENCE CULINAIRE CLAUDE CHARLIER



1) À QUI S'ADRESSE CE CONCOURS ?

CE CONCOURS EST OUVERT AUX SECONDS DE CUISINE, CELUI OU CELLE QUI REMPLACE LE CHEF QUAND CELUI-CI EST ABSENT.

POLYVALENT, IL/ELLE EST CAPABLE DE TRAVAILLER SUR PLUSIEURS POSTES. COMME SON NOM L'INDIQUE, IL/ELLE SECONDE LE CHEF DANS SES TÂCHES ET OCCUPE UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA HIÉRARCHIE D'UNE BRIGADE DE CUISINE.

L'ÂGE MAXIMUM SERA DE 35 ANS.



2) LE BUT DU CONCOURS

DONNER LA RECONNAISSANCE À UN POSTE QUI MÉRITE AMPLEMENT SA MISE EN VALEUR.

LE CONCOURS SERA AXÉ SUR LA VALORISATION DES PRODUITS DE QUALITÉ VENANT DE CIRCUITS COURTS, LE LOCALISME, LE SAVOIR-FAIRE ET LA GESTION DES DÉCHETS. L'ÉQUIPE ORGANISATRICE TIEN À METTRE EN ÉVIDENCE CES NOTIONS DE CUISINE DURABLE.

CES NOTIONS FONT PARTIES DES ÉLÉMENTS IMPOSÉS AUX CANDIDATS, LES INVITANT DONC À COMPOSER DES ASSIETTES À PARTIR DE PRODUITS DE LEURS RÉGIONS.

CETTE 1^{ÈRE} ÉDITION VISE À STIMULER L'ÉMULATION ET À NOURRIR L'INSPIRATION CHEZ LES SECONDS DE CUISINE EN COURONNANT LE/LA MEILLEUR(E) D'ENTRE EUX DEVANT UN JURY RECONNU COMPOSÉ PRINCIPALEMENT DE CHEFS ÉTOILÉS.

3) LES MODALITÉS DE PARTICIPATION ET LE DÉROULEMENT DU CONCOURS.

LE PROFIL DES PARTICIPANT(E)S

CE CONCOURS INÉDIT EST OUVERT AUX SECONDS DE CUISINE TRAVAILLANT EN RÉGION WALLONIE BRUXELLES.

LES CANDIDAT(E)S FONT PARTIE D'UN ÉTABLISSEMENT GASTRONOMIQUE ET SONT MEMBRES D'UNE ÉQUIPE DE CUISINE.

ILS/ELLES REPRÉSENTENT L'ÉTABLISSEMENT POUR LEQUEL ILS/ELLES TRAVAILLENT.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LA PRÉSÉLECTION SERA FAITE À PARTIR D'UN DOSSIER ÉCRIT. IL SERA COMPOSÉ DE TROIS RECETTES EXÉCUTÉES PAR LEURS SOINS. LES ASSIETTES SERONT PRISES EN PHOTO PUIS ENVOYÉES POUR SÉLECTION À L'ÉQUIPE ORGANISATRICE.

UN CHEF D'ÉTABLISSEMENT NE POURRA PAS ÊTRE JURY SI SON SECOND PARTICIPE AU CONCOURS. LES RECETTES SERONT EN FORMAT MICROSOFT WORD AINSI QUE LE BON D'ÉCONOMAT. ELLES SERONT ÉCRITES EN FRANÇAIS.

ELLES DOIVENT ÊTRE ENVOYÉES PAR EMAIL À L'ADRESSE SUIVANTE : francolombardo.cemh@gmail.com

POUR LE DIMANCHE 23 AVRIL 2023 AU PLUS TARD.

LE DOSSIER CONTIENDRA LES RECETTES DÉTAILLÉES COMME SUIVANT :

- ✓ NOM DU PLAT
- ✓ QUANTITÉS ET INGRÉDIENTS EMPLOYÉS POUR 6 PERSONNES
- ✓ TEMPS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON
- ✓ DESCRIPTION DES ÉTAPES SUCCESSIVES DE CHAQUE RECETTE
- ✓ LA PHOTO DU PLAT
- ✓ SANS SIGNE DISTINCTIF SUR AUCUN DOCUMENT ET SUPPORT.

SEULES LES RECETTES AVEC LES ÉLÉMENTS MENTIONNÉS CI-DESSUS SERONT ADMISES. CELLES-CI SERONT JUGÉES PAR UN JURY COMPOSÉ DE PROFESSIONNELS DE LA CUISINE, DE GASTRONOMES ET DE CHRONIQUEURS SPÉCIALISÉS.

LE JURY SÉLECTIONNERA 6 CANDIDAT(E)S QUI SERONT AVERTIS POUR LE 30 AVRIL 2023 AU PLUS TARD.



4) LE DÉROULEMENT DU CONCOURS

- ✓ RÉALISATION D'UNE ENTRÉE AUTOUR DU THÈME « LA CUISINE VÉGÉTARIENNE » DONT LES INGRÉDIENTS SERONT ISSUS D'UNE PRODUCTION LOCALE ET DE SAISON.
- ✓ RÉALISATION D'UN PLAT AUTOUR DU THÈME DE « LA VOLAILLE » QUI SERA LOCALE, ACCOMPAGNÉE AU MINIMUM DE DEUX GARNITURES DE SAISON : DE CULTURES BIOLOGIQUES ET/OU RAISONNÉES ET QUI GÉNÉRERONT PEU OU PAS DE DÉCHETS. ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AU CHOIX.
- ✓ RÉALISATION D'UN DESSERT AUTOUR DU THÈME « LA FRAISE ».

LA FERME DU GOUPIL, ÉLEVEUR BIO FOURNIRA UNE VOLAILLE D'UN POIDS APPROXIMATIF DE 2.2 KG ET DE RACE « COU NU »
L'ATHÉNÉE PROVINCIAL JEAN D'AVESNES AINSI QUE LA FERME CARETTE, TOUS DEUX PRODUCTEURS BIO FOURNIRONT LES FRUITS ET LÉGUMES DONT LA PRODUCTION DE SAISON EST LA SUIVANTE :

MESCLUN, SALADE DE BLÉ, LAITUE, ROQUETTE, ASPERGE BLANCHE, NAVET, RADIS, CHOU-FLEUR, BROCOLI, COURGETTE, JEUNE CAROTTE, JEUNE OIGNONS BLANC ET ROUGE, ÉPINARD ET POUSSE D'ÉPINARD, BETTE, BETTERAVE ROUGE, POMME DE TERRE FARINEUSE ET CHAIR FERME, PERSIL PLAT ET FRISÉ, CIBOULETTE, BASILIC ET FRAISE.

IL EST AUTORISÉ AUX CANDIDAT(E)S DE COMPLÉTER LE PANIER PROPOSÉ PAR D'AUTRES LÉGUMES, FRUITS À CONDITION QUE LA PROVENANCE, QUI SERA STIPULÉE, SOIT DE SAISON ET LOCALE.



- LES CANDIDATS DRESSERONT SIX ASSIETTES POUR LA DÉGUSTATION DU JURY.
- L'ENTRÉE ET LE PLAT SERONT DRESSÉS SUR ASSIETTE RONDE BLANCHE NEUTRE (DIAM 31 CM) FOURNIE PAR LE CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DE SAINT-GHISLAIN.
- LE DESSERT SERA SERVI SUR UN SUPPORT BLANC NEUTRE (ASSIETTE OU AUTRE) AU CHOIX DU CANDIDAT ET QU'IL APPORTERA (À PRÉCISER DANS LA RECETTE).

5) L'ÉPREUVE FINALE :

ELLE SE DÉROULERA LE LUNDI 22 MAI 2023 DANS LES LOCAUX DU CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE À SAINT-GHISLAIN.

OUVERTURE DES PORTES DU CEMH À PARTIR DE 8H00.



CE JOUR-LÀ, LES CANDIDAT(E)S SÉLECTIONNÉ(E)S PRÉPARERONT LES PLATS SUIVANT LES RECETTES ÉLABORÉES DANS LEUR DOSSIER.

ILS/ELLES DISPOSERONT DE 3H30 POUR LA PRÉPARATION DE LEURS PLATS.

LES CANDIDAT(E)S AURONT EN LEUR POSSESSION UNE TENUE DE CUISINE RÉGLEMENTAIRE, UN VESTIAIRE SERA MIS À DISPOSITION. AUCUN SIGNE DISTINCTIF NE SERA TOLÉRÉ (INSIGNE, BADGE, ETC.), UNE VESTE DE CUISINE PERSONNALISÉE AU NOM DU CONCOURS SERA OFFERTE.

LES NUMÉROS DES EMPLACEMENTS DANS LA CUISINE SERONT TIRÉS AU SORT PAR LES CANDIDAT(E)S

ILS/ELLES UTILISERONT LE MATÉRIEL MIS À DISPOSITION. LE PETIT MATÉRIEL PERSONNEL SERA AUTORISÉ. LE MATÉRIEL SPÉCIFIQUE SOUHAITÉ DEVRA ÊTRE INDiqué SUR LE BON D'ÉCONOMAT ET SOUMIS À L'APPROBATION DU JURY.

LES PRODUITS SERONT FOURNIS PAR LE CEMH. LES RECETTES NE DEVRONT PAS CONTENIR DES PRODUITS DE LUXE TELS QUE CAVIAR, TRUFFES, FOIE GRAS, ...

TOUTES LES RECETTES SERONT ÉLABORÉES SUR PLACE OBLIGATOIREMENT. AUCUNE PRÉPARATION, MÊME PARTIELLE (FOND DE SAUCE, PÂTE FEUILLETÉE...) NE SERA TOLÉRÉE.

DANS TOUS LES CAS, L'ENSEMBLE DE LA PRÉPARATION DEVRA SE TROUVER SUR L'ASSIETTE. IL EST INTERDIT D'AJOUTER VERRINES, CASSOLETTES, RAMEQUINS, ... SUR OU À CÔTÉ DE L'ASSIETTE.

SEULE UNE SAUCIÈRE COMPLÉMENTAIRE (FOURNIE PAR L'ORGANISATION) SERA ACCEPTÉE.

6) HORAIRE DE PASSAGE :

8H30 TOUS LES CANDIDAT(E)S SONT EN CUISINE EN TENUE RÉGLEMENTAIRE AFIN DE RECEVOIR LES DIRECTIVES DE LA JOURNÉE.

LES PLATS SERONT PRÉSENTÉS À INTERVALLES DE 10 MINUTES SUIVANT LE TABLEAU CI-JOINT :

- 1) 9H00 DÉBUT DE LA PRÉPARATION DU CANDIDAT N° 1
- 2) 9H10
- 3) 9H20
- 4) 9H30
- 5) 9H40
- 6) 9H50

- 1) 12H30 ENVOI DE L'ENTRÉE VÉGÉTARIENNE DU CANDIDAT N° 1
- 2) 12H40
- 3) 12H50
- 4) 13H00
- 5) 13H10
- 6) 13H20

- 1) 13H30 ENVOI DE LA VOLAILLE DU CANDIDAT N° 1
- 2) 13H40
- 3) 13H50
- 4) 14H00
- 5) 14H10
- 6) 14H20

- 1) 14H30 ENVOI DU DESSERT DU CANDIDAT N° 1
- 2) 14H40
- 3) 14H50
- 4) 15H00
- 5) 15H10
- 6) 15H20

L'ENVOI DE CHAQUE PLAT DOIT SE FAIRE EN UNE SEULE FOIS.

TOUT RETARD AU DIT HORAIRE SERA PÉNALISÉ.

DEUX COORDINATEURS NEUTRES, L'UN EN SALLE, L'AUTRE EN CUISINE ET QUI NE PARTICIPERONT PAS À LA COTATION SERONT LÀ POUR LE BON DÉROULEMENT DE L'ENVOI DES ASSIETTES.

EN CAS DE RETARD DE 10 MINUTES ET PLUS, L'ENVOI DU PLAT SERA AUTOMATIQUEMENT REPORTÉ EN FIN D'ENVOI. LES RETARDS AINSI QUE LES TEMPÉRATURES DE SERVICES, SELON LES NORMES EN VIGUEUR ÉTABLIES PAR L'AFSCA, NE SERONT COTÉS QUE PAR LE PRÉSIDENT DU JURY DE CUISINE.

7) LES CRITÈRES D'ÉVALUATIONS SONT :

1. LE RESPECT DE LA TEMPÉRATURE DES PLATS (CHAUD OU FROID).
2. LE RESPECT DE GOÛT, DES SAVEURS ;
3. LE RESPECT DES CUISSONS QUAND IL SE DOIT ;
4. LE RESPECT DES TECHNIQUES DE PRÉPARATIONS ;
5. LA CRÉATIVITÉ ET L'ORIGINALITÉ ;
6. L'ESTHÉTIQUE DU PLAT ;
7. L'EMPLOI ÉCONOMIQUE DES INGRÉDIENTS ;
8. LE RESPECT DU BON D'ÉCONOMAT ;
9. LE RESPECT DE L'HORAIRE ;
10. LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

LA PRÉSENTATION DES PLATS, LORS DE LA FINALE, SERA ANONYME, EN CE SENS QUE LE NOM DES CANDIDAT(E)S NE SERA PAS MENTIONNÉ.



8) LES JURYS

- ✓ UNE TENUE VESTIMENTAIRE PROFESSIONNELLE COMPLÈTE DE CUISINE EST DEMANDÉE AUX JURYS.
- ✓ IL SERA COMPOSÉ DE PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION ET PLACÉ SOUS LA RESPONSABILITÉ DU PRÉSIDENT DE JURY.
- ✓ CHAQUE MEMBRE DU JURY DONNE SA COTE INDIVIDUELLEMENT ET EN TOUTE INDÉPENDANCE.
- ✓ UN DEVOIR DE RÉSERVE ET DE DISCRÉTION EST À RESPECTER ENTRE LES JURYS.

EN CAS D'EX-ÆQUO ENTRE DEUX OU PLUSIEURS CONCURRENTS, LES POINTS OBTENUS POUR LE GOÛT DES PRÉPARATIONS SERVIRONT À DÉPARTAGER LES CANDIDATS.

LES DÉCISIONS DU JURY SONT IRRÉVOCABLES. CHAQUE MEMBRE DU JURY DONNE SA COTE INDIVIDUELLEMENT.

UN CONSEIL DE RECOURS SERA COMPOSÉ. LES RECOURS DEVRONT ÊTRE DÉPOSÉS, PAR ÉCRIT, AU PLUS TARD 1 HEURE APRÈS LE DERNIER ENVOI.

EN CAS DE DOUTE OU POUR DÉLIBÉRER AU SUJET DE POINTS NON PRÉVUS AU PRÉSENT RÈGLEMENT ET EN CAS D'ÉGALITÉ, LES DÉCISIONS DU CONSEIL DE RECOURS SONT SOUVERAINES.

EN CAS D'INFRACTION AUX DISPOSITIONS DU PRÉSENT RÈGLEMENT, LE CONSEIL DE RECOURS, STATUANT À LA MAJORITÉ SIMPLE, PEUT D'INITIATIVE OU SUR PLAINTÉ, INFLIGER LES SANCTIONS SUIVANTES :

- UNE PÉNALITÉ EXPRIMÉE EN POINTS AFFÉRENTS À LA COTATION ATTRIBUÉE AU POSTE LITIGIEUX.
- L'ÉLIMINATION DU CONCOURS.

9) REMISE DES PRIX :

LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS ET LA REMISE DES PRIX SE DÉROULERONT LE JOUR DE LA FINALE, À PARTIR DE 17H À L'OCCASION D'UNE RÉCEPTION, DANS LES LOCAUX DU CEMH DE SAINT-GHISLAIN, EN PRÉSENCE DU JURY, DE LA PRESSE ET DES SPONSORS.

LES TROIS PREMIERS LAURÉATS SONT CLASSÉS DE LA MANIÈRE SUIVANTE :

LE 1^{ER} PRIX SERA DÉCERNÉ PAR LA PROVINCE DE HAINAUT

LE 2^{ÈME} PRIX SERA DÉCERNÉ PAR MANGEONS WALLON

LE 3^{ÈME} PRIX SERA DÉCERNÉ PAR LE CHANT D'EOLE

L'ASBL MANGEONS-WALLON OFFRIRA AU RESTAURANT, DONT LE CANDIDAT AURA OBTENU LA PREMIÈRE PLACE, UN STAND PARMIS LES RESTAURANTS ÉTOILÉS ET AUTRES LORS DU FESTIFOOD DE MONS EN SEPTEMBRE 2023.

PRIX SPÉCIAUX DÉCERNÉS PAR LES DIFFÉRENTS SPONSORS POUR LE TRAVAIL LE PLUS ACCOMPLI METTANT EN EXERGUE LES MATIÈRES PREMIÈRES UTILISÉES.

SERA ÉGALEMENT REMIS UN DIPLÔME DE PARTICIPATION À LA FINALE DU CONCOURS AUX CANDIDAT(E)S

10) POUR INFORMATION :

LES CANDIDATS ACCORDENT AU CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DE SAINT-GHISLAIN, LE DROIT D'UTILISER LEURS IMAGES (PHOTO, VIDÉO, ENREGISTREMENT SONORE) DANS LE CADRE DE LA PROMOTION ET DE L'INFORMATION DU CONCOURS D'EXCELLENCE CULINAIRE CLAUDE CHARLIER ET DES ACTIVITÉS DU CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DE SAINT-GHISLAIN Y ATTENANT.

LES CANDIDATS ACCEPTENT QUE LES RECETTES ÉLABORÉES OU TRANSMISES DANS LE CADRE DU CONCOURS SOIENT UTILISÉES PAR LES ORGANISATEURS ET SPONSORS À DES FINS PROMOTIONNELLES. CELLES-CI POURRONT ÊTRE ÉDITÉES ET RÉALISÉES.





CENTRE
D'EXCELLENCE
DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE

Rue Grande 86 - 88

7330 Saint-Ghislain

☎ 065/71 42 23 ou 065/71.42.24

☎ 0470/70.39.73

✉ francolombardo.cemh@gmail.com

LaetitiaLamblin.cemh@gmail.com

SPONSORS ET PRODUCTEURS LOCAUX :

LES LÉGUMES UTILISÉS LORS DE CE CONCOURS SERONT FOURNIS PAR :





CENTRE
D'EXCELLENCE
DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE

Rue Grande 86 - 88

7330 Saint-Ghislain

☎ 065/71 42 23 ou 065/71.42.24

☎ 0470/70.39.73

✉ francolombardo.cemh@gmail.com

Laetitialamblin.cemh@gmail.com

CONCOURS D'EXCELLENCE CULINAIRE CLAUDE CHARLIER

FORMULAIRE DE PARTICIPATION

A RENVoyer, DûMENT COMPLÉTÉ, ACCOMPAGNÉ DES RECETTES AU CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE À L'ATTENTION DE MONSIEUR FRANCO LOMBARDO, RUE GRANDE 86 – 88 7330 SAINT-GHISLAIN AVANT LE 23 AVRIL 2023.

NOM ET PRÉNOM DU (DE LA) CANDIDAT(E) :

.....

DATE DE NAISSANCE : / /

DEMEURANT À :

.....

.....

TÉL. : ADRESSE EMAIL :

TRAVAILLANT DANS L'ÉTABLISSEMENT SUIVANT, SOUS LA DIRECTION DE :

.....

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

.....

ADRESSE COMPLÈTE :

.....

.....

TÉL. : ADRESSE EMAIL :

INTITULÉ DES RECETTES ET ANNEXES :

·
·
·

RÉSERVÉ AU SECRÉTARIAT

DATE DE RÉCEPTION DU DOSSIER :

N° ATTRIBUÉ :

ORGANISATION DU CONCOURS :

DATE LIMITE DES ENVOIS DE LA CANDIDATURE : DIMANCHE 23 AVRIL 2023

SÉLECTION CLÔTURÉE POUR LE VENDREDI 28 AVRIL 2023

DATE DU CONCOURS : LUNDI 22 MAI 2023

SECRÉTARIAT :

COURRIEL : francolombardo.cemh@gmail.com

ORGANISATION GÉNÉRALE DU CONCOURS :

PRÉSIDENT : MONSIEUR CLAUDE CHARLIER

COORDINATEUR C.E.M.H. ET CHARGÉ DE RELATION : MONSIEUR FRANCO LOMBARDO

SECRÉTARIAT : MONSIEUR MICHEL MARTINET ET MADAME LAETITIA LAMBLIN