



➡ B A T T L E D E D É C O U P E D E P O I S S O N ⬅

Un concours de découpe de poisson aura lieu le samedi 2 mai à 9h15 opposant 6 candidats étant tous serveurs, chef de rang, commis de salle, assistant maître d'hôtel ou maître d'hôtel de restaurant.

Un poisson de 600/800g (loup ou daurade) sera cuit au four ou grillé pour être servi sur un torpilleur. Le poisson est cuit par un établissement partenaire de l'événement. Tous les poissons seront cuits dans le même four, en une seule fois, donc tous cuits de façon identique.

Chaque candidat devra réaliser l'épreuve seul et sans aucune aide extérieure.

Chaque candidat découpe un poisson, sur le torpilleur de présentation et devra servir 2 assiettes fournies par l'organisation. L'organisation fournit également au candidat une cuillère grande, une fourchette grande, une pelle à sauce ainsi qu'un litho.

La peau du poisson sera laissée sur les filets.

L'arête, la tête et les restes de la découpe seront présentés au jury.

Chaque candidat pourra porter un ou plusieurs éléments d'accompagnement ou de décoration (citron, sauce...) *mais ces éléments ne seront pas notés dans le barème et pris en compte par le jury.*

La notation :

1/ rapidité d'exécution : 10 points

2/ présentation des filets sur assiette : 10 points

3/ aisance, dextérité et prestance : 10 points

4/ quantité d'arêtes laissées sur les filets et qualité de la découpe : 10 points

Le jury :

Le jury sera composé de 6 personnes dont un sera désigné président du jury, garantissant la bonne conduite des règles et le bon déroulement du concours.

Les membres du jury ne devront avoir aucun lien professionnel ou familial avec les candidats.

Chaque jury notera en toute impartialité, l'addition des notes sera effectuée par l'organisation et le candidat qui totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur.