



B A T T L E D U P A N I E R S U R P R I S E



Un concours de panier surprise et d'éloquence aura lieu, le dimanche 3 mai à 10h00 opposant 4 cuisiniers.

Chaque candidat devra réaliser, **seul**, 7 assiettes pour le jury qui lui seront fournies.

Le candidat découvrira le panier et les ingrédients le jour du concours, au début de la battle et en même temps que ses concurrents. Il devra utiliser le maximum des ingrédients qui lui seront fournis pour la réalisation de sa recette.

Chaque candidat disposera de 10 minutes pour découvrir le panier et établir sa recette. En outre, il bénéficiera de 3 tickets OR qui lui permettront de chercher sur le marché des producteurs 3 ingrédients supplémentaires à la réalisation de sa recette et il aura 10 minutes pour cela. Au terme de ce temps, il aura 45mn pour réaliser sa recette et transmettre les informations du plat à son binôme de service.

L'organisation fournira les couverts de dégustation pour le jury.

Le candidat pourra apporter le matériel de son choix pour réaliser sa recette. L'organisation fournit un plan de travail et un espace de cuisine. Voir le plan ci-joint indiquant les 4 postes de travail.

Tous les candidats cuisineront en même temps leur recette.

Le plat fini, le serveur portera les assiettes au jury et aura 2 minutes pour présenter le plat avec grâce et éloquence.

Le jury :

Le jury sera composé de 7 personnes issues des métiers de la cuisine 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.

Le comité d'organisation choisira le jour même et sur le marché les ingrédients du panier afin de préserver l'impartialité du concours.

La notation :

Le jury dégustera et notera selon ces critères :

1/ présentation et esthétisme de l'assiette : 10 points

2/ goût du plat : 20 points

3/ originalité de la recette : 10 points

4/ utilisation du panier : 10 points

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.



BATTLE D'ÉLOQUENCE

Un concours d'éloquence de service aura lieu, le Dimanche 3 mai à 10h opposant 4 candidats étant tous issu du métier de salle.

Chaque candidat devra piocher dans un panier un papier où il découvrira le nom d'un plat issu du terroir de Provence. Il aura alors 10 minutes pour préparer son éloquence devant le jury pour la mise en avant du plat pioché.

Liste des plats :

- 1) Artichaut a la barigoule
- 2) Bouillabaisse
- 3) Le grand aioli
- 4) La ratatouille
- 5) Le pan bagna
- 6) Les petits farcis

Tous les candidats pourront utiliser internet et leur portable pour des recherches pour préparer la promotion du plat devant le jury. Au terme du temps imparti, le candidat passera devant le jury pour lui conter le plat pioché. L'ordre de passage se fera dans l'ordre alphabétique des noms de plats.

Le Jury sera composé de professionnelle de salle, de cuisine et/ou de provençaux
Tous les candidats prépareront en même temps leur éloquence et disposeront de 10 minutes pour cela. Leur éloquence ne devra pas dépasser 2 minutes devant le jury. Le jury pourra poser des questions.

Le jury :

Le jury sera composé de 7 professionnels de salle, de cuisine et/ou de provençaux.
Un chef membre du jury 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 liens professionnels ou familiaux avec les candidats.

La notation :

Le jury dégustera et notera selon ces critères :

- 1/ présentation du plat : 20 points
- 2/ aisance verbale : 20 points
- 3/ communication non verbale : 20 points
- 4/ pertinence des propos et réponses aux questions : 20 points

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