



➤ BATTLE PANIER PRODUCTEUR SURPRISE ET ÉLOQUENCE DE SERVICE (ÉPREUVE EN DUO) ➤

Un concours de panier surprise et d'éloquence aura lieu, le dimanche 4 mai à 10h30 opposant 4 équipes composées d'un binôme salle/cuisine.

Chaque candidat devra réaliser, **seul**, 5 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.

Pendant que le cuisinier officie et prépare sa recette, le serveur travaille et orchestre son éloquence pour la présentation au jury.

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 6 à 8 personnes issues des métiers de la salle et de la cuisine à part égale 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 esthétique de l'assiette : 10 points

2/ goût du plat : 20 points

3/ originalité de la recette : 10 points

4/ utilisation du panier : 10 points

5/ éloquence et présentation : 40 points

6/ Cohérence de l'explication avec le plat : 30 points

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