

A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



Règlement :

1. Présentation générale :

1.1 Organisation :

Ce concours est organisé par L'A.N.C.R.A.H. (Association Nationale des CFA de la Restauration Alimentation-Hôtellerie) Cette association est ouverte à l'Europe. Sous la responsabilité de ses délégués régionaux.

Le dossier est disponible sur le site officiel de l'association à partir du 30 novembre 2019 :

<https://www.ancrah.fr> ou à défaut en contactant le délégué régional (liste en page du règlement)

1.2 Conditions d'accès :

1.2.1 Constituer un binôme composé d'un apprenti cuisinier et d'un apprenti serveur (homme ou femme). Si un CFA est en difficulté pour créer un binôme, le binôme peut-être constituer par deux CFA de la même région.

1.2.2 Tous deux âgés de 23 ans à la date du concours.

1.2.3 Inscrits sur un cursus en restauration de 3 ans maximum, CAP, Bac Pro (si formation en 3 ans), BP 1^{ère} année. Ne sont pas admis les mises à niveau et les BTS.

1.2.4 Tout inscrit doit justifier d'un contrat d'apprentissage.

2. Descriptif des épreuves cuisine :

2.1 Epreuve cuisine :

Réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes en 3H30

2.1.1 Plat :

La volaille de région pochée préparé en **deux temps**

Le premier, la volaille entière sur plat (pour une découpe en salle)

Le second, la volaille découpée et saucée sur assiettes accompagnée de 2 garnitures.

La première garniture à base de pomme de terre

La deuxième garniture libre à base de produits de région et de saison.

Le tout accompagné d'une saucière de sauce

A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



2.1.2 Techniques obligatoires du plat :

- Habiller et Brider ou Ficeler la volaille
- Cuisson Pocher de la volaille
- Sauce volaille libre
- 2 garnitures libres

2.1.3 Dans un premier temps dressage de la volaille entière sur plat au bout de 2H40 et découpage par le serveur

2.1.4 Dans un deuxième temps, dressage de 4 assiettes fournies par le centre de l'examen.

2.1.5 Volaille/Garniture et Sauce, envoi Au bout de 3H10.

2.2.1 Dessert :

Tarte aux pommes pour 4 personnes en interprétation libre

2.2.2 Techniques obligatoires du dessert :

- Réaliser une pâte brisée, sucrée, sablée ou feuilletée
- Faire preuve d'originalité et de créativité
- Garniture à base de pommes et finition libre
- Dressage sur plat ou assiette au bout de 3H30

2.3 Le coût des recettes n'excédera pas 9€ TTC par personne

2.4 Le temps imparti à cette épreuve cuisine est de 3H30

2.5 Interdiction d'utiliser du caviar et de la truffe ou tout autres produits ne figurants pas dans le panier

2.6 Après avoir réalisé son plat, le cuisinier argumentera le choix de ses recettes devant un jury pendant 5 min

2.7 Les candidats devront rendre les locaux propres et rangés comme ils les ont trouvés

2.8

3. Descriptif des épreuves de salle :

3.1 Atelier Bar durée de 45 min :

- Réalisation d'un support de vente en amont contenant les 3 cocktails classiques définis par l'organisation et un cocktail création composé de 4 éléments au choix du candidat.
- Le cocktail classique à réaliser pour l'ensemble des candidats ; sera tiré au sort en début d'épreuve par une personne neutre.
- Réaliser et argumenter le cocktail imposé et le cocktail création

Trophée ANCRH 2020

2



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



3.1.2 Liste des 3 cocktails à réaliser :

- Long drink : Pina colada et Macca
- Short drink : Blue lagoon

3.2 Atelier mise en place durée de 1H00 :

- Mise à disposition : linge de table par **Lin Vosges**, verrerie par **Arcoroc**, assiettes par **Churchill**, couverts par **Guy Degrenne**.
- Mise en place d'une table ronde de 4 couverts
- Pliage de serviette au choix du candidat.
- Prise de connaissance du matériel de découpe mis à disposition par le centre : Guéridon, planche de découpe, plaque à accumulation, couverts de service, saucière et assiette à déchets.

3.3 Atelier argumentation région durée de 20 min :

- Présentation et mise en avant de sa région telle une visite guidée touristique avec support numérique type power point.
- Dégustation d'un produit de la région.

3.4 Atelier découpe et service du vin durée de 20 min :

- Découpe de la volaille en 8 morceaux
- Retour des morceaux de volailles pour dressage en cuisine sur assiette
- Argumentation accord met et vin sur le vin choisi par le candidat pour accompagner le plat
- Le vin choisit pour accompagner le plat ne devra pas excéder 10€ TTC la bouteille
- Découpage et dressage de la tarte en 4 parts.

3.5 Atelier service : environ 30 minutes

- Service des 4 assiettes de volaille pour le jury
- Service du vin.
- Débarrassage
- Service de la tarte sur 4 assiettes.

4. Modalités d'inscription :

4.1 Constitution du dossier pour la sélection régionale :

Pour pouvoir être accepté et considéré comme complet, le dossier d'inscription devra répondre à toutes les conditions ci-dessous :

- 4.1.1 Copie des contrats d'apprentissage des concurrents. Ces copies devront être certifiées conformes par le CFA où sont inscrits les participants au concours.
- 4.1.2 L'annexe 1 : fiche d'inscription
- 4.1.3 L'annexe 2 : fiches cuisines constituées des onglets :
 - 4.1.3.1 Photographie recette obligatoire volaille entière sur plat et découpée sur assiette ; tarte aux pommes sur assiette ou plat. Les photos ne seront pas notées mais aiderons à départager les candidats exæquos.
 - 4.1.3.2 Bon d'économat plat et dessert
 - 4.1.3.3 Argumentation cuisine sous format word
- 4.1.4 L'annexe 3 : fiches service constituées des onglets :
 - 4.1.4.1 Accord mets et vin
 - 4.1.4.2 Fiche recette et support de vente des 3 cocktails imposés
 - 4.1.4.3 Fiche recette et photo du Cocktail libre
 - 4.1.4.4 Fiche présentation de la région comme une visite guidée
- 4.1.5 L'annexe 4 : fiches produits régionaux utilisés dans les recettes :
 - 4.1.5.1 Fournir une fiche produit pour la volaille de région
 - 4.1.5.2 Fournir la facture pro format certifiée CFA pour le vin retenu.
- 4.1.6 Tous les documents, hormis la fiche d'inscription doivent être :
 - 4.1.6.1 Anonymes
 - 4.1.6.2 Imprimés en caractère noir sur papier blanc format A4
 - 4.1.6.3 Le support de vente pour les cocktails reste libre
 - 4.1.6.4 Police d'écriture **CALIBRI 12**
 - 4.1.6.5 Pas d'italique

5. Sélection régionale :

La sélection est régionale mais la participation à la finale nationale se fait au meilleur des dossiers. Ainsi, une même région peut se voir plusieurs binômes sélectionnés.

Les conditions décrites au paragraphe 4.1 sont impératives. Seuls les dossiers répondant à ces critères pourront être acceptés. Les dossiers seront évalués selon les critères ci-après.

5.1 Grille de notation régionale :

<u>Partie cuisine</u>	
Rédaction des documents	10
Originalité de la recette du plat	15
Technicité	15
Respect de consignes données	10
Argumentation cuisine	10
Présentation de la tarte aux pommes	10
<u>Partie restaurant</u>	
Harmonie de l'accord mets et vin	10
Argumentation écrite	10
Originalité du cocktail libre	15
Fiche technique du cocktail libre	10
Originalité et présentation du support de vente	15
Fiche de présentation de la région	10
<u>Total Général</u>	140

5.2 Echéances et procédures :

5.2.1 Les dossiers complets doivent être envoyés en deux exemplaires :

- Au responsable trophée de l'association représenté par :
Maël Le BACQUER 3 rue des roitelets 31270 Villeneuve Tolosane
au plus tard le **18 février 2020 (Cachet de la poste faisant foi)**
- Tout dossier hors délai ou incomplet sera refusé et considéré hors concours.

A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



- 5.2.2 Le responsable trophée transmettra par courriel à la commission trophée avant le **23 mars 2020** le dossier du ou des binômes régionaux sélectionnés. Tout dossier hors délai ou incomplet sera refusé et considéré hors concours.
- 5.2.3 Les binômes sélectionnés seront prévenus de leur participation à la finale par courrier au plus tard le **5 mars 2020**.
- 5.2.4 Le responsable trophée transmettra également :
- Un exemplaire papier du dossier sélectionné avec les grilles d'évaluation au secrétaire de l'association représenté par Denis BADEZ 33 allée bergère 78480 Verneuil sur seine
 - Un exemplaire papier du dossier sélectionné avec les grilles d'évaluation à l'organisateur de la finale 2020 : Vianney LECOQ Ferrandi jouy en josas, Chemin de l'Orme Rond, 78356 Jouy-en-Josas.
- 5.2.5 Le responsable trophée transmettra un exemplaire informatique des dossiers sélectionnés au président de l'association représenté par Bruno TREFFEL
- 5.2.6 En cas d'égalité, les jurys tranchent par vote secret afin de respecter toute objectivité.

6. Finale Nationale :

Le binôme sélectionné sera accompagné lors de la finale nationale par le délégué de sa région ou par un de ses formateurs. Leur restauration et leur hébergement sont intégralement pris en charge par l'organisation.

La finale se déroulera du 03 au 04 avril 2020 au CFA de FERRANDI PARIS campus de Jouy-en-Josas

6.1 Logistique : .

- 6.1.1 Chaque candidat cuisine devra venir avec ses produits figurants sur leurs bon d'économat.

Trophée ANCRAH 2020



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



- 6.1.2 Tout produit ne figurant pas sur les bons d'économat sera refusé lors du passage en cuisine
- 6.1.3 Chaque réalisation devra correspondre en tous points à la recette soumise pour la sélection. Les membres du jury technique seront en possession des recettes des candidats.
- 6.1.4 Chaque candidat restaurant devra venir avec son vin d'accompagnement et ses ingrédients pour réaliser sa recette libre de cocktail.
- 6.1.5 Tout produit ne figurant pas sur les bons d'économat sera refusé lors du passage en salle
- 6.1.6 Les équipements professionnels sont mis à disposition par le cfa organisateur
- 6.1.7 Les concurrents peuvent apporter leur **petit** matériel nécessaire à la réalisation de leurs recettes. (Le thermomix, les robot coupe type cutter ou mixer plongeant font partie du petits matériel)
- 6.1.8 Le cfa met à disposition la verrerie classique. Les concurrents peuvent apporter leur matériel s'ils utilisent une verrerie spécifique.
- 6.1.9 Tous les produits doivent être brut et dénués de toute préparations culinaires (Sauf les fonds de sauce ; ils peuvent être préparés en amont)
- 6.1.10 Les produits peuvent néanmoins être pesés d'avance s'ils restent brut et sans préparations
- 6.2 Organisation des épreuves cuisines :
 - 6.2.1 La durée de l'épreuve est fixée à 3H30 pour exécuter le plat et le dessert.
 - 6.2.2 Le plat devra être envoyé entier sur plateau de service fourni au bout de 2H40 d'épreuve afin que cette volaille soit découpée en salle par le binôme salle.
 - 6.2.3 Après découpe en salle le plat de volaille devra être dressé sur assiette pour 4 personnes au bout de 3H10 d'épreuve avec une saucière de sauce.
 - 6.2.4 La tarte sera dressée et envoyée au bout de 3H30 fin d'épreuve.
 - 6.2.5 Le cuisinier devra argumenter ses plats en 5 min devant le jury.
 - 6.2.6 Le poste de travail attribué sera tiré au sort. Le numéro tiré définit l'ordre de passage en cuisine et le démarrage.
 - 6.2.7 Chaque candidat démarrera toutes les 10 minutes.



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



- 6.2.8 Un co-équipier sera mis à disposition par le centre d'examen afin d'aider sur la logistique chaque candidat. Un temps de présentation entre le candidat et le co-équipier sera accordé avant le passage en cuisine pour d'éventuelles consignes. En aucun cas les co-équipiers ne pourront participer techniquement à l'épreuve.
- 6.2.9 Un battement de 3 minutes dans l'envoi est toléré. Au-delà de ce temps le candidat sera pénalisé par un décompte de 1 point par minute de retard.
Au-delà de 15 minutes le candidat sera disqualifié

6.3 Organisation des épreuves restaurant :

- 6.3.1 Chaque concurrent disposera de presque 3H 30 pour réaliser toutes les épreuves. Chaque épreuve respectera son temps imparti donné dans le sujet.
- 6.3.2 Un prix spécial du jury sera attribué à la meilleure présentation régionale
- 6.3.3 Le concurrent dressera sa verrerie et assurera le service du vin, des 4 assiettes dressées par le cuisinier et des parts de tarte aux pommes.
- 6.3.4 Pour le support type power point, le candidat peut venir avec un clé USB, le centre d'examen fournira les outils informatiques nécessaires.

7. Les prix :

Ce trophée est doté de nombreux lots (stage, équipement, ouvrages professionnels...). Chaque concurrent est récompensé, grâce notamment aux partenaires qui soutiennent l'association sur la manifestation, mais également grâce aux sponsors locaux.
Parmi les nombreux lots attribués, des repas gastronomiques dans des établissements renommés de la région d'origine organisatrice, sont offerts aux trois premiers binômes.

La région accueillante appréciera la couverture médiatique qu'elle souhaite assurer pour cette manifestation.

A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



8. Contrôle du trophée :

L'épreuve finale est contrôlée par le jury surveillance cuisine et salle.

L'A.N.C.R.A.H se réserve le droit en cas de force majeure d'annuler la finale du concours.

L'organisateur ne saurait en être tenu responsable.

9. Philosophie du trophée ANCR AH

La particularité de ce trophée est d'associer un concurrent représentant la cuisine avec un concurrent représentant le service. Les deux candidats doivent évoluer en synergie et être en phase pour l'épreuve finale qui les réunit au moment du service. La notation des épreuves est conçue de sorte à équilibrer les deux domaines, l'un ne peut pas gagner sans l'autre !!!

En complément de la technique, les épreuves de communication mettant en évidence la nécessité d'avoir un bon niveau de connaissances et des compétences commerciales pour évoluer dans ces métiers, permettent de balayer tous les domaines qu'il faut aborder pour évoluer dans les métiers de la restauration.

10. Nos partenaires :



Fondée par Léon Goutagny en 1922 à Lyon, la société **Robur** développe un savoir-faire unique dans la confection de tenues de restauration professionnelles. L'étroite collaboration entre la société et les utilisateurs de ses **vêtements Robur**, sur la base de cahier des charges exigeants et avec un souci constant de qualité, ont permis la conception de tenues de cuisine et de service parfaitement adaptés; résultat ? ils sont très confortables, fonctionnels et esthétiques, tout simplement.

Découvrez les nouvelles collections Robur et profitez des innovations tant au niveau du tissu que du design de ces vêtements de cuisine et tenues de service.

https://www.roburstore.com/ot_fr

Trophée ANCR AH 2020

9



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



C'est en France, au coeur de la bourgogne, région réputée pour sa gastronomie, que Robot-Coupe a inventé il y a près de 60 ans le Robot-Culinaire.

En tant que précurseur et leader incontesté, Robot-Coupe, fabricant de matériel de préparations culinaire, propose une gamme d'appareils adaptée à chacun des besoins des professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, collectivités, traiteurs, pâtisseries,...).

<http://www.robot-coupe.fr/fr-fr/>



Depuis 1984, EUROLAM fournit le matériel des futurs chefs dans les établissements de formation les plus prestigieux.

Spécialiste des malles de coutellerie et d'ustensiles, nous vous proposons l'intégralité de notre catalogue à la vente en ligne, vous garantissant ainsi du matériel professionnel assorti d'un service après-vente de qualité. En naviguant sur le site, vous voyagerez à travers les différents univers culinaires : la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie et bien d'autres.

Si toutefois vous aviez des questions pendant votre navigation, n'hésitez pas nous contacter, toute notre équipe est à votre disposition dans un seul but, **vous apporter entière satisfaction.**

<https://www.eurolam-thiers.com/fr/>

Trophée ANCRH 2020

10



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



L'Hôtellerie Restauration

Avec son journal hebdomadaire et son magazine mensuel, l'hôtellerie restauration est le titre de presse professionnelle le plus lu par les HCR. Reconnu comme le support de référence, il propose une grande diversité de contenus éditoriaux et de thématiques réalisés par des experts et des journalistes qualifiés.

Appuyé sur son offre digitale et sur sa newsletter quotidienne il accompagne au quotidien les professionnels quelle que soit leur fonction....

<https://www.lhotellerie-restauration.fr>



La Fondation

L'idée qui préside la naissance de ce projet est celle qui, depuis tant d'années, animait Paul Bocuse et lui communiquait sa vitalité et sa force : « Nous sommes des manuels, notre métier s'apprend, c'est un métier de compagnonnage que nous avons le devoir de transmettre. Soutenir les jeunes, les accompagner et les aider à révéler leurs talents. »

La Fondation Paul Bocuse est celle de toute une profession, celle de l'Hôtellerie Restauration. Comme cela l'était pour Paul Bocuse, pour ses proches, il est aujourd'hui indispensable de pérenniser les traditions du patrimoine culinaire, de maintenir les valeurs de ces métiers, transmettre l'exigence, les gestes et les savoir-faire. Depuis sa création en 2004, la Fondation développe des relations suivies en entretenant une coopération avec d'autres acteurs de la philanthropie, en soutenant des programmes d'échanges, de stages professionnels et en permettant l'accès à la culture culinaire au plus grand nombre.

<https://www.fondation-paul-bocuse.com>

Trophée ANCRH 2020



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



Alors au fil des ans, la marque ne cesse de penser des initiatives (comme la broderie personnalisée ou la possibilité d'offrir un cadeau à ses proches). Le linge de maison : on s'y emmitoufle, on s'y réfugie, on s'y prélassse... On le vit chaque jour et on dort chaque nuit dans son linge de lit ! C'est pourquoi Linvosges ne fait aucun compromis sur l'excellence de ses produits.

Linvosges, c'est la garantie d'une marque empreinte d'histoire, qui continue chaque jour de conjuguer artisanat et modernité en suivant les dernières tendances de la décoration. Aujourd'hui encore, c'est à travers ses confections de linge de maison pleines d'émotions que Linvosges vous transmet sa passion du beau linge, privilégiant plus que jamais la qualité de ses services.

<https://www.linvosges.com>



Molinel pense et réalise des vêtements de Cuisine et Service afin de protéger les professionnels en permanence. Personnalisables et surtout confortables, nos tenues de cuisine s'adaptent à toutes les situations afin que vos conditions de travail soient idéales. Testés et approuvés par des professionnels de la restauration, nos vêtements de cuisine et service garantissent une protection de chaque instant pour l'ensemble de vos équipes. En plus de vous protéger, nos vêtements de cuisine sont conçus pour vous faciliter la vie. En effet, nos tenues sont réfléchies pour vous apporter le confort et praticité.

<https://www.molinel.com>



Fabricant français de matériel de cuisson professionnel pour la grande cuisine depuis 1934, nous plaçons depuis toujours l'excellence au cœur de notre réussite. Notre société demeure familiale et indépendante de tout groupe. Notre marque de fabrique presque centenaire est au service des collectivités comme des restaurateurs les plus exigeants. Implantés aux pieds des montagnes de la Chartreuse, nous portons haut les valeurs de la rigueur et de la générosité dans l'effort.

<https://www.charvet.fr/vdoc/easysite/site-institutionnel/fr>

Trophée ANCRAH 2020

12



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



KLÉSIA

PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

Nous accompagnons nos clients dans tous les domaines de la protection sociale, qu'il s'agisse de retraite, de santé, de prévoyance ou l'action et innovation sociales. Parce que chaque client a des exigences, des contraintes, des besoins et une histoire qui lui est propre, nous construisons une protection sociale qui lui ressemble avec des garanties et des services conçus spécifiquement.

<https://www.klesia.fr/notre-groupe>



En 1605 le Maréchal d'Estrées remet aux Chartreux de Paris un manuscrit contenant une liste de 130 plantes, nul ne sait d'où vient cette « recette »...le début d'une longue histoire qui continue aujourd'hui.

<https://www.chartreuse.fr/visites/>



Depuis 2003, Nespresso pratique l'agroforesterie là où c'est nécessaire dans les fermes de ses 70 000 caféiculteurs partenaires. Et depuis 2015, Nespresso France a renforcé son programme et **plante chaque année plus de 500 000 arbres au cœur des fermes de café en Colombie, au Guatemala et en Éthiopie**. Car les arbres ont de multiples bénéfices : en fournissant de l'ombre aux caféiers, ils **améliorent la qualité du café**, ils injectent de l'azote dans les sols qui ont ensuite moins besoin d'intrants, ils préservent des sécheresses et des glissements de terrain, ils diversifient les revenus des producteurs, et en plus compensent l'empreinte carbone de chaque tasse de café Nespresso consommée en France

<https://www.nespresso.com/entreprise/>

Trophée ANCRH 2020

13



A.N.C.R.A.H

1^{er} trophée de cuisine et service
Du 03 au 04 avril 2020



Pillivuyt a su conserver son savoir-faire issu de la tradition porcelainière au fil des décennies. Malgré la modernisation de la production, notre porcelaine est toujours fabriquée selon le même procédé. Encore aujourd'hui, la manufacture Pillivuyt est l'une des rares à produire sa propre pâte, selon une recette « faite maison », grâce à des matières premières sélectionnées par nos soins. Le tout pour une qualité optimale et 100% made in France!
<http://www.pillivuyt.fr>



Se distinguer grâce à des moyens modernes et épurés contribue au prestige de l'établissement en le rendant plus attractif et en valorisant le travail de ses élèves et de ses équipes.

Notre expérience vous démarque des autres établissements.

À notre acquis, 25 années d'expérience à vos côtés, une réelle connaissance de vos besoins, une équipe passionnée capable de porter un regard novateur sur votre communication.

- **Simple.** Toucher un vaste public dans les meilleurs délais.
- **Moderne.** Donner envie et expliciter les débouchés novateurs.
- **Efficace.** Cerner rapidement les besoins et aller droit au but.
- **Fédératrice.** Constituer un vrai réseau professionnel, témoignant d'un lien avec l'établissement, que ce soit familles, élèves, maîtres de stage, acteurs locaux...

<https://www.ekole.fr>

Trophée ANCRH 2020

14

