

**Sujet**  
**1<sup>er</sup> Trophée ANCRAH**  
**à Jouy en Josas le 3 et 4 Avril 2020**

**Epreuve Cuisine**

1 plat et un dessert pour 4 Personnes  
(3H30, un candidat )

**Plat :**

La volaille de Région Pochée présentée entière sur plateau, découpée en salle par le binôme service puis dressée sur assiette, accompagnée de 2 garnitures (1<sup>ère</sup> garniture à base de Pomme de Terre, 2<sup>ème</sup> garniture libre à base de produits du panier, de région et de saison)

**Techniques obligatoires**

- Habiller et Brider la Volaille.
- Cuisson Pochée de la volaille.
- 2 garnitures libres dont une à base de Pomme de terre.
- Dressage sur plateau Guy Degrenne et sauce à part, découpage en salle par le serveur.
- Dressage sur 4 assiettes fournies par le centre d'examen après présentation en salle.

**Dessert :**

Tarte aux pommes pour 4 personnes, interprétation libre.

**Techniques obligatoires**

- Réaliser une pâte de base (sucrée, brisée, sablée ou feuilletée)
- Utiliser des pommes de régions.
- Réaliser une tarte pour 4 personnes.
- Faire preuve d'originalité et de créativité.
- Dresser sur assiette ou plat fournis par le centre d'examen.



## Epreuve Salle

4 ateliers  
(3H30, un candidat)



### Atelier Bar (45 min Max):

- Verrerie selon sélection Arcoroc envoyé au candidat pour entraînement.
- 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 libres au choix du candidat.

Les cocktails classiques sont : Le blue lagoon, Le Macca et le Piña colada.

- Tirage au sort en début d'épreuve du cocktail classique à réaliser.
- Réaliser et argumenter le cocktail imposé et le cocktail création.

### Mise en place (01h00 Max) :

- Linge de table mise à disposition par Linvosges.
- Verrerie mis à disposition par Arcoroc.
- Assiettes mis à disposition par Churchill.
- Couverts mis à disposition 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 à découper, plaque à accumulation, couverts de service (Guy Degrenne et Eurolam), saucière, assiette à déchets.

### Argumentation commerciale (20 Min Max) :

- Présenter et Argumenter le plat principal réalisé par le cuisinier.
- Présenter et Servir la boisson en accord mets et vin choisi par le candidat.

### Découpage et service (20 Min Max) :

- Découper et dresser le plat principal pour le jury composé de 4 Jurys et installé sur la table mise en place par le candidat.
- Découper la tarte en 4 et dressage.

### Présentation de la Région (20 minutes)

- Power point diaporama 10'
- Echange 10' maxi avec dégustation d'un produit de la région.

**Le reste du temps est consacré au service et au débarrassage sur lequel les candidats seront notés (45 min)**

