

REGLEMENT DU CONCOURS « PRODUITS DU TERROIR »

- + Ce concours est réservé à tout public : Élève adulte ou issue d'écoles hôtelière.
- + Chaque candidat devra créer deux fiches techniques : un plat principal pour 4 personnes et un dessert pour 8 personnes en rapport avec le thème et le panier donné en annexe.
- + Le candidat établira le bon de commande de ces deux plats. Les fiches techniques doivent être lisibles et accompagnées d'un schéma ou d'une photographie.
- + Le modèle de la fiche technique et du bon de commande à utiliser est fourni en annexe.
- + Les deux fiches techniques et le bon d'économat sont à envoyées au plus tard **« le 17 Mars 2010 »** au GRETA du parc Impérial, cachet de la poste faisant foi.
- + Les quatre meilleurs candidats sélectionnés pour la finale réaliseront leurs deux plats en 4 heures 30 maximum.
- + Les finalistes seront informés par courrier de leur sélection. La finale aura lieu **« le Mercredi 28 avril 2010 »** au lycée du parc Impérial à NICE.
- + Un jury de professionnels, de professeurs et d'amateurs sera chargé d'évaluer selon des critères objectifs les candidats pendant la réalisation, la présentation et la dégustation.
- + Tous les éléments du décor et de préparation seront élaborés lors de l'épreuve, exclusivement à l'aide des denrées du panier.
- + Des récompenses seront attribuées à l'issue de l'épreuve, lors d'un buffet. Les organisateurs de ce concours se réservent le droit d'utiliser librement les recettes qui leur seront adressées.
- + La participation à ce concours implique l'acceptation du règlement.

CONCOURS « PRODUITS DU TERROIR GRETA 2010 »

THEME : L'agneau et la fraises

LES RECETTES

Vous imaginerez deux recettes les plus créatives possibles, avec le panier ci-dessous en respectant le thème imposé pour chacun des plats suivants :

-Le plat principal : une épaule d'agneau désossée et farcie.

Celui-ci doit obligatoirement être composé de :

Une sauce d'accompagnement, deux garnitures et un élément de décor:

- ✓ Une garniture à base de pommes de terre,
- ✓ Une autre garniture composée des légumes du panier,
- ✓ Un décor en base de farine de pois chiche.

Ce plat est à concevoir pour 4 personnes, le dressage se fera à l'assiette.

-Le dessert : Création d'un dessert original mettant en valeur la fraise de Carros.

Celui-ci doit obligatoirement être composé de :

- ✓ Une pâte de base,
- ✓ Une crème de base,
- ✓ Une sauce d'accompagnement.

Ce plat est à concevoir pour 8 personnes, le dressage se fera à l'assiette.

LE PANIER

<p><u>Boucherie :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Épaule d'agneau• Blanc de volaille• Crépine de porc• Poitrine de porc	<p><u>Économat :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Tapenade (noire et verte)• Extrait de vanille• Huile d'olive et d'arachide• Fond brun• Nappage rouge ou neutre• Levure chimique• Moutarde• Pignons• Poudre d'amande• Farine de pois chiche• Farine• Sucre semoule• Sucre glace• Fond d'agneau P.A.I	<p><u>Légumes :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Courgette• Aubergine• Tomates grappes• Tomates garnitures• Poivrons rouges, verts, jaunes• Carottes• Gros oignons, ail, échalotes• Herbes aromatiques (Thym, basilic, romarin, laurier, menthe, persil, cerfeuil, ciboulette)• Pommes de terre (bf15, bintje)
<p><u>Bar :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Grand Marnier• Rhum• Vin blanc• Vin rouge	<p><u>B.O.F :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Beurre• Lait entier• Crème• Œufs• Parmesan	<p><u>Fruits :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Fraises de Carros• Framboise• Agrumes (Oranges, citron)• Physalies• Kiwi