

### RÈGLEMENT DES CONCOURS

Ouvert aux lycées publics et privés, CFA, UFA ou autres - Moins de 23 ans  
Tous niveaux de formation

#### 1. MISE EN PLACE D'UNE TABLE RONDE DE 2 COUVERTS, SUR LE THÈME DES « JO 2024 »

*20 min (15 min de mise en place et 5 min d'argumentation) / 20 points*

**Vous êtes chef de rang dans un restaurant gastronomique de votre région, vous réalisez une mise en place à la carte pour 2 personnes sur une table ronde de 1,20 m de diamètre (fer à repasser, vinaigre blanc.. mis à votre disposition par l'organisation).**

Seul le nappage sera mis à votre disposition. Vous devrez apporter vos assiettes et couverts et votre décoration (avec un budget de 20 € maxi) de votre table, sur le thème des Jeux Olympiques 2024.

A la fin de votre mise en place, vous devrez argumenter vos choix (5min).

#### 2. DÉCORATION FLORALE 15 min / 20 points

**Vous devrez réaliser une composition florale, à partir de 3 variétés de fleurs.**

Quantité 1 de 5 fleurs, 1 de 3 fleurs et 1 de 1 fleur, 2 feuillages différents, 1 mousse.

La mousse (oasis verte) et une coupelle ronde blanche seront mises à votre disposition par l'organisation.

Vous devrez vous présenter avec votre sécateur.

Une fois la réalisation faite, vous devrez la déposer sur votre table ronde de 2 couverts.

#### 3. BAR 15 minutes / 20 points

**Vous réalisez 1 cocktail pour deux personnes au shaker, avec le verre de votre choix (que vous apportez, ainsi que votre shaker).**

Vous devez lui donner un nom, une histoire et argumenter.

Il sera composé obligatoirement des ingrédients suivants :

Jus de mangue, confiture et une épice de votre choix (que vous apporterez), sirop de Concombre, jus de poire, jus de banane.

En décoration, il vous sera mis à disposition: concombre, mangue, orange, banane, et vous venez avec un produit de votre choix non travaillé.

#### 4. ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15 min / 20 points

**Vous réalisez une salade de fruits frais pour deux personnes, découpée devant le client – jury (et non technique d'office).**

Vous devrez utiliser tous les fruits mis à votre disposition, à savoir :

Mangue, pomme, orange, kiwi et fraise.

Vous apporterez deux assiettes de votre choix.

#### 5. ACCORD DU FROMAGE AOP « BANON DE PROVENCE » ET UN VIN RÉGIONAL 15 min / 20 points

**Vous présentez commercialement au jury le Banon de Provence (histoire, méthode de fabrication, ses accords, ...).**

Après avoir servi le jury (1 assiette), vous lui proposez du pain, des condiments – accompagnements,

Vous lui servez une boisson que vous aurez choisie parmi celles proposées en argumentant.

*« L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*

Règle générale : Tout participant au concours doit venir en tenue professionnelle avec son matériel complet (couteaux, linceuls...) et le matériel nécessaire aux épreuves.