

 *1ére édition*

CONCOURS

« Te Aito taure’a

o te ma’a »

POLYNESIE FRANÇAISE

2020

LYCEE HOTELIER DE TAHITI

# Règlement

**ARTICLE 1 I** But du concours

Dans le cadre du développement de la gastronomie en Polynésie et de la promotion des produits du « Fenua », le Lycée Hôtelier de Tahiti, organise pour la première fois un concours interne à l’ensemble des classes étudiants la cuisine.

L'objectif est de créer un événement dynamisant l’ensemble des élèves et étudiants du Lycée Hôtelier, de tirer vers le haut le niveau de compétence en les motivants à tendre vers l'excellence.

Le concours est placé sous la présidence de l'éducation nationale représentée par Le Proviseur du lycée hôtelier, Monsieur Pépin MOU KAM TSE et le président du Jury Monsieur  VAHAPUTONA Puarani qui est l'image type du chef actif et innovant, un exemple à suivre et à découvrir.

***Son palmarès***

Sa formation pour le métier : ……………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

Le concours a pour but de récompenser l'élaboration écrite et technique de

deux (2) plats à savoir :

* une entrée,
* un plat,

Ces recettes seront principalement réalisées à base de produits locaux imposés et découverts le jour même du concours

Le concours se déroulera en deux temps :

1. La sélection des participants se fera par les enseignants des différents établissements ayant une section Cuisine/ Hôtellerie :

1 classe = 1 binôme sélectionné

1. Le Concours « Aito taure’a o te ma’a » se déroulera au lycée hôtelier de Tahiti le samedi 29 février 2020. Tous les niveaux de classes peuvent être concernés

La participation implique l'acceptation totale du présent règlement, toutes modifications ou tous changements étant soumis à l'appréciation du président du Jury.

**ARTICLE 2 I** Conditions

Ce concours est ouvert aux jeunes élèves et étudiants du lycée hôtelier de Punaauia également du lycée Collège de Bora Bora et du Lycée Professionnel Tuteao a Vaiho de Uturoa.

**12 binômes** (maximum) pourront être retenus pour la finale qui aura lieu le samedi 29 février 2020 au Lycée Hôtelier de Tahiti.

**ARTICLE 3 I** Inscription au concours

L’inscription sera effective à partir de la réception du document demandé ci-dessous :

* Remettre les inscriptions du binôme auprès de M. Yann ROUYER (rouyeryann@gmail.com)

**ARTICLE 4 I** Contraintes techniques,

La durée totale de l’épreuve sera de *4 heures* (0h30 d’épreuve écrite et 3h30 d’épreuve pratique)

L’entrée sera élaborée pour 4 couverts.

Elle sera composée d’**une tarte salée aux légumes taillés *(recette imposée)****.* pour 4  (cercle diamètre Ø 16 cm)

*Dressage : plat et/ou assiette*

Le plat sera élaboré pour 4 couverts

Le plat sera réalisé à partir de 4 pavés de poisson et de 4 crevettes de la presqu’île *(produits imposés)*, dressé sur assiette pour 4 personnes.

Autre contrainte, utiliser les accompagnements suivants :

* Patate douce (ou uru selon saison)
* Banane Rio

**ARTICLE 5 I** Sélection des candidats

Chaque professeur de cuisine sélectionnera un binôme d’élèves/ étudiants

**ARTICLE 6 I** La finale

Le jury sera présidé par M. VAHAPUTONA Puarani, professionnel de la restauration

**ARTICLE 7 I**  Déroulé de la journée :

|  |
| --- |
|  |
| Les binômes seront accueillis au lycée, en tenue professionnelle, dès 7h00 autour d'un petit- déjeuner. 7h15 – Installation en salle de restaurant TAINA avec Tirage au sort du poste de travail. Epreuve écrite comprenant un travail de dessin pour le plat « créativité » et un planigramme (pour l’organisation) à compléter et présentation du panier aux candidats ***=> dossier distribué***  aux binômes : * fiche technique du plat imposée ;
* une feuille avec une assiette vide à dessiner ;
* une feuille de planification des tâches ;
* la feuille de marché pour le plat de créativité

7h45 – fin des écrits 7h50 - contrôles des denrées et mise en place du poste par le candidat.8h00 : début de l’épreuve pratique |
| Envoi des entrées à partir de 10h30 Envoi des plats à partir de 11h00  |
| A l’issu du dernier envoi, chaque binôme présentera ses réalisations oralement devant le jury technique devant son poste en cuisine **Après Vérification du rangement du poste de travail ; Fin du concours**  |

Le lycée mettra à la disposition des binômes : 1 poste de travail, fours ventilés, appareils électromécaniques, froid positif et négatif.

Les candidats pourront apporter leur petit matériel, couteaux, moules, silpat, etc...., **Seuls les produits du panier seront autorisés**.

**ARTICLE 8 I** Notation

La notation se fera sur une base de 150 points selon les 4 critères suivants:

* ***Un handicap de 5 pts par année d’études au LH2T*** est mis en place ;

exemple : les TBP cuis se verront retirer 10 pts par rapport à un binôme de 2 BP cuisine.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **AITO** | **PLAT tarte salée**  | **PLAT création** | **Coup de cœur**  |
| **Document écrit**  | 15 |  |  |  |
| **Réalisations techniques et hygiène** | 60 | 30 | 30 |  |
| **Présentation orale (\*)** | 15 |  |  |  |
| **Présentation et dégustation** | 60 | 30 | 30 |  |
| **Total points** | **150** | **60** | **60** |  |

**(\*)** après production sur son poste de travail

|  |
| --- |
| Techniques évaluées  |
| Taillage de base des légumes  | Cuire du poisson |
| Foncer une tarte | Réaliser une garniture d’accompagnement  |
| Cuire une tarte | Réaliser une sauce  |

Des pénalités seront appliquées dans le cas suivant :

* Retard à l’envoi : pénalité de 1 point par minute, plafonnée à 10 points de pénalité à partir de 10 minutes de retard
* **Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.**

**ARTICLE 9 I** LES PRIX

La proclamation des résultats se fera à 12h30 le jour même du concours à l’Auditorium du Lycée Hôtelier

Seront récompensés :

a/ Prix AITO : Binôme ayant obtenu la meilleure note /150

b/ Prix « …………………... » Binôme ayant obtenu la meilleure note /60

c/ Prix « …………………... » Binôme ayant obtenu la meilleure note /60

d/ Prix « …………………... » Binôme ayant obtenu le coup de cœur du Jury

**ARTICLE 10 I** RESPONSABILITE DES ORGANISATEURS DU CONCOURS

La responsabilité des organisateurs ne saurait être encourue si, pour un cas de force majeure, le concours devait être modifié, écourté ou annulé, de même qu'en cas de modification pour quelque cause et à quelque moment que ce soit du présent règlement.

Il est précisé que les organisateurs ne peuvent être tenus responsables de tout dommage direct ou indirect issu d'une interruption, d'un dysfonctionnement quel qu'il soit, d'une suspension et / ou de l'arrêt du concours pour quelque raison que ce soit.

**ARTICLE 11 I** Conséquences de la participation au concours

La participation au concours entraîne l'acceptation par les finalistes de l'utilisation, dans le cadre du concours et de sa communication en aval, de leur nom, prénom et image, sans qu’ils ne puissent prétendre à un quelconque avantage à ce titre, sauf à ce qu'ils se soient opposés par écrit à une telle utilisation lors de l'envoi de leur dossier de participation.

Les participants nous autorisent à reproduire et exploiter sur tous les types de documents, qu'ils aient un caractère commercial (site Internet, tract, livrets recettes, etc. - hors médias) ou non (support de communication interne ou externe), les recettes, visuels compris, créées par leurs soins et soumises dans le cadre du concours, ainsi que les photos les représentant prises à l'occasion du concours, et ce pour une durée illimitée à compter de l'envoi du dossier.

Les recettes pourront être diffusées sur les sites Internet et dans la presse.

Nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant intervenir pendant le concours.

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de proroger, ou d'annuler la présente opération si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

La participation au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement.

**CONTACT ORGANISATEUR**

**M. Yann ROUYER**  **Email** **I** rouyeryann@gmail.com **Portable I** 87.25.42.76

**Mme Isabelle Bernard Pélégrin Email** **I**ddf@lychote.education.pf **Portable I** 87 23 96 35

**Lycée Hôtelier de Tahiti Téléphone I** 40 504 550

**FICHES D'INSCRIPTION**

Concours « **AITO TAURE’A NO TE MA’A**»

Polynésie Française 2020

 **Classe : ……………………**

1/ NOM........................................................... PRENOM.........................................................

DATE DE NAISSANCE.................................................................................................................

Téléphone travail et téléphone portable...............................................................................

Adresse email..................................................@....................................................................

\*\*\*\*\*\*\*

2/NOM........................................................... PRENOM...........................................................

DATE DE NAISSANCE.................................................................................................................

Téléphone travail et téléphone portable...............................................................................

Adresse email..................................................@....................................................................

Avoir pris connaissance et acceptons toutes les clauses du règlement du concours.

Fait à……………………………...le ...............................................

**SIGNATURES DU BINOME**

*(Précédé de la mention manuscrite lu et approuvé)*