

CONCOURS CRISTAL MICHEL ROTH 2019

Le trophée Cristal Michel Roth est organisé par GL EVENTS sous la présidence de MICHEL ROTH.

Article 1

Les épreuves auront lieu lors du salon GOURM'EST le 17 novembre 2019, Parc des Expositions de Metz, dans des box, devant public. Tous les candidats devront être des professionnels qualifiés de la restauration.

Les candidats auront à préparer un plat libre sur le thème « POULET DE MOSELLE, CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS ET VIN DE MOSELLE » accompagné d'une garniture imposée « Timbale de salsifis et pomme de terre » et d'une garniture végétale libre pour 8 couverts dressés sur 8 assiettes plates rondes diamètre 28 ou 30 cm fournies par l'organisation du concours. Les candidats pourront dresser le surplus de sauce, jus ou velouté à part.

Article 2

Le comité d'organisation mettra à la disposition de chacun des candidats deux volailles fermières effilées de 1.4kg chacune, 1 kg de champignons de sous bois (sous réserve de disponibilité saisonnière 400gr de cèpes, 400gr de girolles et 200gr de trompette de la mort), 1kg de salsifis et 1 kg de pomme de terre charlotte et des vins de Moselle. Les candidats fourniront, eux-mêmes, les denrées complémentaires nécessaires à la préparation de leur recette.

Les ingrédients et denrées devront être apportés à l'état brut et seront transformés sur place. Aucun produit de 4ème et 5ème gamme ne sera toléré y compris les fonds, fumets et bases de sauces. Un contrôle rigoureux sera effectué à l'arrivée des candidats.

La timbale de salsifis et pomme de terre sera individuelle et de forme libre dressée directement sur les 8 assiettes lors de l'envoi.

Article 3

Les candidats disposeront de 2h30 pour la préparation et l'envoi de leur plat à l'aide de deux commis fournis par l'organisation du concours (élèves ou apprentis en 3ème année de formation et ayant obtenu un diplôme de niveau 5 en cuisine (CAP ou BEP) issus des lycées professionnels ou centres de formations de Moselle).

Le candidat devra confirmer son inscription auprès du comité d'organisation en fournissant son curriculum vitae avec photo, une copie de sa carte d'identité et une fiche recette avec son bon d'économat pour le 15 septembre 2019 au plus tard.

Le comité confirmera l'inscription aux candidats au plus tard le 30 septembre 2019.

Article 4

Le comité d'organisation mettra à la disposition des candidats un box comprenant

- 1 plan de travail avec point d'eau
- 1 four chaleur tournante ménager
- 1 plaque double foyer inductions
- 1 frigo 300 l
- Alimentation électrique à définir selon les besoins du candidat

Dans un office commun les candidats auront à disposition

- 1 armoire négative
- 1 four ventilé professionnel
- 1 cellule de refroidissement négative
- 1 plonge

Un complément de matériel pourra être fourni par le candidat. Les candidats devront faire parvenir une liste du matériel qu'ils apporteront en précisant sa puissance (kW) et voltage au plus tard pour le 15 octobre 2019 au comité d'organisation.

Le comité d'organisation se réserve le droit de refuser le matériel non listé dans la fiche à remettre pour le 15 octobre 2019.

Article 5

Critères d'évaluations

Techniques

Critères	Barème
Hygiène et organisation du plan de travail tout au long de l'épreuve	/20
Technique de cuisson de la volaille	/20
Réalisation de la timbale	/20
Réalisation garniture libre N°1	/10
Réalisation fond, sauce ou velouté	/10
Respect des consignes du sujet et du temps imparti	/20
Gestion du commis	/10
Think Green Events (adopter une attitude éco responsable)	/10
TOTAL	/120

Dégustations

Critères	Barème
Présentations et créativité des assiettes	/50
Assaisonnements et équilibres	/50
Harmonie des goûts	/50
Sauce, jus ou velouté	/30
TOTAL	/180

Le comité d'organisation désignera 4 membres jury technique et 6 membres jury dégustation.
La décision du jury sera souveraine.

Article 6

ORGANISATION DE LA JOURNEE DU DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2019

11h00-12h00 Accueil des candidats et tirage au sort des postes et présentation des commis.

12h00-12h45 Contrôle matériel et denrées alimentaires
Mise en place des postes de travail par les candidats et les commis.

13h00 Prise de poste des candidats selon tirage au sort et production culinaire

CANDIDATS	HORAIRE DE PRISE DE POSTE	HORAIRE D'ENVOI DU PLAT ET GARNITURES
CANDIDAT 1	13h00	15h30
CANDIDAT 2	13h10	15h40
CANDIDAT 3	13h20	15h50
CANDIDAT 4	13h30	16h00
CANDIDAT 5	13h40	16h10
CANDIDAT 6	13h50	16h20

16h30 Contrôle de remise en état du box

17h00 Remise des prix en tenue professionnelle

Article 7

Le trophée « CRISTAL MICHEL ROTH » sera remis par Monsieur Michel Roth

- **1^{er} PRIX** Le vainqueur recevra un diplôme et le trophée « CRISTAL MICHEL ROTH », un chèque de **2500.00€** et de nombreuses dotations de partenaires.
Le vainqueur reçoit le Trophée, le conserve et l'expose dans son entreprise jusqu'à la prochaine édition du concours.
Il s'engage à assurer le Trophée et de le restituer à la première demande de l'organisation.
Il a la possibilité de communiquer autant qu'il le voudra sur l'obtention du Trophée « Le Cristal Michel Roth ».
- **2^{ème} PRIX** Le second candidat recevra un diplôme « CRISTAL MICHEL ROTH », un chèque de **1500.00€** et de nombreuses dotations de partenaires.
- **3^{ème} PRIX** Le troisième candidat recevra un diplôme « CRISTAL MICHEL ROTH », un chèque de **1000.00€** et de nombreuses dotations de partenaires.

Chaque candidat recevra lors de la remise des prix un trophée « Cristal Michel Roth » qu'il pourra conserver à titre personnel.

Le comité d'organisation remboursera les frais de déplacement selon barème fiscal en vigueur des candidats.
D'autre part le comité se chargera de l'accueil et l'hébergement des candidats si nécessaire.

Pour tous renseignements complémentaires d'ordre technique, vous pouvez contacter M BARBIER Arnauld
au 06.60.27.17.45. ou par mail barbier_arnauld@orange.fr

