

Conseil Jury Central de la Communauté Française.

Epreuve de service Salle.

Afin de permettre au candidat de travailler dans de bonnes conditions, dans un local qu'il ne connaît pas, il est important de mettre à sa disposition et à portée de main, le matériel nécessaire à la mise en place de sa table et au service du menu défini par le jury, ceci afin de perdre le moins de temps possible.

Un temps de mise en place sera défini et fera partie de la cotation du candidat.

Le non respect des conditions de travail peut être une clause d'exclusion.

En charge des écoles accueillant les épreuves

Mettre à disposition le matériel nécessaire pour 8 personnes en fonction du menu, sur table proche de la table des convives:

- 8 assiettes de base
- 32 assiettes plates (entrée, grosse pièce, fromage ou dessert, doublures)
- 16 assiettes entremets (service des zakouskis et doublure)
- 9 verres vin blanc
- 9 verres vin rouge
- 9 verres vin rouge (si fromage)
- 8 verres à eau
- 12 grands couteaux
- 16 grandes fourchettes
- 6 grandes cuillères
- 8 couteaux à poisson
- 8 fourchettes à poisson
- 16 couteaux entremets
- 16 fourchettes entremets
- 16 cuillères entremets
- dentelles papier appropriées

table pour convives

table de service

nappes

napperons

serviettes

réchaud

sauteuse de flambage

planche de découpe

Un commis sera à disposition pour donner rapidement le matériel nécessaire s' il y a lieu.
Il devra donc connaître l'endroit où trouver ce matériel.

En charge des candidats

Etre en tenue de travail

Avoir son matériel de travail pour la mise en place, le service, les découpes

Début de l'épreuve: 8h30

Réalisation du bon de commande (15 minutes)

Mise en place de la table pour 8 personnes: 1h15

Proposition et prise de commande des vins (suivant disponibilité de l'école)
avec argumentation

S' il y a lieu, préparation et présentation des fromages (20 minutes).

S' il y a lieu, découpe de l'entrée (20 minutes).

Réalisation d'un cocktail (15 minutes). Les ingrédients nécessaires seront mis
à disposition par l'école ainsi que la table de préparation.

Il sera réalisé pour 4 personnes.

Service de l'apéritif et présentation des zakouskis : 12h30.

Début du service: 13h avec tout ce que cela comporte.

Remarque: l'hygiène générale et la propreté au travail, ainsi que le rangement du local et
du matériel, feront l'objet de contrôle et de cotation.

En charge de l'école

Prévoir les zakouskis, dressés sur assiette individuelle. Ils seront servis et présentés par le
candidat à la table des jurys.

Matières:

Cocktail:

Américano
Gibson

Gin Fizz
Alexandra

Entrée:

Tranchage et présentation sur assiette d'un saumon fumé, avec garniture.
Tranchage et présentation sur assiette d'un jambon sur griffe, avec garniture.
Préparation à la flamande.
Découpe suivant pièce préparée en cuisine.

Grosse pièce:

Flambage.
Découpe suivant pièce.

Fromages:

AOP françaises

Desserts:

Fraises au sucre
Crêpes flambées
Crêpes Suzette
Sabayon

Ananas flambé
Cerises "Jubilé"
Pommes normande
Salade de fruits frais

Café ou thé:

After Dinner

Conseil Jury Central de la Communauté Française.

Epreuve d'Art Culinaire.

Afin de permettre au candidat de travailler dans de bonnes conditions, dans un local qu'il ne connaît pas, il est important de mettre à sa disposition et à portée de main, le matériel nécessaire à la réalisation de son menu, ceci afin de perdre le moins de temps possible.

Un temps de mise en place sera défini et fera partie de la cotation du candidat.

En charge des écoles accueillant les épreuves

Mettre à disposition le matériel nécessaire pour 8 personnes en fonction du menu, proche du fourneau et du plan de travail:

Ce matériel devra être suffisant mais sans exagération car il peut être réutilisé durant la mise en place (économie de matériel).

Il devra permettre les cuissons des aliments du menu défini au préalable par le responsable du jury et ce dans de bonnes conditions.

Il devra être de dimension raisonnable et approprié aux aliments à cuire.

Il ne faudra pas oublier le matériel accessoire tel que chinois, fouets, louches, écumoirs, lèche-plat et couverts de cuisine

Les produits d'épicerie devront être à proximité du lieu de travail ou disposés sur une table proche.

Un commis sera à disposition pour donner rapidement les marchandises nécessaires s'il y a lieu. Il devra donc connaître l'endroit où trouver ces marchandises.

En aucun cas, il ne pourra aider le candidat.

En charge des candidats

Etre en tenue professionnelle complète.
Avoir son matériel de travail, de découpe.

Le non respect des conditions de travail peut être une clause d'exclusion.

Début de l'épreuve: 8h30

Réalisation du bon d'économat (maximum 20 minutes)

Mise en place pour 8 personnes.

Apéritif: 12h30

Début du service: 13h

A l'apéritif, 2 zakouskis seront préparés par l'école.

Le candidat préparera 1 L de crème définie par le responsable du jury et sera servie comme troisième zakouski en mini soupière ou tasse à moka.

L'apéritif se prendra à table et les zakouskis seront servis sur assiette à chaque convive.

Remarque: l'hygiène générale et la propreté au travail, ainsi que le rangement du local et du matériel, feront l'objet de contrôle et de cotation.

En charge de l'école

Pour l'apéritif, 2 zakouskis seront préparés par l'école accueillante et présentés sur assiette avec dentelle.

La crème préparée par le candidat sera servie en mini soupière ou tasse à moka sur la même assiette. Elle suffira pour 8 personnes.

Une brève liste d'ingrédients n'entrant pas dans la composition du menu devra être fournie au candidat. Ceux-ci lui permettront d'agrémenter l'assiette de l'entrée et ainsi permettre sa créativité.

Matières.

Crème:

Tomate
Dubarry
Cresson
et/ou en fonction de la saison

Entrée:

Sole Bonne Femme	crème
Sole Dugléré	au beurre
Sole Suchet	coulis
Médaille de saumon	beurre blanc

Le Gringoire est la base des préparations. Toutefois pour faire appel à la créativité du candidat, tout accompagnement (légumes) et décor de présentation du plat sont autorisés et conseillés, en fonction des marchandises disponibles en chambre froide de l'école recevant.

Grosse pièce:

Carré d'agneau
Magret
Râble de lièvre
Entrecôte
Chateaubriand
Filet de veau
Faisan

Sauce:

Jus de veau et estragon
Jus de veau et thym
Bigarade
Poivrade
Béarnaise
Bordelaise
Chasseur
A l'échalote

Légumes:

Haricots verts	Navets
Pois à la française	Panier 4 légumes primeurs
Artichaut	Airelles
Carottes glacées	Pommes fruits
Chicons sautés	Poires
Choux-fleurs	

Pommes de terre

Château	Pont-Neuf
Duchesse	Nature
Pommes frites	Persillées

Dessert:

Mousse au chocolat	Crêpe normande
Moelleux chocolat, crème anglaise	Crêpes Mikado
Tarte Tatin	

Le respect et l'économie des marchandises seront contrôlés par le jury.