



CONCOURS DE CUISINE

Durant cette période de confinement où nous devons rester à la maison, le lycée Kyoto a décidé d'organiser son premier concours de cuisine. Sans empiéter sur les créneaux habituels dédiés aux différentes disciplines enseignées, nous lançons un challenge gourmand aux volontaires qui souhaitent faire preuve de créativité.

Le concours s'intitule : " Invente une recette avec les produits de la maison "

Règlement :

Article 1 : Les candidats

Le concours s'adresse à tous les élèves et étudiants en formation Hôtellerie-Restauration du lycée Kyoto.

Article 2: La durée

Le concours est ouvert du 1 avril au 17 avril 2020.

Article 3: Le sujet

Elaborer une recette originale salée ou sucrée (une entrée ou un plat principal ou un dessert) à partir des produits alimentaires que vous avez à disposition à la maison.

Photographier plusieurs fois votre création sur assiette ou sur plat (avec des prises de vue différentes).

Rédiger une fiche technique de fabrication (voir ci-dessous) en respectant les différentes étapes de fabrication et les ingrédients utilisés.

Article 4: L'organisation

Vous devez envoyer, par mail, la fiche technique de fabrication ainsi que la photo du plat à votre professeur de travaux pratiques avant le 18 avril 2020.

Il y aura un vainqueur par niveau de classe (2nde Bac Pro ; 2nde STHR ; 1^{ère} Bac Pro ; 1^{ère} STHR ; Term Bac Pro ; Term STHR ; 1BTS MHR ; 2MHR).

Article 5: Le jury

Le jury sera composé de :

- monsieur Barrault et/ou monsieur Guérineau*
- monsieur Delamaide*
- des professeurs de cuisine des différents niveaux*
- de 2 professeurs principaux*

Article 6: Etudes des dossiers

Les dossiers seront étudiés dans la première quinzaine de mai.

La créativité, l'esthétique du plat, le respect des produits, la qualité des photos ainsi que la rédaction de la fiche technique font partis des critères importants de l'évaluation.

Article 7: Les récompenses

- - Des récompenses seront attribuées aux 3 premiers lauréats de chaque niveau".

**A PRÉSENT,
TOUS AUX FOURNEAUX !!!
C.BARRAULT**



LYCÉE
KYŌTO
POITIERS

LYCÉE
KYŌTO
POITIERS



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE DU PLAT :

DESCRIPTIF COMMERCIAL DU PLAT :

Cochez le carré pour définir le type de plat :

- Entrée
 Plat de poisson
 Plat de viande
 Plat végétarien
 Dessert

Nombre de personnes :

DENRÉES (par préparation)	QUANTITÉS	DESCRIPTION DE LA RECETTE

