



GRAND PRIX NATIONAL DE RECETTES RÉGIONALES

Concours organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

Dossier d'inscription **2022**

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE – Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901
Déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan – N° Siret : 32954370600017 – N° APE : 97.23
Siège Administratif et Secrétariat : Patrick Obin - 31 rue du Colombier 59155 Faches Thumesnil



Avenir Raymond Vaudard

TROPHÉE NATIONAL

Réservé aux élèves et apprentis en 2^e année de formation de CAP, BP, BAC PRO, BTN ET BTS.

Pour concourir, le candidat doit remplir le dossier d'inscription et proposer une recette inédite de cuisine, réalisée avec des produits d'une province ou d'une région de son choix.

La recette détaillée présentée à l'assiette ou en plat doit comporter une définition succincte du plat, le bon d'économat et une photo en couleur du mets proposé, sans fiche technique de fabrication.

Le jury sélectionnera les 6 meilleurs dossiers. Les six candidats cuisiniers sélectionnés participent à la finale qui se dispute en binôme avec un serveur.

Toque d'Or Pâtisserie

TROPHÉE NORBERT VANNIER

Réservé aux Professionnel(le)s de Pâtisserie justifiant de trois années minimum de pratique après formation.

Pour concourir, le candidat doit remplir le dossier d'inscription et proposer une recette inédite de pâtisserie réalisée avec des produits d'une province ou d'une région de son choix.

Le candidat présentera une recette détaillée, réalisera une définition succincte du dessert, le bon d'économat et une photo en couleur du mets proposé.

Le jury sélectionnera les 6 meilleurs dossiers. Les six candidats sélectionnés participent à la finale nationale.

Toque d'Or Cuisine

TROPHÉE NATIONAL

Réservé aux professionnel(le)s de Cuisine justifiant de trois années minimum de pratique après formation.

Pour concourir, le candidat doit remplir le dossier d'inscription. Il proposera une recette soit à l'assiette ou au plat réalisée avec des produits d'une province ou d'une région de son choix.

Il devra joindre une définition succincte du plat, le bon d'économat et une photo en couleur du mets proposé.

Le jury sélectionnera les 8 meilleurs dossiers. Les huit candidats sélectionnés participent à la finale nationale.

> Le Trophée Yves Page

«**Prix de la créativité**» est décerné pour un an au candidat classé premier lors de la sélection des meilleures recettes cuisine ou pâtisserie du concours Toque d'Or.



Recommandations :

Tout texte, dactylographié, doit être rédigé en français. Aucun signe, mention, logo ou autres sigles permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la recette, et la photo, sous peine d'élimination.

Le candidat devra adresser le tout dans un même envoi à :
Service des Grands Prix ANC chez M. Guillaume RIZZO
10, rue Georges Buisson, 60000 BEAUVAIS

Retrouvez-nous sur : a-n-c.fr et toquedor.com

Avenir Raymond Vaudard

TROPHÉE NATIONAL

Réservé aux élèves et/ou apprenti(e)s en 2e année de formation de CAP, BP, Bac pro et BTS.

Un certificat de scolarité doit être présenté le jour du concours. Le candidat «cuisine» sélectionné est autorisé à se présenter à la Finale Nationale de Cuisine. Il devra former une équipe, représentant son établissement, avec un élève ou un apprenti de «Restaurant» de son choix. Il aura à exécuter un plat principal avec garnitures et un entremets à partir d'un thème et de techniques obligatoires qui lui seront fournis par l'Académie Nationale de Cuisine et communiquées, au moins, quatre semaines avant la date de l'épreuve.

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4H30

Épreuve de cuisine :

Le **Trophée Georges Pouvel**, sera attribué pour un an, au meilleur cuisinier.

Épreuve de restaurant :

Le **Trophée Michel Widehem** avec la participation d'**EuroLam** sera attribué, pour un an, au serveur ayant réalisé les meilleurs prestations.

Déroulement des 8 épreuves :

- réalisation et commercialisation d'un plateau de fromages
- création d'un cocktail fruité et original
- réalisation d'une table de prestige d'un restaurant 2 ou 3 étoiles de votre région
- carafage et dégustation d'un vin en formulant des accords des Hauts de France
- dégustation analytique d'un champagne
- réalisation d'un Irish coffee : 3 couleurs, 3 niveaux
- à partir d'une projection, reconnaissance de personnages, de produits, de lieux, liés à la profession
- service des plats au jury réalisés par le coéquipier cuisinier.

Le jury du Trophée Vaudard est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le jury de l'Académie Nationale de Cuisine décerne le

TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD

à l'établissement de l'équipe finaliste gagnante. L'établissement se verra confier l'œuvre du Compagnon Sculpteur, Serge Santucci, Grand Prix de Rome pour une durée d'un an.

Toque d'Or Pâtisserie

TROPHÉE NORBERT VANNIER

Réservé aux Professionnel(le)s de Pâtisserie justifiant de trois années minimum de pratique après formation.

Quatre semaines avant la finale, les candidats sélectionnés recevront le thème du concours afin de créer l'entremets de leur choix et le dessert à l'assiette. Certaines techniques seront imposées. La réalisation se fera entièrement sur place.

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4H30

Une note sera attribuée sur deux entremets pour six personnes. Une sur la présentation, l'autre sur la dégustation. Un des deux entremets, sera présenté pour l'épreuve du dessert à l'assiette. Le travail sera également noté pendant la durée de l'épreuve. Un travail de sucre (ruban ou fleur) sera également à réaliser. Le jury de la Toque d'Or est composé de professionnels reconnus. Ses décisions sont sans appel. Le Jury de l'Académie Nationale de Cuisine décernera le titre de

TOQUE D'OR PÂTISSERIE

si la réalisation du meilleur candidat est à la hauteur de cette distinction. Une seule Toque d'Or sera décernée. Elle sera remise au lauréat lors d'une cérémonie officielle organisée en son honneur à une date et dans un lieu fixé par l'Académie Nationale de Cuisine.

L'Académie Nationale se réserve le droit de publier ou de faire publier les recettes présentées et les photos des plats et des candidats en suspension de tous droits et de les déposer officiellement au Conservatoire National de Cuisine. Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur ses menus ou sur tout support.

Les candidats sélectionnés, pour Toque d'Or Pâtisserie et Toque d'Or Cuisine, confirmeront leur participation en adressant un chèque d'un montant de 150€ à l'ordre de l'Académie Nationale de Cuisine. Ce chèque leur sera restitué à l'issue des concours. En cas de désistement de leur part, ou de non-participation, ce chèque sera encaissé pour couvrir les frais engagés par l'Académie Nationale de Cuisine.

Toque d'Or Cuisine

TROPHÉE NATIONAL

Réservé aux professionnel(le)s de Cuisine justifiant de trois années minimum de pratique après formation.

Le candidat sélectionné est autorisé à se présenter à la Finale Nationale, à une date et dans un lieu fixé par l'Académie Nationale de Cuisine. Le candidat sera aidé par un commis tiré au sort le matin du concours. **Le meilleur commis sera récompensé.**

Quatre semaines avant la finale, les candidats recevront les thèmes, ils proposeront un plat avec garnitures et un entremets. Des techniques seront imposées. Ces deux plats seront à réaliser le jour de la finale. Les candidats apporteront leurs denrées. De plus, le candidat réalisera une entrée pour 8 personnes à partir d'un panier surprise qu'il découvrira le jour de la finale. Il disposera de 15 minutes maximum pour en prendre connaissance et créer le plat à réaliser ; ce qui permettra d'évaluer ses connaissances, sa créativité et son sens de l'organisation. Pour cette réalisation, les plats, assiettes et denrées seront fournis. La notation portera sur la pratique, la présentation et la dégustation.

L'envoi du premier plat devra intervenir après 4 heures de mise en place, le plat principal 30 minutes plus tard et le dessert à la fin des 5 heures. Le jury des Toques d'Or est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le jury de l'Académie Nationale de Cuisine décernera le diplôme de

TOQUE D'OR

si la réalisation du meilleur candidat est à la hauteur de cette distinction. Une seule Toque d'Or sera décernée. Elle sera remise au lauréat lors d'une cérémonie officielle organisée en son honneur à une date et dans un lieu fixé par l'Académie Nationale de Cuisine.

Nos partenaires



LES TROPHÉES DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE



Remise du Trophée Avenir Raymond Vaudard



Une des réalisations de l'épreuve de pâtisserie



La gagnante de Toque d'Or Cuisine



Plat Toque d'Or Cuisine – La selle d'agneau



Le vainqueur de Toque D'Or pâtisserie



Le panier surprise



Photo de groupe



Remise du trophée Eurolam®

GRAND PRIX NATIONAL DE RECETTES RÉGIONALES

Concours organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

- CHEF PATRON
- CHEF
- PROFESSEUR
- SOUS-CHEF
- CHEF DE PARTIE
- AUTRE

- ÉLÈVE
- CLASSE
- ANNÉE
- APPRENTI
- COMMIS

N° D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

DATE LIMITE D'INSCRIPTION
21 SEPTEMBRE 2022

À remplir en lettres capitales par tous les candidats

NOM :
PRÉNOM :
DATE DE NAISSANCE : / /
ADRESSE PERSONNELLE :

CODE POSTAL : VILLE :
TÉLÉPHONE : E-MAIL :
JE SOUHAITE PARTICIPER À : TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD TOQUE D'OR PÂTISSERIE TOQUE D'OR CUISINE

POUR LES PROFESSIONNELS

RAISON SOCIALE :
ADRESSE PROFESSIONNELLE :
CODE POSTAL : VILLE :
TÉLÉPHONE : E-MAIL :

POUR LES ÉLÈVES, APPRENTIS OU COMMIS

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :
ADRESSE :
CODE POSTAL : VILLE :
TÉLÉPHONE : E-MAIL :
NOM ET PRÉNOM DU PROFESSEUR / DU FORMATEUR (Obligatoire) :

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION, RESTAURANT, TRAITEUR, ETC...

RAISON SOCIAL :
ADRESSE :
CODE POSTAL : VILLE :
TÉLÉPHONE : E-MAIL :
SITE WEB :
NOM ET PRÉNOM DU FORMATEUR (Obligatoire) :
NOM ET PRÉNOM DU MAÎTRE D'APPRENTISSAGE (Obligatoire) :

AVEZ-VOUS DÉJÀ OBTENU UN PRIX DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE LES ANNÉES PRÉCÉDENTES ? (SI OUI, PRÉCISEZ) :

AVEZ-VOUS DÉJÀ PASSÉ D'AUTRES CONCOURS SI OUI LESQUELS ?

NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE :
RÉGION CHOISIE :

Toute fiche d'inscription incomplète ou illisible sera systématiquement rejetée

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du Grand Prix de Recettes Régionales, je vous adresse mon dossier d'inscription et les différents documents composant ma recette (ce dossier peut être rédigé sous la forme que vous désirez). Pour les élèves et apprentis, la note de ce dossier sera prise en compte lors de la finale. Je déclare sur l'honneur, avoir réalisé moi-même la recette représentée sur la photo ci-jointe.

Fait à le

Signature précédée de la mention «Lu et approuvé».