GRAND PRIX NATIONAL DE RECETTES RÉGIONALES

Concours organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

Dossier d'inscription **2021**

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE – Association régie par la loi du 1er juillet 1901
Déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan – N° Siret : 32954370600017 – N° APE : 97.23
Siège Social : 18, rue des Pâtis - 95520 OSNY - Téléphone : 01 30 32 57 90

Avenir Raymond Vaudard

Réservé aux élèves et apprentis en 2e 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 sélectionne les recettes et seules celles ayant obtenu la mention «Excellent» participent à la finale qui se dispute en équipe, un cuisinier et un serveur.

Trophée Norbert Vannier

Réservé aux Professionnels de Pâtisserie de plus de 23 ans et justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage.

Pour concourir, le candidat doit remplir le dossier d'inscription et proposer une recette inédite de pâtisserie. Le candidat présentera une recette détaillée, présentée sur un socle de pastillage ou nougatine qui sera décoré en sucre tiré « ruban, fleurs ». Le candidat réalisera **une définition succincte** du dessert, le **bon d'économat** et une photo en couleur du mets proposé. Le jury sélectionne les recettes et seules celles ayant obtenu la mention «Excellent» participent à la finale.

Toque d'Or Cuisine

Réservé aux professionnels de Cuisine de plus de 23 ans et justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage.

Pour concourir, le candidat doit remplir le dossier d'inscription. Il proposera une recette soit à l'assiette ou au plat. Il devra joindre **une définition succincte** du plat, le **bon d'économat** et une photo en couleur du mets proposé.

Le **Trophée Yves Page** «Prix de la créativité» est décerné pour un an au candidat classé premier lors de la sélection des recettes.

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 • Téléphone : 07 86 11 81 80 • e-mail : guillaume.rizzo@orange.fr

Retrouvez-nous sur le site : www.academie-nationale-cuisine.fr

Avenir Raymond Vaudard

TROPHÉE NATIONAL

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

Un certificat de scolarité doit être présenté le jour du concours. Le lauréat qui a obtenu une mention «Excellent» est autorisé à se présenter à la Finale Nationale de Cuisine. Les concours sont itinérants à travers toute la France. 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 réalisation.

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 4H30

Du nouveau dans l'épreuve de restaurant :

Cette épreuve prend le nom de **Trophée Michel Widehem** avec la participation d'**Eurolam**. Le serveur ne participe plus à l'épreuve de cuisine.

Déroulement de l'épreuve restaurant :

- Un travail d'office (assiette de fruits frais).
- Un flambage.
- Dressage d'une assiette de fromages.
- Connaissance des produits régionnaux.
- Réalisation d'un cocktail.
- Carafage d'un vin rouge jeune.
- Épreuve de caféologie.
- Dressage d'une table sur un thème.
- Service des plats réalisés par le coéquipier cuisinier.

Le **Trophée Michel Widehem** parrainé par **Eurolam** sera attribué, pour un an, au serveur ayant réalisé les meilleurs prestations.
Le jury du Trophée Vaudard est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le jury de l'Académie Nationale de Cuisine décernera le

TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD

si la réalisation est à la hauteur de cette distinction à l'établissement de l'équipe finaliste sélectionnée. 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 NATIONAL NORBERT VANNIER

Réservé aux Professionnels de Pâtisserie de plus de 23 ans et justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage.

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.
Les techniques sont libres. La réalisation se fera entièrement sur place.

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5H30

Une note de présentation sera attribuée sur un entremets pour six personnes intégré dans une pièce artistique dont le thème sera communiqué en même temps que les denrées, et sur la présentation du dessert à l'assiette. La dégustation sera réalisée sur l'entremets, et le dessert à l'assiette. Le travail sera également noté pendant la durée de l'épreuve, le sucre sera travaillé sur place avec au moins trois techniques. 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.

Toque d'Or Cuisine

TROPHÉE NATIONAL

Réservé aux professionnels de Cuisine de plus de 23 ans et justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage.

Le candidat ayant obtenu un grand prix d'Excellence est autorisé à se présenter à la Finale Nationale, à une date et dans un lieu fixés par l'Académie Nationale de Cuisine. Les concours sont itinérants à travers toute la France.
Les candidats apporteront leurs denrées. De plus, ils réaliseront un plat imposé qu'ils découvriront le jour de la finale. Les candidats disposeront de 15 minutes maximum pour prendre connaissance du plat à réaliser ; ce qui permettra d'évaluer leurs connaissances, leur créativité et leur sens de l'organisation. Il sera réalisé pour 8 personnes. Pour cette réalisation, les plats, assiettes et denrées seront fournis. La notation portera sur la pratique, la présentation et la dégustation. Les candidats seront aidés par un commis. Le meilleur commis sera récompensé.

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5H00

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.

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 Nationale de Cuisine. Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur ses menus ou sur tout support.

Nos partenaires

ANTHES Maître Fromager
CACAO BARRY Since 1842
les ergers boiron
Bord Bia Irish Food Board
CHEF
Coup de pates TRADITION & INNOVATION
PRÉSIDENT Professionnel
Griottines®
MATFER
TRANSGOURMET Engagé à vos côtés
CITY GESTION PRIVÉE
CréApi
SERVAIR
TRABLIT
vandemoortele
METRO
EUROLAM
FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES OEUFS
KOMA ELBOMA
BRAGARD Be your best

LES TROPHÉES DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Découpe de fruits

La découverte du plat surprise

Le discours de la Proviseure de Toulouse

Reconnaissance des produits

Le plat surprise

Notre parrain en pâtisserie Gabriel Paillasson

Service du vin

La ballotine de canard

Le Trophée de la Créativité

Table de prestige

La garniture de chou de Bruxelles

Le Podium

Le Lycée Hôtelier Touquet, vainqueur en salle et en cuisine

Le dessert

Le Toque d'Or Cuisine

La Parrain

Le travail du sucre

Les couteaux offerts par nos amis japonais

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 **28 MAI 2021**

À remplir en lettres capitales par tous les candidats

NOM : .....

PRÉNOM : .....

DATE DE NAISSANCE : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

ADRESSE PERSONNELLE : .....

.....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

TÉLÉPHONE : ..... E-MAIL : .....

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 : .....

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

RAISON SOCIAL : .....

ADRESSE : .....

.....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

TÉLÉPHONE : ..... E-MAIL : .....

NOM ET PRÉNOM DU FORMATEUR (Obligatoire) : .....

NOM ET PRÉNOM DU MAÎTRE D'APPRENTISSAGE (Obligatoire) : .....

PRIX DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE OBTENUS LES ANNÉES PRÉCÉDENTES :

.....

.....

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

.....

.....

.....

NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE : .....

RÉGION CHOISIE : .....

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»*.

Création et conception : oui • 06 78 46 47 70 • www.ouiagence.com • 12/2020 - Reproduction interdite