



Président Général
Lucien Veillet

GRAND PRIX NATIONAL de RECETTES RÉGIONALES

Concours organisé par
l'Académie Nationale de Cuisine

CHEMISE D'INSCRIPTION ANNÉE : 2012

RÈGLEMENT UNIQUE POUR LES DEUX CATÉGORIES

Professionnels ← Deux catégories → Élèves, apprentis et commis

CUISINIER ← DEUX MÉTIERS → PÂTISSIER

Thème du Grand Prix

Recette inédite ou créée, de cuisine, de pâtisserie, réalisée avec les produits régionaux d'une province ou d'une contrée de son choix.

Pour concourir, le candidat doit proposer une recette et en donner l'explication détaillée et le bon d'économat chiffré (3 pages maximum, format 21 x 29,7 cm), coller ou agraffer la photo couleur du mets proposé sur le bulletin de concours et joindre dans la chemise d'inscription dûment complétée, le bulletin de participation et le chèque correspondant aux frais de participation (Professionnel : 20 € - Élève, apprenti ou commis : 10 €). Il devra adresser le tout dans un même envoi à :

Service des Grands Prix • ANC • Chez Mr ALEXIS MAURICE
11 Quai Branly - 75007 PARIS • Tél. : 07 60 56 12 03

Le candidat peut adresser plusieurs recettes. Dans ce cas, il devra utiliser une chemise d'inscription par recette et joindre le montant des frais de participation pour chacune d'elles.

Tout texte, dactylographié ou écrit très lisiblement, 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, la fiche technique et la photo, sous peine d'élimination.

La recette sera jugée par un jury de professionnels. Ses décisions sont sans appel.

Le palmarès du **Grand Prix National de Recettes Régionales** sera publié par l'A.N.C. Les diplômes seront remis aux lauréats à une date et en un lieu qui auront l'agrément de l'A.N.C.

L'A.N.C. se réserve le droit de publier ou de faire publier les recettes présentées, 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.

Catégorie "Professionnel" CUISINE ou PÂTISSERIE

Chef patron, Chef, Professeur, Second, Sous-Chef, Chef de partie de plus de 24 ans, justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage, assurant habituellement une fonction de responsable.

Le Jury attribuera aux meilleures recettes de cette catégorie :

*** Le Grand Prix d'Excellence ***

** Le Grand Prix d'Honneur **

* Une mention spéciale du Jury *

Catégorie "Élève" - 2^{ème} Année BTH / BTS

Le Jury attribuera aux meilleures recettes de cette catégorie :

Une mention :

*** Excellent ***

** Très bien **

* Bien *

Les Encouragements du Jury

Siège : 331 Chemin de la Garrigue - 83300 DRAGUIGNAN

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 - Déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan

N° siret : 32954370600017 - N° APE : 97 23

DÉROULEMENT DES FINALES

Toque d'Or Cuisine

Finale réservée aux professionnels

Le candidat ayant obtenu un prix d'excellence est autorisé à se présenter à la finale Nationale (huit finalistes) à une date et en un lieu fixés par l'A.N.C.. Les concours de l'Académie Nationale de Cuisine sont itinérants à travers toute la France.

Quinze jours avant la finale, les candidats recevront une liste de denrées à partir de laquelle ils proposeront un plat avec garnitures et entremets. Des techniques seront imposées.

Ces deux plats seront à exécuter le jour de la finale. De plus, ils réaliseront un plat imposé, le plus souvent à base de poisson, pris dans le guide culinaire d'Escoffier, qu'ils découvriront le jour de la Finale, avant d'entrer en cuisine. Pendant 15 minutes, ils pourront consulter le guide culinaire.

Les plats et assiettes seront fournis.

La notation portera sur la pratique et la dégustation.

Les candidats seront aidés par un commis qui leur sera attribué.

Durée de l'épreuve : 5 heures.

Envoi du premier plat après 4 heures de mise en place. Les plats partiront toutes les 30 minutes.

Le Jury de la Toque d'Or est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le Jury de l'A.N.C. attribuera aux finalistes sélectionnés, le diplôme de :

Finaliste de la Toque d'Or

Et décernera le titre 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 présent lors d'une cérémonie officielle organisée à une date et dans un lieu fixés par l'Académie Nationale de Cuisine.

Avenir Raymond Vaudard

Finale réservée aux élèves et apprentis

Le lauréat qui a obtenu une mention "Excellent" est autorisé à se présenter à la finale Nationale à une date et dans un lieu fixés par l'A.N.C.. Les concours de l'Académie Nationale de Cuisine 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 entremets à partir d'un "panier" dont la liste des ingrédients lui sera fournie par l'Académie Nationale de Cuisine et communiquée quinze jours avant la réalisation.

Durée de l'épreuve : 4 heures 30.

Son coéquipier participera pendant 1 heure 30 à la mise en place de cuisine. Ensuite le serveur passera en restaurant pour subir une épreuve sur la connaissance des produits régionaux (vins, fromages...), réaliser une démonstration (flambage, préparation ou découpe), dresser une table de prestige pour mettre sa région en valeur.

Il présentera, assurera le service et la commercialisation des plats réalisés par son collègue cuisinier.

Le Jury du Trophée Avenir Raymond Vaudard est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le Jury de l'Académie Nationale de Cuisine attribuera aux finalistes sélectionnés, le diplôme de :

Finaliste du Trophée Avenir Raymond Vaudard

Et décernera le :

TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD

œuvre du Compagnon Sculpteur Serge Santucci, Grand Prix de Rome.

Si la réalisation est à la hauteur de cette distinction, à l'Établissement de l'équipe récipiendaire qui se verra confier, le trophée pour un an.

Toque d'Or Pâtisserie

Trois semaines avant la finale, les candidats sélectionnés recevront un panier de denrées afin de créer un entremets de leur choix.

Des techniques seront imposées. La réalisation se fera entièrement sur place.

Durée de l'épreuve : 7 heures.

une note de présentation sera attribuée sur un entremets pour 6 personnes, intégré dans une pièce artistique dont le thème sera communiqué en même temps que les denrées.

La dégustation sera réalisée sur 6 pièces individuelles, présentées à l'assiette, identiques à l'entremets de présentation.

La notation portera sur le travail, la présentation de la pièce artistique, de l'entremets, des pièces individuelles la dégustation des pièces individuelles. Le Jury de la Toque d'Or est composé de professionnels. Ses décisions sont sans appel. Le Jury de l'A.N.C. attribuera aux finalistes sélectionnés, le diplôme de :

Finaliste de la Toque d'Or

et 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 présent lors d'une cérémonie officielle organisée à une date et dans un lieu fixés par l'Académie Nationale de Cuisine.

BULLETIN DE PARTICIPATION

Grand Prix National de Recettes Régionales

organisé par l'Académie Nationale de cuisine

<input type="checkbox"/> Chef patron (1) <input type="checkbox"/> Chef <input type="checkbox"/> Professeur <input type="checkbox"/> Second <input type="checkbox"/> Sous-Chef <input type="checkbox"/> Chef de partie <input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> Élève (1) <input type="checkbox"/> Classe <input type="checkbox"/> Apprenti <input type="checkbox"/> Année <input type="checkbox"/> Commis	Date limite d'inscription 01/04/2012
DOSSIER À REMPLIR EN CAPITALES		Élève-apprenti
CANDIDAT		Ne rien inscrire dans cette case
Nom et prénom : <input type="checkbox"/> M. <input type="checkbox"/> Mme. <input type="checkbox"/> Mlle (1)		Professionnel
Adresse personnelle :		Ne rien inscrire dans cette case
Téléphone personnel : Date de naissance :		
PROFESSIONNEL - Raison sociale, adresse et code postal et téléphone de l'Établissement :		
..... <input style="width: 50px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> Téléphone professionnel :		
ÉLÈVE - APPRENTI - COMMIS -		
A - Nom, adresse, code postal et téléphone du Lycée hôtelier, du Centre de Formation, de l'École privée :		
..... <input style="width: 50px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> Téléphone professionnel :		
B - Raison sociale, adresse, code postal et téléphone de l'Établissement de formation (<i>restaurant, traiteur, pâtisserie...</i>)		
..... <input style="width: 50px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> Téléphone professionnel :		
Nom et prénom du Professeur (Obligatoire) :		
Nom et prénom du Maître d'apprentissage ou du Chef (Obligatoire) :		
PRIX DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE OBTENU(S) LES ANNÉES PRÉCÉDENTES		
<i>(Préciser l'année et le prix) :</i>		
.....		
NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE (<i>indiquer quelle province ou quelle contrée est représentée par la recette</i>) :		
.....		

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du Grand Prix National de Recettes Régionales, je vous adresse mon bulletin de participation ainsi que mon bulletin de concours.

Je déclare sur l'honneur, avoir réalisé moi-même le mets représenté sur la photographie ci-jointe.

Fait à le

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"

(1) Cocher la mention utile puis compléter parfaitement et très lisiblement le présent bulletin afin d'éviter tout retard d'enregistrement (d'envoi de diplôme), les erreurs sur le palmarès ou autres...

Nom :

Prénom :

Tél. :

Coin à replier et à coller
avec du papier adhésif

BULLETIN de CONCOURS

du Grand Prix National de Recettes Régionales organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901

Chef patron Chef Professeur Élève Classe
 Second Sous-Chef Chef de partie Apprenti Année
 Autres Commis

Date :

NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE :

Province ou contrée choisie :

Date limite d'inscription

1/04/2012

Élève-Apprenti	Professionnel
Ne rien écrire dans ce cadre	Ne rien écrire dans ce cadre

ATTENTION !!!
Aucun signe,
mention,
logo ou autre sigle
distinctif
permettant de
reconnaître le
candidat ou son
établissement ne
doit figurer sur la
photo, la recette et
la fiche technique.

Recommandations

- Commencez par lire attentivement le règlement.
- Mettez parfaitement au point votre recette en veillant à bien utiliser les produits du terroir de la région que vous avez choisie.
- Éviter de donner un nom long et pompeux à votre recette.
- Calculez son coût réel hors taxes sur la fiche technique pour 4 ou 6 personnes (au choix) et le prix pour 1 personne.
- Dactylographiez la recette sur une ou deux pages sur papier libre. Détaillez chaque étape en indiquant les quantités, le temps et les degrés de cuisson. Il est inutile de donner la recette des fonds de base (fond blanc, fond brun, fumet...). En revanche, toutes les sauces doivent être expliquées.
- **Ecrivez très lisiblement** le dossier d'inscription en **utilisant une encre noire** pour permettre la reproduction par photocopie.
- Photographiez exclusivement le mets que vous avez réalisé vous-même. Aucune inscription, mention ou autres permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la photo et la recette.
- Conservez une copie du règlement et de votre recette.