

# Concours TOP Chef - Végé - Montes



## Règlement 2024

Objectif du concours:

Proposer une super recette  
végétarienne  
(plat principal),  
avec dans l'idée de pouvoir la  
servir à la restauration scolaire.



Participant(e)s : **Ouvert à toutes et tous,  
jeunes et adultes du lycée - GRATUIT**



Inscriptions : **Du 20 mars au 30 mars**

- \* Déposer sa candidature en signant la feuille déposée au foyer (avec son nom, prénom, téléphone, classe ou fonction dans l'établissement, autorisation du droit à l'image)
- \* Prendre une feuille recette et une feuille droit à l'image à compléter et à remettre le jour de l'épreuve.
- \* Choisir une date d'épreuve
- \* Un candidat peut présenter plusieurs recettes le même jour ou à des dates différentes.

# Déroulement du concours

## AVANT La présentation



-Chaque participant réalise une recette chez lui pour 2 personnes le mercredi après-midi (veille de la présentation) .

-Il peut se filmer ou être filmé en cours d'exécution. Ce film pourra être diffusé totalement ou en partie au self ou sur instagram. Il pourra être transmis le jour de l'épreuve sur clé USB personnelle qui sera rendue le soir même.

-Il s'engage par son inscription à respecter les règles élémentaires d'hygiène pour cuisiner, à utiliser des produits non périmés et à respecter la chaîne du froid.

-Il amènera dès le jeudi matin sa création au frigo du foyer dans un récipient fermé avec son nom et prénom. Il remettra aussi les feuilles recette et droit à l'image remplies.

# Déroulement (suite)



## *La présentation du jeudi soir*

- *Le même jour à 18h, les candidats seront réunis au foyer. Chacun à tour de rôle, pourra présenter son produit dans deux assiettes et le réchauffer au micro-onde à disposition.*
- *Les oeuvres seront photographiées et son cuisinier aussi s'il l'autorise.*
- *Les membres du jury viendront regarder, puis déguster les assiettes. Chaque membre du jury attribuera une note qu'il gardera pour lui.*
- *Après avoir fait le tour des recettes proposées, le jury se réunira pour un temps de concertation d'une durée maximum de 20 minutes.*
- *Pendant ce temps, les candidats pourront récupérer les restes de leur recettes et faire la vaisselle avec le matériel à disposition.*
- *Enfin, le jury attribuera une note par oeuvre présentée devant les candidats réunis en expliquant les points forts et faibles de leurs travaux. Fin de l'épreuve vers 19h.*

# Critères de notations pour la meilleure recette

Il sera tenu compte de :

- l'esthétique (couleur, propreté, disposition)
- l'originalité (textures, associations, ingrédients..)
- le goût (odeur, saveur, satiété)
- l'apport alimentaire (notamment en protéines comme alternative à la viande) : toute recette qui ne respectera pas ce critère sera éliminée du classement.



# *Critères de notation pour la meilleure recette réalisable à la restauration du lycée*

- Aux critères précédents seront ajoutés :

- le coût de la recette

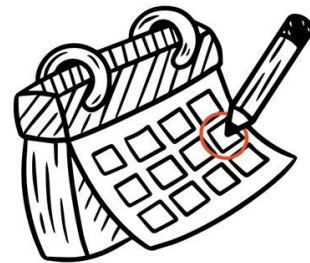
- la facilité de réalisation (durée notamment)

- l'origine des produits (favoriser les produits locaux, ou français)

- l'impact pour l'environnement



# Dates des "Présentations"



- Les jeudis 4, 11, et 18 avril, à 18h au foyer
- ATTENTION, chaque date de présentation sera **limitée à 6 candidats maximum.**

## Date proposée de la remise des prix

Jeudi 16 mai à 18h au foyer





# Les gagnants et les lots possibles...

- **Meilleures recettes végétariennes :**

1er PRIX : 2 places dans un restaurant végétarien du Mans

2ème et 3ème prix : livre de recettes végétariennes

*Ces recettes seront diffusées à tous les membres du lycée...*

- **Meilleures recettes végétariennes (applicables à la) restauration de Montes**

1er PRIX : 2 places dans un restaurant végétarien du Mans

2ème et 3ème prix : livre de recettes végétariennes

*La recette gagnante sera servie à la restauration du lycée*



designed by freepik.com

# Le concours et les MEDIAS

- La radio du lycée, le journal des News, instgram Montes, ainsi que des moyens de presse extérieur (journaux ou radio) pourront retransmettre l'avancée et les résultats du concours.
- Les présentations et remises de prix pourront être filmées et retransmises sur les postes TV du lycée.



# Le JURY et les épreuves



- Le Jury sera constitué chaque soir d'épreuve :
  - De 4 membres permanents :
    - Deux adultes : le chef cuisinier M Rouzeval et Mme Amélie Menand
    - Deux élèves : ?? et ??
  - De 4 autres membres suppléants (**jeunes et/ ou adultes** qui pourront changer d'une épreuve à l'autre).
- **Les membres suppléants devront s'inscrire en se présentant au foyer avant le 30 mars.** Les inscriptions seront limitées à 12 membres suppléants élèves au total. *La liste complète des jurys sera publiée au foyer le mardi 2 avril pour toutes les épreuves.*
- Chaque membre s'engage à être le plus objectif possible et respectueux envers les candidats. Les membres utilisent les grilles d'évaluation fournies.
- Chaque membre du jury dégage le lycée et les participants de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire.

**Contacts :**

[samuelturenne@lyc-montesquieu-72.fr](mailto:samuelturenne@lyc-montesquieu-72.fr) et [amelie.menand@ac-nantes.fr](mailto:amelie.menand@ac-nantes.fr)

**ACTION**



**REACTION**



**Venez nombreux !!**