**2 NDE BATTLE GASTRONOMIC PEÏ DU LYCEE HOTELIER CHRISTIAN ANTOU**

**Finale le mercredi 3 avril 2025**

**Règlement :**

La Battle est une démonstration, une évaluation des compétences associées en lien avec les métiers de Cuisinier et de Serveur.

L’épreuve consiste à réaliser des fiches techniques normalisées et à les mettre œuvre au travers de productions.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **La Battle est ouverte** | | | |
| **Classes concernées** | **Composition des équipes** | **Productions culinaires** | **Productions de restaurant** |
| **Terminale CAP** | 2 cuisiniers  et  2 serveurs | 1 mise en bouche de créative pour 4 budget 15euros  &  1 plat avec garniture pour 4  en utilisant  **à partir du panier imposé** | Dresser une table pour 4 personnes sur le thème «le Vivre ensemble »  \*\*\*  1 cocktail création qui devra se marier avec la mise en bouche créative du binôme cuisine  \*\*\*  1 support original expliquant et mettant en valeur la mise en bouche/ le cocktail et le plat  \*\*\*  Service de 6 flutes de champagne en une fois sans retour en arrière et bouteille vide |
| **1ère et terminale**  **Bac Pro** |
| **1ère et terminale**  **STHR** |
| **Man** |
| **1ère et 2ème**  **année BTS MHR** |
|  | | | |
| **Produits imposés Cuisine** | **La Légine**  **Le fruit à pain**  **Les brèdes** | | |
| **Durée de l’épreuve cuisine** | **4 heures** | | |
| **Produits imposés Restaurant** | Produits imposés pour la création du cocktail au choix( 1 ou plusieurs)  jus de fruits locaux/ alcool local/ curcuma / citronnelle/ piment/ gingembre/bissap/cannelle/fruits locaux/ tisanes locales | | |
| **Durée de l’épreuve**  **Restaurant** | 4 heures | | |
|  | | | |
| **Délai de rigueur** | Les fiches techniques normalisées et autres documents doivent être remis  **le 18-03-2024 au bureau des entreprises** | | |
| **Sélection des fiches techniques** | Un jury composé de professionnels et de professeurs sélectionnera les équipes. | | |
| **Entrainement** | 1 séance d’essai se déroulera en mars 2025 | | |
|  | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pré-requis nécessaires** | |
| En cuisine | En restaurant |
| Les compétiteurs doivent être capables de réaliser individuellement  les tâches suivantes : | |
| • Des amuse-bouche chauds ou froids 15 euros de budget  • Les préparations à base d’œufs, de fromages  • Les fonds, les soupes et les sauces  • Les préparations à base de poissons, mollusques et  crustacés  • Les préparations à base de viandes, volailles et gibiers  chaudes ou froides  • Les préparations à base de légumes  • Les garnitures  • Les préparations à base de féculents et légumes riches  en amidon | • Les règles et méthodes de service,  • Les préparations spécifiques des plats (découpages et  flambages),  • Le service de toutes les boissons,  • La création de préparations liées à la Mixologie (boissons)  et aux prestations flambées,  • Les différents niveaux qualitatifs de service, pour exemple :  ✓ Service gastronomique (à la carte et menu),  ✓ Service banquet,  ✓ Service Bistronomique,  • Les techniques de communication et de commercialisation,  • La gestion opérationnelle de la relation clients, |