**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 4en 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,  |