



Option Cuisine et Entreprise 2024-2025

"CLASSIQUE OU MODERNE,
IL N'Y A QU'UNE SEULE CUISINE. LA BONNE"

Paul Bocuse
1926 - 2018



DU DESSIN À L'ASSIETTE LE CONCOURS Cahier des charges

**Réaliser un plat salé en partant d'un dessin que vous avez imaginé :
*Blanc de volaille en sauce, aux deux garnitures de saison***

Vous allez devoir préparer en autonomie **le mercredi 2 avril 2025, un blanc de volaille avec deux garnitures de saison et une sauce de votre choix. Vous disposerez de 2h30, le temps d'un atelier, pour cuisiner et nous présenter votre plat.**

Vous devrez :

- réaliser le dessin de votre assiette,**
- acheter l'assiette de votre choix pour présenter votre plat,**
- nous indiquer quels sont les légumes que vous souhaitez utiliser afin que nous puissions les acheter. Nous vous fournirons un blanc de volaille d'environ 120g/130g.**
- rédiger votre recette et intituler votre plat (la recette est pour une personne).**

Vous serez évalués sur votre dessin (assortiment des couleurs, assiette), votre créativité, le choix de vos ingrédients, la présentation et la rédaction de votre recette , le dressage et bien entendu le goût, le jour de la réalisation.

Pour le dessin, Monsieur ANZEMBERG pourra vous aider à le réaliser. Il précisera sa démarche.

Camille PAIGIER et Hortense JACQUET viendront « ré-ajuster » avec vous **le mercredi 5 mars 2025 après-midi dans le cadre d'un module, soit un mois avant le concours.**

Vous devrez avoir réalisé pour le mercredi 5 mars le dessin et avoir rédigé votre recette afin que nous puissions vous aider à améliorer l'ensemble.

Nous vous conseillons de vous entraîner à la maison et de faire également des photos pour que Camille et Hortense puissent vous aider.

Le dessin et la rédaction de la recette sont indispensables et seront évalués.

Vous devez présenter quelque chose de joli, d'original et de soigné.

Vous avez déjà dans vos lutins des modèles de recettes mais vous pouvez aussi regarder ailleurs pour la présentation.

De multiples recettes existent. Essayez cependant de faire quelque chose qui vous ressemble, que vous souhaitez partager, que vous aimez et qui vous fait plaisir. Vous devrez argumenter vos choix lors de la présentation orale de votre plat.

***Les résultats du concours seront annoncés
lors de la remise des diplômes le mercredi 4 juin 2025.***