

CONCOURS DE LA SEMAINE DU GOUT

« L'ASSIETTE DE LA HALLE »



1 Principe

Des élèves des classes de Terminale BEP Métier de la Restauration et Bac Technologique option Hôtellerie-Restauration auront la possibilité de participer, lors de la Semaine du Goût, à un concours de cuisine basé sur la réalisation de trois assiettes mettant en valeur des produits de la halle et la technique des élèves.

2 Thème 2011

Assiette froide à base d'un panier composé de produits du terroir.

3 Composition du panier

Base : Salades (roquette, feuille de chêne rouge et trévisse)
Haricots tarbais cuits

1^{er} niveau : Rillettes de truite, Filet de truite fumée, Magret fumé,
Jambon de pays

Garniture : Bloc de foie gras, Poivron (vert, rouge, jaune et mauve)
Carotte, Céleri, Pomme, fruits de saison, Poire (chair ferme), Oignons doux, Betterave crue, Fruits secs (raisin, figue, pruneaux), Fruits à coque (noisette, noix, pignon de pin, amande), Graines (sésame, pavot, lin), Fromage de chèvre frais, Fromage de brebis affiné, Baguette

Assaisonnement : Vinaigre de vin, Vinaigre de cidre, Vinaigre de miel,
Huile de noix, Huile de tournesol, Huile de pépin de raisin, Moutarde, Sel / poivre blanc, Ail / échalotes,
Fines herbes (persil plat, ciboulette, sauge, cerfeuil)

Accessoires et matériel :

- Piques en bois 10 cm,
- Assiette blanche 30 cm de diamètre (carrée, ronde avec bol, déstructurée, etc. ...),
- Une verrine.

4 Epreuve du Mercredi 19 octobre 2011 dans les Halles de Lourdes

Réalisation de 3 assiettes par candidat

- Temps de réalisation 2 h 00
- Possibilité d'utiliser un point chaud (feu induction)
- Points d'évaluation :
 - Respect du cahier des charges (panier et matériel)
 - Aspect esthétique
 - Aspect gustatif