



## Amicale des Cuisiniers et Pâtisiers des Hautes-Pyrénées

Siège social : Hôtel "de la Marne" 4 avenue de la Marne - 65000 TARBES  
Tél. 05.62.51.15.28.

### 26ème CONCOURS DE CUISINE - le 24 octobre 2012

**SUJET** : Cuisine froide ou chaude.

Désirant mettre en valeur les produits de terroir, de saison et de qualité, le jury de sélection a retenu :

**THEME** : **La cuisse de canard gras désossée** (production locale française), 6 pièces.

Plus trois garnitures de saison. Les produits utilisés pour la recette devront être obligatoirement de saison (automne) et de circuits courts.

**Recette** : Libre.

Présentation : décor libre. La recette doit respecter un équilibre alimentaire.

**PRESENTATION - DEGUSTATION JURY** : Horaire à partir de 16H.

↳ Deux cuisses avec garnitures sur assiettes fournies (28 à 30 cm de diamètre).

↳ Quatre cuisses + garnitures pour présentation en plat (amené par le candidat 30/50cm) avec décor pour le public. Chaque candidat doit présenter son plat en le nommant.

**Le jour du concours un bristol explicatif de votre recette devra être joint à votre plat de présentation aux jury et public.**

**NOTA et ANNEXE au REGLEMENT** :

- La réalisation de cette recette reste libre à toute imagination à condition de respecter les techniques utilisées suivant la progression de votre fiche technique.
- Etablir une fiche technique (denrées et techniques appliquées). A la recette joindre un croquis explicatif de votre présentation et photos.
- A votre disposition : une mise en place de base + **les cuisses de canards gras fournies par un producteur local.**
- Plat de présentation 30/50cm amené par le candidat.

**DEROULEMENT** :

- Appel des candidats à : 12H30. Tirage au sort (poste de travail, techniques et envoi des plats)
- Début du concours à : 13H Envoi des assiettes toutes les dix minutes à partir de 16H.
- Temps de réalisation : 3H30 (avec remise en état du poste de travail).
- Remise des prix à : 18H. Les candidats devront porter une tenue correcte avec la toque et se positionner devant leur réalisation.

**NOTA** :

**Nous vous invitons à bien lire le règlement joint. La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de toutes les clauses du présent règlement et annexes.**

**Un libre échange aura lieu entre les candidats, les Meilleurs Ouvriers de France, les Chefs étoilés pendant trente minutes avant la remise des prix.**