

# Cuisine n°34

# SUJET NATIONAL

**Finales Nationales  
3, 4, 5 février 2011**



**world skills**  
France  
41<sup>e</sup> Olympiades des Métiers



## Sommaire

A. Déroulement du concours .....	3
B. Explication du sujet .....	4
C. Sujet et matières d'oeuvre .....	5
D. Caisse à outil .....	12
E. Critères d'évaluation .....	13
F. Planning journalier .....	14
G. Gestion du métier : Plan de rotation des groupes (candidats et Jury) .....	15

Vous trouverez dans ce document le sujet des Finales Nationales, qui permettra aux meilleurs candidats d'être retenus pour composer l'équipe de France et pourquoi pas, devenir champion du monde lors des Worldskills Compétition - London en 2011 !

Bonne chance et bon courage à tous pour cette magnifique aventure...

Partenaires Pôle Officiel :



## **A. DEROULEMENT DU CONCOURS**

Le déroulement des trois jours du concours sera le suivant :

### **Journée 1 :**

- Par groupe de candidats A & B (10 par groupes maximum). Le matin 1 groupe de 8h30 à 12h30 ; l'après-midi 1 groupe de 13h30 à 17h30
- Réalisation du module 1 : 4h00

### **Journée 2 :**

- Par groupe de candidats A & B (10 par groupes maximum) Le matin 1 groupe de 8h30 à 12h30 ; l'après-midi 1 groupe de 13h30 à 17h30
- Réalisation du module 2 : 4h00

### **Journée 3 :**

- Par groupe de candidats A & B (10 par groupes maximum) si la finale à lieu sur le site Porte de Versailles : le matin 1 groupe de 8h00 à 10h30 et 1 groupe de 11h30 à 14h00. Si la finale à lieu hors site, il sera possible de faire ce module en simultané.
- Réalisation du module 3 menu mystère de 2 plats : 3h00 (3h00 dont 0h30 écrit)
- Voir tableau Gestion du Métier en G (pages 15 à 20)

## **B. EXPLICATION DU SUJET**

- Le sujet du concours national se déroulera en rotation sur les 3 jours de compétition sur une durée totale de 10h30 ou 11h00 par compétiteur (selon le lieu de la compétition) : 3 modules. L'Expert fournira un plan de compétition avant, un tirage au sort des groupes (A&B) et numéros de postes se fera le mercredi 2 février 2011 après-midi (entre 14h30 / 17h00) lors de la prise en main des postes de travail.
- Tous les compétiteurs feront les modules 1 et 2 lors dès 2 premières journées de compétition de la finale.
- Le module 3 : menu mystère se fera le dernier jour de la compétition, par rotation de groupes ou en simultané selon le site de compétition, il sera choisi par l'Expert et sera dévoilé le jour même. Il sera identique ou différents mais de même valeur.
- Toutes les préparations de chaque module commenceront et finiront lors du temps imparti pour chacun d'eux. Aucune mise en place à l'avance ne sera tolérée.
- La liste des ingrédients nécessaire à la réalisation des modules est composée de : produits de la table commune et produits de chaque module. Elles seront disponibles dans le sujet. Les produits du module mystère seront aussi disponibles lors de la découverte du sujet le jour même.
- Le sujet vous sera remis lors du module 1 de préparation à la finale, c'est-à-dire 90 jours avant la compétition. Vous aurez 2 mois pour choisir la composition des plats demandés et préparer la réquisition de denrées sur la fiche denrées.
- Le choix des denrées pour les modules 1 et 2 doivent obligatoirement parvenir par courriel à l'Expert : M. Joël MIGEON [migeon.joel@free.fr](mailto:migeon.joel@free.fr)
- **POUR LE LUNDI 3 JANVIER 2011** (30 jours avant la compétition) dernier délai.
- Toutes les denrées nécessaires à la fabrication des modules 1 & 2 y compris les épices, condiments et aromates. Utilisez les pages de 7 à 11 en utilisant les colonnes respectives au module 1 et 2.
- **Si besoin, vous pouvez demander des denrées complémentaires qui ne figurent pas sur la liste des matières d'œuvre en utilisant le Forum, 60 jours avant la finale, par l'intermédiaire de votre Jury Régional, c'est-à-dire pour le jeudi 2 décembre 2010 au plus tard.**
- **AUCUNE DENREES SUPPLEMENTAIRES VOUS SERAS REMISES EN COMPLEMENT LORS DES 2 PREMIERS JOURS DE LA FINALE, EXCEPTES CELLES COMMANDEES.**
- **ATTRIBUTION DES POINTS POUR LES DIFFERENTS MODULES :**
  - **Module 1 : 35% des points alloués**
  - **Module 2 : 35 % des points alloués**
  - **module 3 : 30 % des points alloués**

**C- SUJET**

<b>Module 1</b>  <b>4 heures</b>	<b>VARIATION DE CANARD</b>  <b>3.5 heures de préparation en cuisine</b>	<b>METIER 34</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<p><b>1<sup>ère</sup> PARTIE: Préparer un Consommé de canard</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture de votre choix</li> </ul> <p><b>2<sup>ème</sup> PARTIE : Préparer une entrée à base de canard (chaude ou froide)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit contenir 2 garnitures de votre choix</li> <li>Préparer 1 sauce de votre choix</li> <li>La préparation doit inclure une farce</li> </ul>	
<b>DETAILS DE SERVICE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 portions de consommé servies chaudes en tasse individuellement (0.20 L). température de service 63° C</li> <li>Préparation de canard : 4 portions servies à l'assiette, d'un poids total minimum de 80g minimum (hors sauce et garniture).</li> </ul>	
<b>ELEMENT OBLIGATOIRE REQUIS POUR LE MODULE</b>	<p>Eléments obligatoires requis pour les 2 préparations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 canette P.A.C. de 1.8 / 2 kg</li> <li>Voir table commune, colonne module</li> </ul>	
<b>PRODUITS DE BASE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez les ingrédients de la table commune de votre choix</li> <li>Utilisez les ingrédients de la table commune colonne du module</li> </ul>	
<b>MATERIEL DE SERVICE REQUIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Utilisez les 4 assiettes et tasses à consommé mis à votre disposition et éventuellement 4 assiette de Ø 24 pour garniture séparée . 4 assiettes rondes Ø 31 Aucun autre équipement n'est autorisé.</b></li> </ul>	

<b>Module 2</b>  <b>4 heures</b>	<b>SERVICE D'UN BRUNCH</b>  <b>3.5 heures de préparation en cuisine</b>	<b>METIER 34</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<p><b>1<sup>ère</sup> PARTIE: Préparer 4 portions d'une assiette de brunch incluant les éléments suivants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Œufs de caille pochés</li> <li>• Saumon</li> <li>• Une préparation de pommes de terre</li> <li>• Une sauce base Hollandaise : variante de votre choix</li> </ul> <p><b>2<sup>ème</sup> PARTIE : Préparer une assiette trio de pâtisseries incluant les éléments suivants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 dessert chaud de votre choix T : 40 à 50 ° C</li> <li>• 1 à base de fruits</li> <li>• 1 à base de pâte poussée</li> </ul>	
<b>DETAILS DE SERVICE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 portions de la 1<sup>ère</sup> partie servies chaudes en assiette individuelle d'un poids minimum de 180 g. Température de service 55° C</li> <li>• Trio de pâtisseries : 4 portions servies à l'assiette, d'un poids total minimum de 120 g. Température du dessert chaud 40 à 50 ° C</li> </ul>	
<b>ELEMENT OBLIGATOIRE REQUIS POUR LE MODULE</b>	<p>Éléments obligatoires requis pour les préparations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir table commune, colonne module</li> </ul>	
<b>PRODUITS DE BASE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez les ingrédients de la table commune de votre choix</li> <li>• Utilisez les ingrédients de la table commune colonne du module</li> </ul>	
<b>MATERIEL DE SERVICE REQUIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utilisez les 4 assiettes mises à votre disposition. Ronde de Ø 31. Aucun autre équipement n'est autorisé.</b></li> </ul>	

**MATIERES D'OEUVRE**  
**TABLE COMMUNE & MODULES**

Nom / Prénom :

Région :

POISSON MOLLUSQUES ET CRUSTACES				
Nom du produit	Unité	Quantité	Module 1	Module
Dos de saumon avec peau	Kg	0.600		<b>2</b>
VIANDES VOLAILLES CHARCUTERIES				
Blanc de poulet	Kg	0.200	<b>1</b>	
Canette P.A.C. de 1.8/2 kg	Pièce	1	<b>1</b>	
Epaule de veau désossée	Kg			
Magret de canard	Pièce	1	<b>1</b>	
Poitrine de porc fumée	Kg			
Jambon sec en tranche	Kg			
Jambon blanc en tranches	Kg			
Foies de volaille	Kg			
Poitrine de porc demi-sel	Kg			
Barde de lard gras	Kg			
Lard gras	Kg			
B.O.F.				
Beurre	Kg			<b>2</b>
Crème épaisse	L			
Crème liquide 30%	L			
Lait ½ écrémé	L			
Lait entier	L			
Parmesan râpé	kg			
Bloc parmesan	Kg			
Yaourt nature	Pièce			
Emmenthal râpé	Kg			
Ricotta	kg			
1 fromage régional de votre choix	Kg			
Œuf de caille	Pièce			<b>2</b>
Œufs 55/60	pièce			<b>2</b>
LEGUMES				
Aubergine	Kg			
Ail	Kg			
Avocat	Pièce			
Betterave rouge cuite	Kg			
Betterave rouge crue	Kg			
Brocoli	Kg			
Carotte	Kg			
Céleri rave	Kg			
Céleri branche	Pièce			
Citrouille / potiron	Kg			

## Cuisine

Champignon de Paris (TV)	Kg			
Courgettes	Kg			
Concombre	Kg			
Chou vert frisé	Kg			
Chou fleur	Kg			
Chou rouge	Kg			
Echalote	Kg			
Epinard	Kg			
Pousse d'épinard	Kg			
Fenouil bulbe	Pièce			
Gingembre frais	Kg			
Oignon (rouge)	Kg			
Oignon (gros)	Kg			
Pâtisson	Kg			
Poireau	Kg			
Poivron rouge	Kg			
Poivron vert	Kg			
Pomme de terre Bintje	Kg			2 ou
Pomme de terre type Roseval	Kg			2 ou
Pomme de terre type Charlotte	Kg			2
Rutabaga	Kg		1	
Tomate (TV)	Kg			
Tomate cerise	Kg			
Topinambour	Kg			
<b>HERBES FRAICHES</b>				
Aneth	Botte			
Basilic	Botte			
Cerfeuil	Botte			
Ciboulette	Botte			
Coriandre	Botte			
Estragon	Botte			
Menthe	Botte			
Persil plat	Botte			
Persil frisé	Botte			
Oseille	Botte			
Romarin	Botte			
Sauge	Botte			
Thym/laurier	Botte			
<b>FRUITS</b>				
Ananas de 0.400 kg	Pièce			
Banane	Pièce			
Citron jaune	Pièce			
Citron vert	Pièce			
Fraise	Kg			
Framboise	Kg			
Kiwi	Pièce			

## Cuisine

Mangue	Pièce			
Pamplemousse rose	Pièce			
Poire Conférence	Kg			
Pomme Golden	Kg	0.600		<b>2 ou</b>
Pomme rouge	Kg	0.600		<b>2</b>
Orange	Kg			
<b>ECONOMAT</b>				
Amande en poudre	Kg			
Amande effilée	Kg			
Amande concassée	Kg			
Cacao poudre	Kg			
Câpre	Kg			
Cornichon	Kg			
Chocolat couverture noire 75%	Kg			
Chocolat couverture noire 50%	Kg			
Chocolat couverture ivoire 25 %	Kg			
Concentré de tomate	Kg			
Farine type 45	Kg			
Farine type 55	Kg			
Fécule de pomme de terre	Kg			
Feuille de brick	Pièce			
Feuille de Springs roll	Pièce			
Gélatine (feuille)	Pièce			
Glucose	Kg			
Graine de Sésame	Kg			
Haricot rouge sec	Kg			
Haricot blanc sec	Kg			
Huile de tournesol	L			
Huile olive	L			
Huile de noix ou noisette	L			
Iso malt	Kg			
Lentille verte du Puy	Kg			
Levure chimique sachet de 11g	Pièce			
Levure de boulanger	Kg			
Maïzena	Kg			
Miel toutes fleurs	Kg			
Morille séchée	Kg			
Moutarde de Dijon	Kg			
Nappage blond	Kg			
Noix (cerneaux)	Kg			
Noisette mondée	Kg			
Noix de coco râpée	Kg			
Noix de pistache	Kg			
Olive noire dénoyautée	Kg			
Pâte à filo	Pièce			
Pignon de pin	Kg			

## Cuisine

Polenta	Kg			
Riz long	Kg			
Riz rond	Kg			
Riz Arborio	Kg			
Riz sauvage	Kg			
Semoule fine	Kg			
Semoule à couscous	Kg			
Sirop d'érable	L			
Sucre glace	Kg			
Sucre semoule	Kg			
Sucre cassonade	Kg			
Vanille & café extrait	L			
Vanille (gousse)	Pièce			
Vinaigre de vin rouge	L			
Vinaigre d'alcool blanc	L			
Vinaigre balsamique	L			
Vinaigre de cidre	L			
Vinaigre de Xérès	L			
Pain de mie entier	Kg			
<b>PRODUITS SURGELES</b>				
Asperges vertes	Kg			
Haricot vert extra fin	Kg			
Oignons grelots	Kg			
Petit pois extra fin	Kg			
Pulpe de fruit de la passion	Kg			
Pulpe de fraise	Kg			
Pulpe de framboise	Kg			
<b>FONDS &amp; FUMETS FRAIS</b>				
Fond blanc de volaille	L	4	1	
Fond brun de veau clair	L			
Fond brun de veau lié	L			
Fumet de poisson	L			
<b>VINS &amp; ALCOOLS</b>				
Vin blanc	L			
Vin rouge	L			
Bière blonde	L			
Grand Marnier	L			
Madère	L			
Noilly Prat	L			
Porto rouge	L			
Rhum ambré	L			
Whisky				
<b>EPICES &amp; CONDIMENTS</b>				
Anis étoilée	Kg			

## Cuisine

Bâton de cannelle	Pièce			
Clou de girofle	kg			
Curry	Kg			
Noix de muscade	Kg			
Paprika	Kg			
Piment de Cayenne	Kg			
Poivre en grains noirs	Kg			
Poivre blanc moulu	Kg			
Safran	Kg			
Sel fin et gros	Kg			
Fleur de sel	Kg			

**Quantifier les produits choisis sur cette liste, les ventilés dans les 2 colonnes module 1 & 2 en faisant attention aux produits obligatoires des modules.**

**PAS D'AUTRES PRODUITS EN DEHORS DE CETTE LISTE SAUF CEUX ÉVENTUELLEMENT DEMANDÉS SUR LE FORUM 60 JOURS AVANT LA COMPÉTITION VIA VOTRE JURY REGIONAL**  
**ENVOYER LA LISTE COMPLÉTÉE A L'EXPERT M. JOEL MIGEON**  
**Par mail [migeon.joel@free.fr](mailto:migeon.joel@free.fr) pour le LUNDI 3 JANVIER 2011**

## D- Caisse à outil

Chaque candidat devra se munir de sa propre coutellerie, des emporte-pièce, des cercles et moules nécessaires à la réalisation de son sujet selon la planification qu'il aura prévu.

Il devra se munir de son propre laminoir à pâtes et différents ustensiles spécifiques (silpat, rouleau...), qu'il a prévu pour l'ensemble des modules.

Les louches, écumoirs, chinois étamine, petit mixer (type ménager), robot (type ménager), poêle antiadhésive, une petite balance électronique, feront aussi parties de la caisse à outils des candidats.

Attention, la source de chaleur des plaques est l'induction si la finale à lieu Porte de Versailles. Dans l'autre cas, je vous préviendrai des conditions.

La liste du petit matériel implanté sur chaque poste vous sera communiquée lors du module 1 de formation avant la finale, ainsi que l'implantation prévu de votre poste et son équipement et du matériel commun.

Aucune platerie (y compris shooter) venant de l'extérieur du centre de compétition ne sera autorisée pour dresser les préparations prévues dans le sujet.

Remarque :

## E- BAREME DE NOTATION

NOTATION OBJECTIVE	NOTATION SUBJECTIVE
<p><b><u>HYGIENE – (MAX 10 POINTS)</u></b></p> <p>PERSONNEL – (6 points) <b>2.10 / 2.10 / 1.80</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue professionnelle / Mains</li> <li>• Dégustation des préparations</li> <li>• Manipulation des produits</li> </ul> <p>ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL- (4 points) <b>1.40/ 1.40 / 1.20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de travail et caisson</li> <li>• Lieu de stockage froid et chaud</li> </ul>	
<b>TOTAL 10 3.50 / 3.50 / 3</b>	
<p><b><u>PREPARATION – (MAX 11 POINTS)</u></b></p> <p>GASPILLAGE – (4 points) <b>1.40 / 1.40 / 1.20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits / préparations</li> <li>• Energie</li> </ul> <p>SERVICE – (4 points) <b>1.40 / 1.40 / 1.20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exactitude horaire des envois</li> </ul> <p>PRODUITS OBLIGATOIRES -(2 points) <b>0.70 / 0.70 / 0.60</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation des produits obligatoires du sujet</li> </ul> <p>TEMPERATURE DE SERVICE – (1 points) <b>0.35 / 0.35 / 0.30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température requise froide ou chaude à l’envoi</li> </ul>	<p><b><u>TECHNIQUES ET ORGANISATION DU TRAVAIL – (MAX 19 POINTS)</u></b></p> <p>TECHNIQUES - (8 points) <b>2.80 / 2.80 / 2.40</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité des techniques démontrées</li> <li>• Conformité des techniques réalisées</li> </ul> <p>PRODUITS FINIS - (5points) <b>1.75 / 1.75 / 1.50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité des produits finis</li> </ul> <p>ORGANISATION DU TRAVAIL – (6 points) <b>2.10 / 2.10 / 1.80</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planification de son travail</li> <li>• Efficacité dans l’enchaînement des tâches</li> <li>• Enchaînement global des tâches</li> </ul>
<b>TOTAL 11 3.85 / 3.85 / 3.30</b>	<b>TOTAL 19 6.65 / 6.65 / 5.70</b>
<p><b><u>PRESENTATION – (MAX 7 POINTS)</u></b></p> <p>ELEMENTS REQUIS – (5 points) <b>1.75 / 1.75 / 1.50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eléments requis par le sujet</li> <li>• Quantité des préparations conforme aux exigences</li> </ul> <p>PROPRETE DU DRESSAGE – (2 points) <b>0.70 / 0.70 / 0.60</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traces de doigts ou autres sur les contenants</li> <li>• Eclaboussures et taches sur les contenants</li> </ul>	<p><b><u>PRESENTATION – (MAX 13 POINTS)</u></b></p> <p>ASPECT – (8 points) <b>2.80 / 2.80 / 2.40</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equilibre des couleurs</li> <li>• Assemblage des volumes et formes</li> <li>• Netteté de l’ensemble</li> <li>• Brillance, glaçage</li> </ul> <p>CREATIVITE – (5 points) <b>1.75 / 1.75 / 1.50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Style et créativité de l’ensemble</li> </ul>
<b>TOTAL 7 2.45 / 2.45 / 2.10</b>	<b>TOTAL 13 4.55 / 4.55 / 3.90</b>
	<p><b><u>DEGUSTATION – (MAX 40 POINTS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Combinaison des différentes harmonies des saveurs (15 points) <b>5.25 / 5.25 / 4.5</b></li> <li>• Texture des différentes composantes (15 points) <b>5.25 / 5.25 / 4.5</b></li> <li>• Saveurs des différentes composantes (10 points) <b>3.5 / 3.5 / 3</b></li> </ul>
	<b>TOTAL 40 14 / 14 / 12</b>
<b>TOTAL / 28</b>	<b>TOTAL / 72</b>
<b>TOTAL / 100</b>	

## Cuisine

Les 2 premières notes en rouges correspondent aux modules 1 & 2 la note en bleu correspond au module 3 (ceci correspond au % alloué au différents modules. Voir explication du sujet)

### NOTATION OBJECTIVE :

Elle se fait par déduction de points au fur et à mesure des fautes commises

Il doit y avoir au minimum 3 Jurys qui notent (2 seront tolérés si insuffisance de Jury).

POINTS A RETIRER PAR FAUTES COMMISES: selon les modules

3 fautes = 0

0.30 point : 0.10	0.35 point : 0.12 / 0.12 /0.11	0.60 point : 0.20	0.70 point : 0.24/0.24/0.22
1.20 point : 0.40	1.40 point : 0.50/ 0.50 /0.40	1.50 point : 0.50	1.75 point : 0.60 / 0.60 / 0.55
1.80 point : 0.60	2.10 point : 0.70		

En référence à SERVICE, le critère de notation exactitude horaire des envois sera le suivant : il ne peut y avoir de délai supplémentaire. Cependant après 5 min de délai supplémentaire, une déduction de 0.3 point sera appliquée, puis après 8 min de délai, une déduction supplémentaire de 0.3point sera appliquée.

Au bout de 10 min de délai supplémentaire, la note sera 0 et les notations de présentation et dégustation seront perdues. Le passe d'envoi sera fermé.

### NOTATION SUBJECTIVE :

Elle correspond à affecter une note donnée par le Jury, qui est ensuite calculée selon le nombre alloué points dans le tableau de barème de notation.

Il doit y avoir au minimum 3 Jurys qui notent.

Les points alloués pour la notation subjective de 1 à 10 sont :

- Parfait : 10
- Très bien : 9
- Bien : 8
- Assez bien : 7
- Suffisant : 6
- Faible : 5
- Insuffisant : 4
- Pauvre : 3
- Très pauvre : 2
- Non satisfaisant : 1

**LES JURYS SERONT DIVISES EN 2 GROUPES, ILS JUGERONT DES CANDIDATS QU'ILS NE CONNAISSENT PAS.**

### F- Planning journalier

Les horaires seront de **8h à 21h 1<sup>er</sup> jour** et **8h30 à 16h00 2<sup>ème</sup> jour**

Pause déjeuner : **1h**

Dîner : **1<sup>er</sup> jour sur place à 20h00 2<sup>ème</sup> jour avec son équipe de région**

		début	fin	Taches	Total 7h00
<b>Jour 0</b>	Mercredi 02/02/2011			Arrivée des candidats au parc des expos de Paris, porte de Versailles.	
		11h00	12h30	Réunion avec l'ensemble des candidats avec le COFOM (Dans une salle mise à disposition)	1h30
		12h30	13h30	Déjeuner sur place	1h
		14h30	16h00	Accueil dans la zone métier du concours Prise en main du matériel et des zones de travail. Tirage au sort des postes. Remise du sujet	1h30
		18h00	21h00	Cérémonie d'ouverture	3h
<b>Jour 1</b>	Jeudi 03/02/2011	début	fin	Taches	Total 13h00
		8h00	8h30	Etude du sujet module 1	0h30
		<b>8h30</b>	<b>12h30</b>	<b>Module 1 groupe A + B</b>	<b>4h00</b>
		12h30	13h00	Rangement des postes	0h30
		13h00	14h00	Déjeuner groupe A + B + Jury	1h
		14h00	15h00	Pause + détente : présence des coaches autorisés	1h
		15h00	15h30	Etude du sujet module 2	0h30
		<b>15h30</b>	<b>19h30</b>	<b>Module 2 groupe A + B</b>	<b>4h00</b>
		19h30	20h00	Remise en état des postes	0h30
20h00	21h00	Dîner Candidats + Jury	1h00		
<b>Jour 2</b>	Vendredi 04/02/2011	début	fin	Taches	Total 7h00
		<b>8h30</b>	<b>9h00</b>	Etude du sujet module Surprise	0h30
		<b>9h00</b>	<b>13h00</b>	<b>Module Surprise groupe A + B</b>	<b>4h00</b>
		13h30	14h30	Déjeuner groupe A + B + Jury	1h
		14h30	15h30	Remise en état des postes + rangement caisse à outils	1h
<b>15h30</b>	<b>16h00</b>	<b>Pot de fin de compétition et départ vers porte de Versailles</b>	<b>0h30</b>		
<b>TOTAL</b>					<b>27h00</b>

**Total heures de compétition par compétiteur : 12h00**

**G- GESTION DU METIER : PLAN DE ROTATION DE LA COMPETITION**

Jour de compétition : JEUDI 03 FEVRIER 2011						
Horaires	Durée	Module à réaliser	Groupe de compétiteurs	Jury 1 : <u>Objectif :</u> hygiène, préparation, présentation	Jury 2 : <u>Subjectif :</u> préparation	Jury 3 : <u>Subjectif :</u> présentation, dégustation
8h00 8h30	0h30	Informations sur le Module 1 + 15 min mise en place de ses outils	A + B	Présence du Jury		
8h30 12h30	4h00	<u>MODULE 1</u> Dégustation : Consommé à 12h00	A	B 20 (2 / 3 jurys)	B 21 (3 jurys)	B 22 (3 jurys) à 11h30
		Entrée à base de canard à 12h30	B	A 10 (2 / 3 jurys)	A 11 (3 jurys)	A 12 (3 jurys) à 11h30
12h30 13h00	0h30	Nettoyages et remise en état du poste + débarrasser son matériel	A B	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique

JURY : A 10, A 11, A 12 = Jury des Régions en compétition du groupe A

JURY : B 10, B 11, B 12 = Jury des Régions en compétition du groupe B

**13 h / 15h PAUSE DEJEUNER + DETENTE (présence des coaches autorisée)**

Jour de compétition : JEUDI 03 FEVRIER 2011						
Horaires	Durée	Module à réaliser	Groupe de compétiteurs	Jury 1 : <u>Objectif</u> : hygiène, préparation, présentation	Jury 2 : <u>Subjectif</u> : préparation	Jury 3 : <u>Subjectif</u> : présentation, dégustation
15h00 15h30	0h30	Informations sur le Module 1 + 15 min mise en place de ses outils	A + B	Présence du Jury		
15h30 19h30	4h00	<u>MODULE 2</u> Dégustation : assiette du brunch à 19h00 Trio pâtisseries à 19h30	A	B 20 (2 / 3 jurys)	B 21 (3 jurys)	B 22 (3 jurys) à 18h30
			B	A 10 (2 / 3 jurys)	A 11 (3 jurys)	A 12 (3 jurys) à 18h30
19h30 20h00	0h30	Nettoyages et remise en état du poste + débarrasser son matériel	A B	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique

JURY : A 10, A 11, A 12 = Jury des Régions en compétition du groupe A

JURY : B 10, B 11, B 12 = Jury des Régions en compétition du groupe B

**20 h / 21h PAUSE DINER puis retour vers la porte de Versailles**

Jour de compétition : VENDREDI 04 FEVRIER 2011						
Horaires	Durée	Module à réaliser	Groupe de compétiteurs	Jury : <u>Objectif :</u> hygiène, préparation, présentation	Jury 2 <u>Subjectif :</u> préparation	Jury 3 <u>Subjectif :</u> présentation, dégustation
8h30 9h00	0h30	Informations sur le Module surprise + 15 min mise en place de ses outils	A B	Présence du Jury		
9h 13h00	4h00	<u>MODULE SURPRISE</u>  Dégustation : 1 <sup>er</sup> plat à 12h30  2 <sup>ème</sup> plat 13h00	A B	B 20 (2/3 jurys)	B 21 (3 jurys)	B 22 (3 jurys) à 11h30
				A 10 (2/3 jurys)	A 11 (3 jurys)	A 12 (3 jurys) à 11h30
13h00 13h30	0h30	Nettoyages et remise en état du poste + débarrasser son matériel	A B	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique	Jury Notation + mise en réseau informatique

JURY : A 10, A 11, A 12 = Jury des Régions en compétition du groupe A

JURY : B 10, B 11, B 12 = Jury des Régions en compétition du groupe B

**13 h30 / 14h30 PAUSE DEJEUNER**

**14H30 / 15H30 FIN NETTOYAGES + RANGEMENT CAISSE A OUTILS**

**15H30 / 16H00 pot de fin des épreuves et retour vers la Porte de Versailles**