

# Cahier de Charges Concours culinaire

## “Trophée Chef Idéal” Agadir 2011

*« Faites connaître vos talents & valorisez votre métier ».*

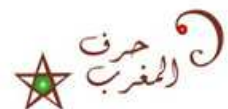
**DU 11 AU 12 Février à l'hôtel FRAMISSIMA LES DUNES D'or  
Agadir -Maroc**

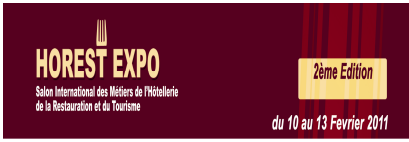
### Destinataires :

Les chefs de cuisiniers candidats au concours

Les membres du jury

### Nos partenaires :





## 1<sup>er</sup> Concours du meilleur Chef de cuisine d'Agadir

Concours régional ouvert à tous les chefs cuisiniers professionnels des établissements hôteliers classés d'Agadir organisé, dans le cadre de **HOREST EXPO**, Salon International des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme qui se tiendra du **10 au 13 février 2010**, à l'hôtel **FRAMISSIMA Les Dunes D'or d'Agadir**.

**Organisateur :** Agence Événementielle GRACOM & SOMAFACO

### Partenaires :

Association Marocaine de la Gastronomie.

Fédération Marocaine des Arts Culinaires

Département de l'Artisanat. Agadir

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail. Agadir

### Lieu et horaires du concours :

Le concours s'étalera sur deux jours par équipes de **10**.

**Du 11 & 12 février 2010 à l'hôtel Framissima Dunes d'or d'Agadir**

### Thème du concours :

« L'huile d'argan dans toutes ses saveurs ».

### Objectif :

Concours de haut niveau permettant de mettre en valeur, récompenser le travail, le talent et le savoir faire des chefs de cuisines.

### Candidature retenue :

Chefs de cuisine des hôtels classés d'Agadir

Nombre des candidats limité à **20** personnes

### Frais de participation :

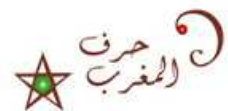
**1000 DHS** (mille dirhams) non remboursable en cas de désistement.

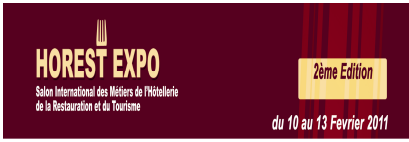
### Coordination & encadrement du concours :

**M.K.Bennani**. Président Délégué de l'Association Marocaine de la Gastronomie.

**M.S. EL MOKHTARI** Responsable Marketing, SOMAFACO (Volet communication de l'évènement)

### Nos partenaires :





## **Composition du jury**

- \* Les membres du jury sont fixés à **trois au minimum** et à **cinq au maximum**.
- \* Les membres du jury sont cuisiniers professionnels, ou gastronomes, ou restaurateurs, ou formateurs ou experts tous notoires, éminemment estimés et reconnus dans la profession.
- \* Aucun membre du jury ne doit relever d'un organisme présentant un candidat.
- \* Le jury doit prendre part à toutes les dégustations sans réserve.

### **Sont pressentis membres du jury du trophée Chef Idéal d'Agadir, (Avec références) :**

#### **CHAHID Mohamed**

Exécutif Chef. Vice Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires  
Vice Président de l'Association Marocaine des Cuisiniers.  
(Chaîne Ryad Salam, Golden Tulip Farah...)

#### **BELMOUFID Belhoucine**

Exécutif Chef. Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.  
(Sheraton Casablanca...)

#### **M.K.BENNANI**

Gastronome. Président délégué de l'Association Marocaine de la Gastronomie.  
Secrétaire Général de l'Association Marocaine des Cuisiniers.  
Désigné Secrétaire Général de la Fédération des Arts Culinaires

#### **M. KAMA Bouchaïb**

Exécutif Chef. Président de l'Association Marocaine des Cuisiniers.  
Membre expert de l'Association Marocaine de la Gastronomie.  
(Chaîne Safir...)

#### **RAMDANI Mokhtar.**

Exécutif Chef. Membre expert de l'Association Marocaine de la Gastronomie.  
Vice Président de l'Association Marocaine des Cuisiniers.  
(Hyatt Regency, Movenpick...)

#### **MARS Boujemaa**

Exécutif Chef. Membre expert de l'Association Marocaine de la Gastronomie.  
Vice Président de l'Association Marocaine des Cuisiniers.  
(Hôtel la Mamounia...)

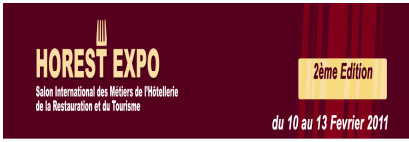
### **La désignation finale du jury se fera en fonction des disponibilités et des obligations de chacun des membres pressentis à la date du concours.**

#### **Le comité de Surveillance de la Cuisine :**

Un comité de Surveillance de la Cuisine peut être institué au sein du jury pour contrôler le matériel, les produits des candidats et le bon déroulement du concours.

### **Nos partenaires :**





## **Modalité du concours :**

\*Tenue de cuisinier exigée : Pantalon noir, veste blanche, chaussures noires, tablier blanc, veste et toque blanche. La toque sera remise aux candidats.

\* Les participants ayant fait acte de candidature par bulletin d'inscription doivent remettre avant le **20 janvier 2011** :

- La fiche descriptive des plats et leurs recettes détaillées
- Leur bon d'économat avec des proportions pour 5 personnes.
- Un curriculum vitae rédigé en langue française
- Une photo

\* Les candidats peuvent être accompagnés d'un commis.

\* Les membres du jury et accessoirement le Comité de Surveillance de la Cuisine issu du jury contrôlent le bon déroulement de la réalisation des plats.

\*Les plats sont soumis à la dégustation et à l'appréciation des seuls membres du Jury.

\*Le passage des candidats sera effectué dans l'ordre d'enregistrement de présentation des fiches descriptives et des fiches personnelles.

Les épreuves se déroulent sur deux journées / une journée par équipe de 10.

**Les frais de participation sont fixés à la somme de 1000 dirhams, une fois encaisser ces frais ne peuvent en aucun être rembourser quelque soit les motifs.**

### **Briefing Officiel :**

Le Briefing Officiel marque le lancement officiel de la compétition. Tous les candidats et les membres du jury doivent obligatoirement assister à cette réunion de début d'épreuve comme à celle de fin d'épreuve.

**Horaire estimatif des épreuves : susceptible de changement.**

11h30 : Accueil des Candidats

12h00 : Présentation au jury

14h00 : Dressage sur assiette de l'Entrée

14h30 : Début des dégustations du plat Entrée

15h30 : Dressage sur assiette du plat Viande

16h00 : Début des dégustations du plat Viande

17h00 : Dressage sur assiette du Dessert

17h15 : Début des dégustations du Dessert

18h00 : Fin des épreuves du jour

18h00 : Installation pour la Photo Officielle

18h15 : Délibération du Jury

**La Proclamation des résultats aura lieu le samedi 12 février à 19 heures**

### **Photo Officielle :**

La Photo Officielle du 1er Concours du Meilleur Chef Cuisinier d'Agadir sera réalisée le samedi **2010 à 18 h 00**, à l'issue des épreuves. Tous les candidats et le jury devront être présents, vêtus d'un pantalon noir et chaussures noires, vestes et toques officielles blanches.

### **Nos partenaires :**



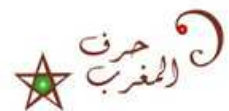


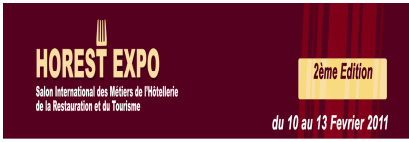
## Droit d'image:

La SOMAFACO et L'Agence GRACOM sont autorisée à communiquer sur l'évènement avec tous les moyens média de leur choix (télévision, radio presse...)

Les chefs cuisiniers renoncent à leur droit d'image ainsi que ceux des recettes de façon à ce que le sponsor puisse les utiliser dans toutes les communications de son choix

## Nos partenaires :





## Critères d'évaluation :

Le jury aura à évaluer un repas gastronomique composé d'une entrée froide à base de charcuterie, un plat de viande, un dessert.

L'évaluation privilégie le Goût et la dégustation.

L'évaluation favorise la cuisine fusion entre gastronomie marocaine et internationale.

La notation est établie sur un total de **60 points**, soit **30 points** pour la dégustation, **10 points** pour une cuisine fusion créative, **10 points** pour la présentation et **10 points** pour la méthodologie.

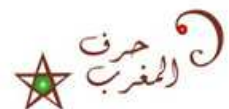
Les notes finales résultent de l'addition des notes obtenues par le candidat à chaque épreuve.

En cas d'égalité, la note du **goût (0 à 30)** sera privilégiée.

<b>Méthodologie</b> <b>Respect du temps</b> <b>Respect hygiène et propreté dans la progression des mises en œuvre</b>	<b>0 à 10</b>
<b>Originalité et créativité en cuisine fusion,</b> <b>Harmonie des produits utilisés</b>	<b>0 à 10</b>
<b>Qualité du visuel et de la mise en assiette de la recette</b> <b>Qualité de la présentation et du service</b>	<b>0 à 10</b>
<b>Valeur gustative</b> <b>Saveur,</b> <b>Assaisonnement</b> <b>Qualité de cuisson</b>	<b>0 à 30</b>

**Total Sur 60**

### Nos partenaires :





## **Résultats. Dotations du concours :**

Le jury délibère sur la base de la grille d'évaluation.  
La décision du jury est sans appel.  
Les prix et trophées sont décernés par SOMAFACO.

### **Six prix sont attribués :**

- \* 1er prix du meilleur cuisinier trophée Chef Idéal
- \* 2ème prix du meilleur cuisinier trophée Chef Idéal
- \* 3ème prix du meilleur cuisinier trophée Chef Idéal
- \* Prix de la meilleure Entrée trophée Chef Idéal
- \* Prix du meilleur Plat de Viande trophée Chef Idéal
- \* Prix du meilleur Dessert trophée Chef Idéal
- \* Les Médailles et les Diplômes sont décernés à tous les participants.
- \* Tous les participants et les primés ont l'obligation de participer au dîner de gala auquel ils sont invités, en tenue officielle de cuisinier.

### **Remise de prix :**

La remise des trophées, prix et diplômes se déroulera lors du Cocktail Dinatoire qui aura lieu le samedi 13 février 2011.

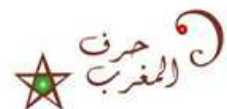
### **Tenue exigée :**

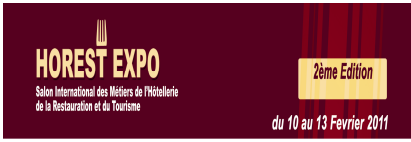
Pantalon noir, chaussures noires, tablier blanc, veste et toque blanche.

## **Un Hommage aux anciens**

En souvenir de tous les anciens camarades et collègues cuisiniers aujourd'hui à la retraite et à la mémoire de tous ceux qui nous ont quittés et pour lesquels nous avons les meilleures pensées, un hommage solennel sera rendu lors de la cérémonie de remise des prix.

### **Nos partenaires :**





## DESCRIPTION DU PLAT ET RECETTE

### Thème : l'huile d'argan dans toutes ses saveurs

#### Une entrée froide à base de charcuterie

Fiche technique claire, explicitant les techniques mises en œuvre avec liste des ingrédients clairement identifiés, à partir du panier fourni.

Nom de l'entrée : .....

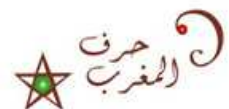
Descriptions du plat avec proposition de recettes /Idée, Procédé, Présentation, Garnitures .....

.....

.....

<b>Produits utilisés. Ingrédients entrant dans la composition du plat</b>	<b>Quantité (pour 5 personnes)</b>	<b>Méthode de préparation</b>

#### Nos partenaires :





# DESCRIPTION DU PLAT ET RECETTE

## Thème : l'huile d'argan dans toutes ses saveurs

### Un plat de viande

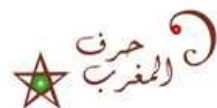
Fiche technique claire, explicitant les techniques mises en œuvre avec liste des ingrédients clairement identifiés à partir du panier fourni.

Nom du plat : .....

Descriptions du plat avec proposition de recettes /Idée, Procédé, Présentation, Garnitures  
 .....  
 .....  
 .....

<b>Produits utilisés. Ingrédients entrant dans la composition du plat</b>	<b>Quantité (pour 5 personnes)</b>	<b>Méthode de préparation</b>

### Nos partenaires :





# DESCRIPTION DU PLAT ET RECETTE

## Thème : l'huile d'argan dans toutes ses saveurs

### Un dessert

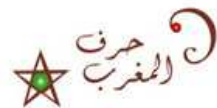
Fiche technique claire, explicitant les techniques mises en œuvre avec liste des ingrédients clairement identifiés à partir du panier fourni.

Nom du dessert : .....

Descriptions du plat avec proposition de recettes /Idée, Procédé, Présentation, Garnitures  
 .....  
 .....  
 .....

Produits utilisés. Ingrédients entrant dans la composition du plat	Quantité (pour 5 personnes)	Méthode de préparation

### Nos partenaires :





## **Produits du Concours... fournis**

Les produits utilisés pour tous les thèmes et cuisinés sont fournis par le comité d'organisation.

Le comité d'organisation fournira le panier au lieu du concours le vendredi 11 février pour la première équipe et le samedi 12 pour l'équipe 2.

Si les produits sont imposés, les cuisiniers ont leur totale liberté pour laisser s'exprimer leur imagination et leur créativité sur la façon d'accommoder, présenter et cuisiner.

### **Une cuisine fusion est souhaitable.**

Les candidats peuvent apporter les produits spécifiques tels que (aromates, épices...). Les autres condiments non compris dans le panier entrant dans la composition de la recette sont à la charge du candidat.

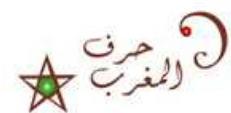
Tous les plats et les préparations doivent être entièrement confectionnés sur place.

Les candidats sont libres de confectionner leurs propres fonds de sauce au moyen de tout ingrédient.

Les candidats devront montrer leurs produits au jury.

Les candidats sont tenus de respecter l'exclusivité des produits mis à la disposition par les partenaires, notamment la charcuterie Del Pacha pour la charcuterie.

### **Nos partenaires :**





## **Contenu du panier**

### **Entrée & viande :**

- Charcuterie Del pacha
- Viande : Jarret de veau
- Huile d'argan,
- Sel gros, sel fin, poivre, graines de coriandre....
- Oignon, Petits oignons ail, échalote, thym, laurier, persil, ciboulette, aneth, estragon, basilic, cerfeuil, olives vertes ou noires, vinaigre.
- Carotte, navet, Pommes de terre, Haricot vert, Brocolis, Petits pois/mange tout, Tomates, Tomate cerise, Artichauts, Asperges frais, Mâche, Sucrine, Roquettes, Champignons frais, Poireaux, Céleri, Orange, Citron, endive, haricots verts.
- Beurre, lait, crème, fromage, œufs, farine.
- Bouillons cubes

### **Dessert :**

- - Beurre, Lait, Crème fraîche, Fromage Philadelphia, Œufs, Sucre semoule, farine, Purée lychéé, Purée framboise, Gélatine , Framboise frais, Mangue frais, Glace yaourt fruits des bois, Chocolat blanc, Chocolat noir, sauce demi- glace, Levure, Sucre vanille

### **Produits Del Pacha Entrée Charcuterie :**

Salami de bœuf, Jambon de bœuf Maigre, Marbré de poulet, Cornet de poulet, Duo bœuf & poulet, Surimi bâtonnets au crabe, Surimi au crabe, Surimi au crevette, Surimi au saumon, Blanc de dinde Light, Filet de dinde Fumé Del Pacha

### **Nos partenaires :**





## Équipement des cuisines et Plan de Travail

Le candidat disposera sur place du matériel utile pour la cuisson et le dressage des plats.

Le candidat peut apporter son petit matériel de cuisine qui sera autorisé et accessoirement le matériel spécifique et typique de son établissement: ses plats, ses saucières, pour le dressage.

Les épreuves ont lieu dans le cadre de 10 postes de travail identiques mis à la disposition des candidats.

Une visite par les candidats des cuisines et des postes de travail est prévue le jeudi 10 février à partir de 13 heures.

Les postes de travail sont tirés au sort avant le début du concours.

Voici la liste du matériel mis à disposition de chaque candidat par le comité d'organisation

- \* Stand anti inflammable & Extincteurs
- \* Installation sécurisée d'eau et de gaz

### **Equipements installés dans chaque boîte de cuisine**

- 1 une table de travail en inox
- 1 Piano 2 feu avec four et plaque à cuisson
- 1 évier
- Poêles, Casseroles, rondos, marmites, braisières, plats de service, assiettes dégustation, saucières, ...

### **Equipements communs à tous**

- Meuble réfrigéré / Congélateur
- Robots, cuiseurs vapeur, Bain marie, Balance
- Armoire chauffe assiettes
- Sorbetière -
- Batteurs mélangeurs

### **Equipements non fournis**

- Tous petits matériels de cuisine : moules, louches, coutellerie, fouets, spatules...

**Le poste de travail et le matériel doivent être rendus propres.**

### **Nos partenaires :**





## Une large médiatisation

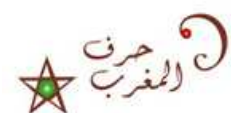
Le concours du meilleur cuisinier Trophée chef Idéal d'Agadir offre l'avantage de bénéficier d'une large couverture médiatique auprès des supports de presse écrite et auprès des médias de télévision et de Radio.

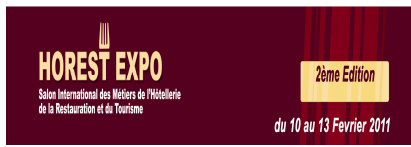
Les participants sont invités à être disponibles pour d'éventuels entretiens, interviews et reportages susceptibles de valoriser leur talent et l'image de marque de toute la profession.

Les candidats sont conviés à participer activement à la médiatisation programmée pour cet heureux événement culinaire et gastronomique auquel nous contribuons tous **POUR UN REEL SUCCES.**

NB : La participation au concours entraîne l'acceptation du cahier de charges

### Nos partenaires :



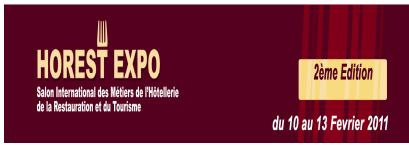


Si une contestation Culinaire ou autre a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le jury est seul compétent pour statuer.

## Le comité d'organisation

### Nos partenaires :





## **Fiche personnelle des candidats**

Brève description de la carrière professionnelle (poste en cuisine, établissement, formation, certificats, diplômes, etc.) avec **une photo** récente.

Nom : ..... Prénom.....

Adresse personnelle : .....

Ville : .....

Fonction ou poste en cuisine actuels : .....

Nom de l'établissement : .....

Adresse professionnelle : .....

Ville : .....

Tel : .....

Fax : .....

E mail : .....

Formation et apprentissage et/ou certificats (lieu et date : .....  
.....  
.....

Poste antécédents et lieux de travail : .....  
.....

Signature du candidat : ..... Signature du comité d'organisation : .....  
Lu et approuvé (la validité de la candidature est soumise au paiement  
Des frais d'inscription soit 1000 dhs / par candidats)

### **Nos partenaires :**

