

# Règlement et sujet du concours 2026

## Cuisine

Sujet cuisine

« La Chasse Escoffier »

### 1. Durée du concours

La durée du concours cuisine est de **4 heures**.

Sont accordées en plus :

- **30 minutes** pour l'installation du poste de travail ainsi que pour le contrôle des marchandises et du matériel
- **30 minutes** pour le nettoyage, le rangement et la remise du poste de travail

Les candidates et candidats réalisent deux préparations de concours selon les consignes ci-dessous, les présentent personnellement et les mettent à disposition pour la dégustation conformément au planning.

### 2. Épreuves du concours

Plat n° 1 « Plat de présentation – service au plat »

- Carré de chevreuil entier et filets de chevreuil travaillés séparément
- Pommes Anna aux champignons des bois
- Garniture libre autour de la courge butternut
- Sauce Grand Veneur

Le plat de présentation est à réaliser pour **5 personnes**.

Plat n° 2 « Dessert classique »

- Éclair classique au café avec glaçage libre

Le dessert classique est à réaliser en **5 portions individuelles prêtes à servir**.

3. Plat n° 1 « Plat de présentation – service au plat »

Carré de chevreuil entier et filets de chevreuil travaillés séparément

3.1 Produits mis à disposition

Les candidates et candidats reçoivent :

- 1 carré de chevreuil de 5 côtes, entier
- 5 filets de chevreuil d'environ 150 g chacun
- os de chevreuil, environ 500 g

3.2 Consignes relatives au chevreuil

- Le carré de chevreuil doit être préparé entier et tranché après la présentation, devant le jury de dégustation.



- Les filets de chevreuil doivent être travaillés séparément, préparés et servis comme deuxième composante de viande.
- Un jus de chevreuil doit être réalisé à partir des os de chevreuil mis à disposition.
- Le départ de fond doit être réalisé dans les règles de l'art à partir des os de chevreuil.
- Le fond de veau ou de bœuf « CHEF » mis à disposition peut être utilisé uniquement pour mouiller ou terminer le fond.
- Le jus de chevreuil réalisé sert de base à la sauce Grand Veneur.
- Aucune autre utilisation du carré de chevreuil et des filets de chevreuil n'est autorisée.
- Toutes les opérations techniques sur le chevreuil doivent être effectuées sur place pendant le concours.

## 4. Pommes Anna aux champignons des bois

### 4.1 Produits mis à disposition

Les candidates et candidats reçoivent :

- pommes de terre crues
- champignons des bois crus

### 4.2 Consignes

- Les pommes Anna doivent être réalisées à partir de pommes de terre crues.
- Les champignons des bois doivent être parés, travaillés et intégrés aux pommes Anna sur place.
- La préparation des champignons des bois est libre.
- La manière d'intégrer les champignons des bois aux pommes Anna est libre.
- Toutes les composantes doivent être réalisées pendant le concours.

## 5. Garniture libre autour de la courge butternut

### 5.1 Produit mis à disposition

Les candidates et candidats reçoivent :

- courge butternut crue

### 5.2 Consignes

- La garniture libre doit être réalisée autour de la courge butternut.
- La courge butternut doit être parée et travaillée sur place.
- L'interprétation de la garniture est libre.
- La garniture doit être cohérente avec le plat de chevreuil.
- La garniture doit soutenir l'esprit de la cuisine française classique demandé par le sujet.

## 6. Sauce Grand Veneur

## 6.1 Produits mis à disposition

Les produits de base prévus pour la sauce sont fournis selon le panier de marchandises.

## 6.2 Consignes

- La sauce doit être réalisée comme une sauce Grand Veneur dans l'esprit de la cuisine française classique.
- La base de la sauce est le jus de chevreuil réalisé à partir des os de chevreuil.
- Le fond de gibier mis à disposition peut être utilisé uniquement pour mouiller ou terminer le fond.
- La sauce doit être réalisée sur place pendant le concours.
- La sauce Grand Veneur doit être servie séparément en saucière.

## 7. Présentation, découpe et service du plat n° 1

### 7.1 Présentation sur plat

- Le plat de chevreuil doit d'abord être présenté entier sur un plat de service.
- Les garnitures doivent être présentées avec le chevreuil sur le même plat.
- La sauce Grand Veneur est servie séparément en saucière.
- Le plat de service, les assiettes et la saucière sont fournis par l'organisation.
- La présentation sur plat sert à la photo officielle ainsi qu'à la présentation à la table du jury.
- Les candidates et candidats présentent et expliquent personnellement leur plat devant le jury de dégustation.

### 7.2 Découpe

- Après la présentation, le chevreuil doit être tranché devant le jury de dégustation.
- La découpe est effectuée par la candidate ou le candidat.
- Pendant la découpe, le coach peut uniquement conseiller à distance.
- Toute aide physique du coach est interdite.
- Les règles professionnelles de découpe et de tranchage doivent être respectées.

### 7.3 Dressage à l'assiette et envoi

- Après la découpe, le plat doit être dressé sur **5 assiettes rondes blanches de 30 cm de diamètre.**
- Chaque assiette doit contenir les composantes de viande prévues, les garnitures et la sauce.
- Le dressage doit être propre, précis, adapté au service en restaurant et permettre une dégustation optimale.
- Le plat doit être mis à disposition pour la dégustation conformément au planning.

## 8. Consignes culinaires pour le plat n° 1

Les préparations doivent s'inspirer de la cuisine française classique d'Auguste Escoffier.

Elles peuvent être interprétées de manière contemporaine, mais doivent rester nettes, cohérentes au goût et élégantes dans la présentation.

Les idées créatives sont autorisées, pour autant que toutes les consignes du concours soient respectées.

Les produits non autorisés, les décorations non comestibles et les ingrédients artificiels sont exclus.

## 9. Plat n° 2 « Dessert classique »

### Éclair classique au café avec glaçage libre

Les candidates et candidats réalisent **5 desserts prêts à servir.**

## 10. Éclair

### 10.1 Consignes relatives à la pâte à choux

- L'éclair doit être réalisé dans une forme et une taille classiques.
- La pâte à choux doit être réalisée sur place pendant le concours.
- Les éclairs doivent être réalisés en portions individuelles.

## 11. Crème pâtissière au café

### 11.1 Consignes relatives à la crème

- La crème pâtissière au café est une crème cuite et liée, réalisée sur la base d'une crème pâtissière classique.
- Elle doit être aromatisée au café et utilisée comme garniture des éclairs.
- La crème doit être lisse, homogène et suffisamment ferme pour permettre un garnissage propre et un service correct des éclairs.
- La quantité de café nécessaire doit être indiquée sur la fiche de demande de marchandises.

## 12. Glaçage

### 12.1 Consignes relatives au glaçage

- Le fondant pâtissier est fourni pendant le concours et doit servir de base au glaçage.
- Le glaçage doit être préparé dans les règles de l'art afin d'obtenir une surface lisse, régulière et brillante.
- L'arôme et la couleur du glaçage sont libres. Ils doivent toutefois être cohérents au goût et à l'aspect avec l'éclair au café.

- Le glaçage doit être appliqué proprement et mettre en valeur la forme classique de l'éclair.
- Le glaçage ne doit pas surcharger l'éclair ni dominer le goût de la garniture.
- Les ingrédients supplémentaires nécessaires pour l'arôme, la couleur ou l'affinage du glaçage doivent être indiqués sur la fiche de demande de marchandises.

## 13. Dressage, présentation et envoi du plat n° 2

- Les **5 éclairs** doivent être dressés en portions individuelles sur **5 assiettes blanches de 30 cm de diamètre**.
- Chaque assiette doit contenir un éclair au café entièrement terminé.
- Une garniture adaptée est autorisée, à condition qu'elle soit comestible, cohérente avec l'éclair au café et qu'elle ne masque pas l'élément principal.
- La garniture doit être réalisée sur place pendant le concours. Les éléments décoratifs non comestibles ne sont pas autorisés.
- Le dressage doit être propre, précis et adapté au service en restaurant.
- La présentation doit mettre en valeur la forme classique de l'éclair et permettre une dégustation optimale par le jury.
- Chaque assiette doit être équilibrée visuellement et cohérente au goût.
- Une assiette doit être réservée à la photo officielle ainsi qu'à la présentation à la table du jury avant la dégustation.
- Les candidates et candidats présentent et expliquent personnellement leur dessert classique devant le jury de dégustation.
- Le dessert doit être mis à disposition pour la dégustation conformément au planning.

## 14. Planning du concours

### 14.1 La veille du concours

- Inscription administrative des candidates, candidats et coaches
- Préparation des paniers de marchandises cuisine
- Quiz Escoffier pour les candidates et candidats cuisine
- Visite des postes de concours en cuisine
- Tirage au sort de l'ordre de passage

### 14.2 Le jour du concours

Déroulement	Horaire / durée
Installation du poste de travail, contrôle des marchandises et du matériel ; coach et candidate ou candidat en tenue professionnelle	30 min
Départ du coach du poste de travail	après 30 min, avant le début du concours

Début du concours cuisine ; entrée des candidates et candidats en cuisine toutes les 10 min selon l'ordre de passage		durée : 4 h
Retour du coach en tenue professionnelle		après 3 h 15 min de concours
Envoi du plat n° 1 « Plat de présentation – service au plat » pour la dégustation		après 3 h 30 min de concours
Retour en cuisine		15 min
Envoi du plat n° 2 « Dessert classique » pour la dégustation		après 4 h de concours
Nettoyage et rangement du poste de travail		30 min

## 15. Panier de marchandises et produits complémentaires

### 15.1 Produits de base fournis par l'organisation

L'organisation met à disposition les produits de base suivants.

Catégorie	Produits
Viande	1 carré de chevreuil de 5 côtes, entier ; 5 filets de chevreuil d'environ 100 g chacun ; os de chevreuil, environ 500 g
Garniture féculente	pommes de terre crues
Champignons	champignons des bois crus
Légume	courge butternut crue
Fond / sauce	fond de veau ou de boeuf « CHEF » ; vin rouge ; vinaigre de vin rouge ; gelée de groseille
Aromates / épices	laurier ; baies de genièvre ; clous de girofle ; sel ; poivre du moulin ; poivre blanc moulu ; noix de muscade
Matières grasses / produits laitiers	beurre ; beurre de cuisine ; crème fraîche ; crème entière ; lait
Pâte à choux	farine de blé T55 ; beurre ; lait ; œufs ; sel
Crème pâtissière au café	lait ; œufs ; sucre ; Maïzena ; café ou espresso
Glaçage	fondant pâtissier
Pâtisserie / aromatisation	chocolat noir ; cacao en poudre ; sucre cristallisé ; sucre glace ; glucose ; gousses de vanille ; arôme vanille ; Grand Marnier ; rhum ; espresso liquide

### 15.2 Produits complémentaires

En plus des produits de base fournis, les candidates et candidats peuvent apporter des produits alimentaires personnels pour une valeur maximale de **CHF 35.-**.

Ces produits complémentaires doivent être crus, non lavés, non transformés, non cuits, non marinés et non préparés à l'avance.

Ils peuvent être utilisés pour des créations personnelles, des garnitures, des accompagnements, des aromatisations et des compléments gustatifs.

### 15.3 Justificatif de prix

Un justificatif de prix doit être présenté pour tous les produits complémentaires apportés.

La valeur totale des produits complémentaires ne doit pas dépasser **CHF 35.-**.

Sont acceptés comme justificatifs : ticket de caisse, quittance, bon de livraison avec indication du prix, étiquette de prix du magasin ou étiquette avec prix clairement identifiable.

Les produits sans justificatif de prix compréhensible peuvent être refusés par la direction du concours.

### 15.4 Garnitures et créations personnelles

Les créations personnelles sont autorisées, pour autant qu'elles soient cohérentes avec le sujet du concours et qu'elles respectent toutes les consignes.

Les garnitures comestibles sont autorisées aussi bien pour le plat de viande que pour le dessert classique.

Les garnitures doivent être comestibles, cohérentes au goût, soutenir l'élément principal et être réalisées ou terminées sur place pendant le concours.

Les garnitures sont incluses dans la valeur maximale de **CHF 35.-**.

La garniture ne doit pas masquer l'élément principal et doit permettre une dégustation professionnelle.

## 16. Règles relatives au coaching

### 16.1 Temps d'installation

Le coach accompagne la candidate ou le candidat en tenue professionnelle pendant les 30 minutes d'installation au poste de travail.

Aucune préparation technique ou culinaire n'est autorisée pendant ce temps d'installation.

### 16.2 Coaching pendant le concours

Le coach peut se tenir à proximité du poste de travail, en tenue professionnelle, à partir de 30 minutes avant l'envoi du plat de présentation et jusqu'à la fin du concours.

Le coach peut uniquement intervenir à distance par des conseils.

Toute aide physique du coach est strictement interdite.

## 17. Critères d'évaluation du jury

- Hygiène
- Technique culinaire
- Durabilité

- Présentation et dégustation : plat n° 1 « Plat de présentation – service au plat » – chevreuil, garnitures et sauce
- Présentation et dégustation : plat n° 2 « Dessert classique » – éclair
- Pénalités de temps en cas d'envoi tardif des préparations à la dégustation
- Pénalités de température en cas de température de service incorrecte des préparations chaudes
- Évaluation du dossier de concours et du quiz Escoffier

## 18. Dispositions générales du concours

### 18.1 Produits non autorisés

Les produits suivants ne sont pas autorisés :

- caviar
- homard
- truffe

Les éléments décoratifs non comestibles et les ingrédients artificiels ne sont pas autorisés.

### 18.2 Durabilité et utilisation des ressources

Le gaspillage alimentaire doit être évité pendant toute la durée du concours.

Les candidates et candidats veillent en particulier à :

- travailler proprement et en sécurité
- gérer correctement les parures et les déchets de production
- utiliser l'eau de manière responsable
- utiliser l'énergie avec mesure

### 18.3 Contrôle des marchandises

La veille du concours, les candidates et candidats contrôlent avec leur coach les produits de base fournis par l'organisation.

Le contrôle s'effectue sur la base du panier de marchandises et sous la supervision des responsables du concours cuisine.

Des produits complémentaires personnels peuvent être apportés pour une valeur maximale de **CHF 35.-**. Ces produits doivent respecter les consignes du point 15.

Un justificatif de

prix compréhensible doit être présenté pour tous les produits complémentaires.

Sont exclusivement autorisés :

- les produits de base fournis par l'organisation
- les produits complémentaires apportés pour une valeur maximale de **CHF 35.-**
- les produits conformes aux consignes du sujet du concours

Les produits non autorisés,

non déclarés ou non conformes ne peuvent pas être utilisés pendant le concours.

La responsabilité de l'exhaustivité, de la déclaration correcte et du respect du budget incombe aux candidates et candidats.

### 18.4 Présentation adaptée au service en restaurant

Les deux épreuves doivent permettre une découpe professionnelle ainsi qu'un dressage adapté à un service de restaurant.

L'envoi doit être propre, complet et prêt pour la dégustation.

## 19. Tenue professionnelle

Les candidates et candidats apportent eux-mêmes les éléments suivants :

- veste de cuisine
- pantalon de cuisine
- tablier
- toque ou couvre-chef professionnel
- chaussures de sécurité fermées et antidérapantes adaptées à la cuisine

Ces articles ne sont pas fournis.

La tenue doit être neutre.

Ne sont pas autorisés sur les vêtements :

- logos visibles
- écussons
- badges nominatifs
- signes distinctifs d'hôtels ou de restaurants
- noms personnels

## 20. Équipement de cuisine et poste de travail

**Sous réserve de modifications**

Le lieu du concours dispose de postes de travail entièrement équipés comprenant :

- cuisinière électrique à 4 plaques
- four électrique
- four mixte
- batteur-mélangeur
- gril / salamandre
- table de travail
- évier
- étagère de rangement

Les organisateurs mettent à disposition une sélection d'ustensiles de cuisine standards, notamment des casseroles, poêles, éplucheurs, planches à découper et autres ustensiles de base.

## 21. Outils personnels et appareils électriques

Les candidates et candidats peuvent apporter leurs outils personnels et de petits appareils spécialisés.

Tous les outils et appareils apportés doivent tenir dans un **bac GN 1/1 de 20 cm de hauteur**.

Le bac doit pouvoir être fermé complètement avec son couvercle.

Chaque candidate ou candidat peut apporter au maximum **2 appareils électriques personnels**.

Les outils ou appareils qui ne tiennent pas dans le bac GN fermé ne sont pas autorisés.  
Le matériel apporté doit être présenté lors du contrôle des marchandises et du matériel.  
La direction du concours décide définitivement de l'autorisation des outils et appareils apportés.

## 22. Format et déroulement du concours

Toutes les candidates et tous les candidats doivent s'enregistrer.  
Toutes les candidates et tous les candidats doivent être présents **1 heure avant le début prévu du concours.**  
Chaque candidate et candidat dispose de **4 heures** pour réaliser les préparations de concours imposées.  
L'ordre de passage est déterminé par tirage au sort.  
Les candidates et candidats commencent le concours à **10 minutes d'intervalle.**

## 23. Consignes de mise en place et de préparation

Toutes les composantes des préparations de concours doivent être réalisées sur place pendant le concours.

Cela concerne notamment :

- garnitures féculentes
- composantes de légumes
- sauces
- accompagnements
- garnitures
- composantes du dessert classique

Il est strictement interdit d'apporter des composantes cuites, produites à l'avance ou préparées à l'avance.

Tout manquement à cette règle entraîne la disqualification immédiate.

Seuls les produits « CHEF » fournis par l'organisation font exception.

Avant le début du concours, les candidates

et candidats doivent vérifier que toutes les marchandises, tous les appareils et tout le matériel de travail sont complets et en parfait état.

Après le début du concours, aucune réclamation ni livraison de remplacement n'est acceptée.

Des exceptions ne sont possibles qu'en cas d'urgence.