Concours professionnel « Meilleur(e) cuisinier(e) en chef de collectivité Wallonie – Bruxelles »
Vendredi 08.11.2019

Règlement du concours

Article 1 :
Quatre finalistes participeront au concours après avoir été sélectionnés par un jury de lecture. Il s'agit de cuisiniers/cuisinières en chef de la restauration de collectivité ayant au minimum 5 ans de pratique en collectivité. Les candidat(e)s doivent avoir la nationalité d'un des états membres européens et travailler dans une organisation avec une cuisine de collectivité en Wallonie-Bruxelles. La langue officielle du concours est le français.

Article 2 :
Le concours est organisé par la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB). Les membres du comité ne peuvent y participer. Le vainqueur de l'année précédente ne peut se représenter.

Article 3 :
Ci-joint, vous trouverez le formulaire de demande de participation au concours, qui doit être envoyé au Président de la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB).

Président FCCWB : Monsieur Gérard Filot
Rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans

Téléphone : 0475/41.68.68

Article 4 :
Le formulaire d'inscription officiel doit être rempli entièrement.

Article 5 :
L'envoi écrit ne peut en aucun cas mentionner de nom, d'adresse, de logo, excepté sur le formulaire de participation.
Les documents doivent être remplis **entièrement, signés et envoyés par mail.**

Article 6 :
L'envoi écrit et les recettes doivent être rentrés a**u plus tard le mardi 08 octobre 2019**. **Les envois tardifs seront exclus de participation**. Le cachet de la poste fera foi.

Adresse secrétariat : Madame Carine Knapen
Rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans

Téléphone : 04/277.16.04

Article 7 :

Le concours se déroulera selon un thème imposé : « 9 produits belges = Qualité et Santé »

L'édition 2019 consiste en une création propre d'un repas gastronomique quantifié pour 28 convives composé de 9 aliments et d'un panier gourmand. TROIS, TROIS, TROIS

Article 8 :

LE DOSSIER

Les quantités des recettes seront calculées sur base de 28 personnes (20 convives + 8 membres du jury). La préparation pendant l'épreuve pratique se fera également pour 28 personnes. Avant le début de l'épreuve pratique, le jury de cuisine contrôlera les produits en présence des candidat(e)s. Chaque panier gourmand est identique. Néanmoins, il y aura un tirage au sort pour les quatre candidat(e)s. Le 1 choisira prioritairement, le 2 ensuite, après le 3 et enfin le 4.

Les recettes proposées pour 28 convives devront répondre aux exigences alimentaires saines et pourront être facilement réalisables dans le cadre d'une cuisine gastronomique collective.
C'est donc associer le plaisir et la santé.
Inventivité, originalité, respect du goût et des saveurs, seront le challenge de l'épreuve 2019 à délibérer.

Entrée (froide ou chaude) : Trois aliments imposés par le règlement

- Le poisson : Bar rayé de la Ferme d'abattoir de Bruxelles (0% de pesticides – 0% d'antibiotiques)
- Le légume-fruit : Tomate cerise de la Ferme urbaine aquaponique de Bruxelles (02/512.03.24) adresse mail ng@bigh.tech
- Le fromage wallon : De l'établissement Herve Société

Plat principal (chaud) : Trois aliments imposés par le règlement

- La volaille en circuit court* : Suprême de pintade (PAC) de Wallonie avec peau
  * un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur
- Le premier légume de proximité* : Poireau
  *ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur
- Le deuxième légume de proximité* : Brocoli
  *ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur

Dessert (froid ou chaud) : Trois aliments imposés par le règlement

- Le premier fruit circuit court* : Pomme Jonagored
  * un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur
- Le deuxième fruit Bio* : Poire conférence
  * aucun produit chimique de synthèse (pesticides, herbicides, fertilisants ou hormones de croissance)
- Le troisième fruit de proximité* : Raisin noir Léopold
  *ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur

Pour réaliser vos trois préparations (entrée, plat, dessert) vous recevrez les 9 aliments cités (3 + 3 + 3) pour 28 convives ainsi qu'un panier Santé gourmand composé de 40 produits, à utiliser selon votre inventivité !
Tou(te)s les candidat(e)s sélectionné(e)s disposeront des mêmes quantités qui seront suffisantes.

Le panier Santé gourmand (composé de 40 produits)

Identique pour chaque candidat(e)

Par ordre alphabétique :

AIL (TETE)	**MENTHE FRAICHE**
BEURRE SANS SEL EQUITABLE FAIREBEL	**MIEL « BIO » DE L'ABEILLE AU BOIS DORMANT DE NEUPRE**
CAPRES « MINI »	**MOUTARDE « BISTER »**
CAROTTES BIO	**NOIX EN CERNEAUX**
CERFEUIL FRAIS	**ŒUFS FRAIS COLOMBUS**
CHAPELURE « FINE » BLONDE	**OIGNONS FRAIS BIO**
CIBOULETTE FRAICHE	**PERSIL FRAIS BOUCLE**
CITRON JAUNE	**PERSIL FRAIS PLAT**
CITRON VERT	**PIMENT D'ESPELETTE**
CHOCOLAT NOIR BIO (LABEL AB – DIRECTIVE EUROPEENNE CE 2092/91)	**POIVRE NOIR DU MOULIN**
CORIANDRE FRAICHE	**POMME DE TERRE BIO**
CREME CULINAIRE FOUETTABLE 40%	**ROMARIN FRAIS**
CREME CULINAIRE LEGERE	**SEL MARIN IODE**
ECHALOTES FRAICHES BIO	**SIROP DE LIEGE BIO DE MARC BALLAT**
ESTRAGON FRAIS	**SUCRE FIN BRUN DE CANNE NON RAFFINE BIO DU MOULIN DE MOULBAIX**
FARINE « MOULINS DE STATTE » BIO	**THYM FRAIS COMMUN**
FLEUR DE SEL DE GUERANDE	**THYM FRAIS CITRONNE**
HUILE D'OLIVE D'ITALIE PREMIERE PRESSION	**VINAIGRE DE CIDRE**
LAIT FRAIS ½ ECREME BIO EQUITABLE FAIREBEL	**VIN BLANC**
LAURIER FRAIS	**VIN ROUGE**

- Sirop de pommes (20%) et poires (80%) Bio à Bombaye (pas de sucre – pas de conservateur)
  marc@ballat.be 0493/65.65.73 – Chemin de Surisse, 5 a – 4607 Bombaye Dalhem
- L'Abeille au bois dormant Miellerie
  info@abeilleauboisdormant.be 0499/18.38.53 – Rue des Peupliers 34 – 4121 Neupré
- Sucre complet « fin » de canne, bio et équitable
  Moulin de Moulbaix 068/28.27.91 – Rue du Moulin 20 – 7812 Moulbaix www.moulin-de-moulbaix.be
- Farine Moulins de Statte 085/27.40.40 – Rue Oscar Lelarge 15 – 4500 Huy www.moulins-destatte.be

Article 9 :
Les candidat(e)s seront invités à participer à l'épreuve pratique qui se déroulera le vendredi 8 novembre 2019 au Centre EPICURIS de Villers-le-Bouillet dès 8 heures. L'adresse est la suivante :

Centre de compétence des métiers de bouche
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet
Tél : 085/27.88.60

Article 10 :
Le **temps de préparation maximal** pour l'épreuve pratique est de **4 heures**, sans compter le temps de contrôle des ingrédients apportés par la FCCWB. Seules les personnes accréditées par les organisateurs – administrateurs de la FCCWB sont autorisés à pénétrer dans la zone du concours.

Article 11 :
Tout le petit matériel de cuisine nécessaire doit être apporté par les participants, excepté les plaques gastro correspondant aux fours mis à disposition.

Article 12 :
Timing à respecter :

- Entrée (froide ou chaude) 12h30
- Plat principal (chaud) 13h00
- Dessert (froid ou chaud) 13h30

Article 13 :
Pendant l'épreuve pratique, les mets doivent être servis individuellement. Seule la vaisselle suivante peut être utilisée :

Entrée	assiette
Plat principal	assiette (diamètre 27 cm)
Dessert	assiette, coupe ou verre

Pendant l'épreuve pratique, de la vaisselle en porcelaine sera mise à disposition par les organisateurs de la FCCWB.
Sur le formulaire d'inscription, les candidats peuvent préciser leur choix ou poser des questions concernant la vaisselle. Il est interdit aux candidats d'utiliser leur propre vaisselle.

Article 14 :
EPREUVE PRATIQUE
Président du jury : Monsieur Claude CHARLIER Directeur du Centre d'excellence des Métiers de Bouche (Ecole hôtelière de St Ghislain)
Membres du jury : Quatre personnes

- Cuisine 1 : un expert culinaire Pascal Goosse et un expert en hygiène Raphaël Legrand
- Cuisine 2 : Michel Donot gagnant du concours édition 2018 et Jean-Luc Palermo Directeur hôtelier Clinique des Frères Alexiens

Le jury de cuisine : le jury de cuisine tient compte des aspects suivants et donne 50 % du nombre total de points :

Méthode de travail, timing imposé respecté	10 points	(déduction de points si timing non respecté)
Hygiène avant, pendant et après les préparations	10 points	
HACCP (respect des points critiques)	10 points	
Goût et saveurs des préparations culinaires	20 points	

Le jury de table : le jury de table tient compte des aspects suivants et donne 50 % du nombre total de points. Ces points donnés aux candidats ne seront pas influencés par des erreurs éventuelles des serveurs/serveuses.
Membres du jury : 4 personnes à savoir, Noémie Henry, Anne Boucquiau, Jean-Louis Toussaint, Guy Delville

Température des plats (froid ou chaud)	10 points
Originalité des préparations culinaires	10 points
Goût et saveurs	10 points
Equilibre des plats	10 points
Esthétique des assiettes présentées	10 points

Article 15 :
Composition du jury :

Les jurys de cuisine et de salle seront choisis par le comité **organisateur** de la FCCWB. Le comité **organisateur** de la FCCWB ne peut intervenir dans les cotations des candidats.

Article 16 :
Aucun recours contre les décisions du jury n'est possible. Seul le comité organisateur sera apte à juger tout ce qui n'est pas précisé dans le règlement, et ceci sans recours possible des participants.

Article 17 :
Dans le classement final, on ne tiendra compte que des points des épreuves pratiques « cuisine et salle ». **En cas d'ex-æquo, les points accordés par le jury de cuisine seront décisifs**. Seul l'ordre dans le classement final sera communiqué aux candidats et non le nombre de points obtenus.

Article 18 :
Les participants consentent à ce que leurs envois soient publiés sans pouvoir exiger une compensation financière.

Article 19 :
La FCCWB a souscrit une assurance « responsabilité civile » pour ce concours professionnel, et ceci pour les membres de l'organisation, les membres du jury et les candidats. Sur simple demande, tout le monde peut consulter les conditions de la police.

Article 20 :
Le concours total se déroulera sous la supervision d'une commission composée par le Président et les deux Vice-Présidents de la FCCWB. Ils se réservent le droit de modifier le présent règlement. Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 21 :
Par leur participation, les candidats acceptent le règlement du concours. Ils signent leur envoi écrit « pour accord avec le règlement ».

Article 22 :
Chaque participant(e) recevra différents prix par les partenaires agréés.

Article 23 :
Le Président du jury (Claude Charlier), le Président de la FCCWB (Gérard Filot) et l'ensemble des partenaires de la FCCWB, annonceront les résultats à 15 heures. Le Conseil d'Administration de la FCCWB procédera à la remise des prix.

VOLET ENVIRONNEMENT

Article 24 :
La FCCWB privilégie les circuits de proximité
les circuits courts
les circuits BIO

En ce qui concerne le tri des déchets, trois poubelles seront mises à disposition.
Jaune : Papiers et cartons
Vert : Déchets organiques (origine végétale ou animale qui peuvent être dégradés)
Bleue : PMC (plastiques, emballages métalliques et cartons à boisson)

8 directives générales importantes

1. Relisez attentivement le règlement du concours pour éviter tout malentendu.
2. Avant le début du concours, vous recevrez une veste de cuisine personnalisée, un tablier et une toque (ou charlotte). Offerts par notre partenaire Habits et Métiers 0470/19.49.54, comme souvenir de cette épreuve ! Vous devez prévoir un pantalon et des souliers adaptés au métier.
3. Le matériel sera en parfait état de fonctionnement.
4. Soyez présents à l'heure qui vous sera communiquée.
5. Vous pouvez être accompagné d'un(e) collègue pour vous aider aux préparations mais en aucun cas, le (la) collègue ne peut effectuer quelconque cuisson. Sa tenue vestimentaire sera identique à la vôtre. La FCCWB prendra les contacts téléphoniques nécessaires pour votre tenue et celle de l'accompagnant (excepté pantalons et souliers).
6. Les candidat(e)s et leurs collègues seront assurés en responsabilité civile par la FCCWB.
7. Vous pouvez inviter des personnes (collègues ou famille) à la proclamation des résultats. Il suffira de nous préciser les noms et le nombre de vos invités. Un vin d'honneur leur sera offert lors de la proclamation de ces résultats.
8. Vous recevrez :

Pour le (la) lauréat(e) :
- Un prix – Séjour en Italie pour 2 personnes (2 nuits – 3 jours) – Avion aller – retour + Formule demi-pension tout compris (hors boisson) hôtel ***. Ville de Bergame. Modalités organisationnelles à définir – Visite et réception chez Rational
Ce prix sera remis par notre invité d'honneur 2019
- Un diplôme provisoire (officiel suivra)
- Une médaille avec un ruban Wallonie-Bruxelles

Pour les autres candidat(e)s
- Prix des partenaires de la FCCWB remis par José Orrico Vice-Président de la FCCWB – Un repas gastronomique pour deux personnes dans un restaurant d'exception
- Une médaille avec un ruban Wallonie-Bruxelles

En cas de problème inattendu, il vous est possible de joindre l'organisation le jour même au numéro 0475/41.68.68 (Gérard Filot)

Au nom de la FCCWB, nous vous souhaitons bon travail et bonne chance.

Nous remercions Madame Noémie Henry, Directrice, et l'excellence de sa collaboration avec le Centre de compétence Epicuris des métiers de bouche de Villers-le-Bouillet qui nous permet d'organiser avec précision ce concours de cuisine collective rehaussé par la présence de : Monsieur Claude Charlier – Directeur des Métiers de Bouche à Saint-Ghislain.
Que tous les collaborateurs du Centre Epicuris en soient également remerciés !

CONCOURS PROFESSIONNEL « MEILLEUR(E) CHEF CUISINIER(E) DE COLLECTIVITE FCCWB 2019»

A renvoyer au Président de la FCCWB, Monsieur Gérard Filot (voir article 3 du règlement)

Nom + Prénom : ……..
Adresse : ……..
Commune / ville : ……..
Code postal : ……..
Téléphone : ……..
E-mail : ……..
Province : ……..

Travaillant dans l'organisation suivante en cuisine de collectivité :

Dénomination : ……..
Type d'organisation : ……..
Fonction : ……..
Adresse : ……..
Commune / ville : ……..
Code postal : ……..
Téléphone : ……..
E-mail : ……..
Province : ……..

Souhaite participer à la finale Wallonie-Bruxelles de la FCCWB au Centre d'Excellence EPICURIS à Villers-le-Bouillet :

Nom + Prénom : ……..
Date : ……..

Signature : ……..
+ Pour accord avec le règlement