

« Règlement du concours »



Le challenge Académique est placé pour cette édition sous le haut parrainage du Restaurant Serge Vieira à Chaudes-Aigues, 2 étoiles Michelin représenté par la

Présidente de Jury du concours



Marie-Aude Vieira propriétaire de l'établissement

Avec le soutien des sociétés

Contact : Christophe CHAMPAGNE – DDFPT – christophe.champagne@ac-clermont.fr

PRÉSENTATION

Ce challenge se dispute par une équipe de deux candidats :
UN CUISINIER ET UN CHEF DE RANG



Le cuisinier, aidé pendant la première heure et demie par le chef de rang

Réalise deux plats de créativité pour 4 personnes (avec 3 garnitures libres). Le panier, fourni par INTERBEV Auvergne, est constitué à partir de la liste de denrées dont il dispose (voir annexe 1).

- Dresse l'ensemble de la production.



Le chef de rang :

- Assiste le cuisinier pour les préparations préliminaires.
- Participe à une épreuve de connaissance de produits régionaux.
- Réalise une épreuve technique autour du bœuf (Découpage, flambage, préparation office, etc.).
- Dresse une table de prestige pour 2 couverts.
- Assure le service du plat au guéridon et son argumentaire en français et en anglais

ÉVALUATION

	Cuisinier	Chef de rang	Binôme
Épreuve de service et commercialisation		20 points 35 points 45 points	
Épreuve de cuisine	100 points		
Service et dégustation			100 points

CHRONOLOGIE

LA VEILLE

de 17 h à 18 h	Accueil possible, la veille du concours, au lycée professionnel Raymond Cortat d'Aurillac <i>Visite des locaux et installation du matériel.</i> <i>Possibilité de loger les candidats à l'internat du lycée Raymond Cortat (prendre contact avec C. CHAMPAGNE)</i>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LE JOUR DU CONCOURS

À partir de 7 h 00	Accueil et petit-déjeuner des candidats, accompagnateurs et jurys Consignes d'organisation <i>Les candidats seront en tenue professionnelle avant leur arrivée au petit-déjeuner.</i>
7 h 35	Présentation par Interbev de la traçabilité de la viande à cuisiner pendant l'épreuve
7 h 45	Début de l'épreuve en cuisine du 1^{er} binôme <i>Chaque binôme entre en cuisine avec 15 minutes de décalage (voir tableau annexe 2)</i>
9 h 15	Sortie du candidat chef de rang (voir tableau annexe 2)
9 h 25	Début des épreuves des métiers de salle (voir tableau annexe 2)
10 h 30 - 14 h 30	Brunch ouvert aux jurys, candidats, accompagnateurs, invités
15 h 30	Proclamation des résultats et vin d'honneur

« Règlement du concours »



**EN PARALLÈLE DU CONCOURS
(Programme de la journée pédagogique)**

Ces activités sont destinées aux professeurs accompagnateurs, aux professeurs, clients, fournisseurs et élèves du lycée.

Horaires	PROGRAMME DE LA JOURNÉE PÉDAGOGIQUE	
	ATELIERS et LIEUX	INTERVENANTS
9H00 à 12H00	Atelier INTERBEV	
9H00 à 12H00	À définir	
9h00 à 12H00	À définir	
<u>MATERIEL</u>		
<i>Prises, rallonges, tables, inductions, bahuts, lavelles, produits spray nettoyage, spatules, pinces, assiettes, micro</i>		

« Règlement du concours »

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date du concours	 Mercredi 11 mars 2026
Candidats	 1 seul binôme par établissement, 8 binômes maximum au total. <ul style="list-style-type: none"> - Première ou Terminale Baccalauréat Professionnel - Terminale CAP
Durée totale du concours	 4 heures <ul style="list-style-type: none"> - Les horaires seront scrupuleusement respectés. - Les retards d'envoi seront pénalisés dans le cadre de la grille d'évaluation.
Tenue professionnelle et matériel	 Les candidats apportent leur tenue professionnelle, les couteaux et le petit matériel qu'ils jugent nécessaire. <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le candidat chef de rang apporte également une tenue simplifiée (blouse ou veste de cuisine et un tablier) pour le travail en cuisine. Les Toques et sur-chaussures pour le chef de rang en cuisine sont fournies par l'établissement organisateur.</i> <p><i>En cas de doute, il est préférable de contacter le coordonnateur du concours du lycée organisateur</i></p>
Établissement organisateur	 Envoie le programme de la journée, le règlement du concours, les grilles d'évaluation, la fiche d'inscription et le fichier Excel pour la commande, aux établissements qui participent au concours.  Assure l'organisation du concours  Fournit : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Les plats, saucières, assiettes et le matériel de service et de cuisine. Consulter les photographies jointes.</i> - <i>Les denrées nécessaires à la réalisation des plats suivant le bon de commande fourni par le binôme</i> - <i>Les Toques et sur-chaussures pour le chef de rang en cuisine</i> - <i>Les lots pour tous les candidats</i>  Met à disposition des candidats, pendant toute la durée de l'épreuve, des commis pour débarrasser et effectuer la plonge.
Établissement participant	 Adresser aux DDFPT (christophe.champagne@ac-clermont.fr) : La fiche d'inscription du binôme (voir pièce jointe) pour le lundi 5 janvier 2026 dernier délai. Le bon de commande – fichier Excel joint (panier de produits destinés à l'élève) pour le lundi 2 février 2026 dernier délai <ul style="list-style-type: none"> - <i>Seules les quantités et les denrées prévues dans la liste (annexe 1) sont autorisées</i> - <i>Seules les quantités et les denrées demandées seront préparées dans le panier</i> - <i>Pas d'obligation d'utiliser l'intégralité des éléments du panier, par contre aucun produit supplémentaire ne sera autorisé</i>  Prend à sa charge, pour ses candidats et professeurs accompagnateurs : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Transport</i> - <i>Hébergement</i> - <i>Matériels et décos nécessaires aux mises en place de tables et notamment la décoration florale qui sera réalisée sur place dans le cadre d'un atelier.</i>

« Règlement du concours »

Résultats	   <p>Le total des points obtenus par les deux candidats servira à réaliser le classement général final pour l'attribution du trophée. Les candidats se présenteront en tenue professionnelle pour la proclamation des résultats. Les notes obtenues seront envoyées ultérieurement à l'IEN qui transmettra dans chaque établissement.</p>
Dotations	  <p>Pour le lycée - <i>Le trophée fourni par INTERBEV sera attribué à l'établissement vainqueur.</i> Pour les candidats - <i>Une dotation en lots pour chaque participant</i></p>

Jury	  <p>Le jury se retire s'il connaît le candidat, il est remplacé par un autre jury. Les décisions du jury sont sans appel.</p>
Passation	 <p>Monsieur l'inspecteur désigne, en accord avec la direction, le lycée organisateur de la prochaine édition.</p>

« Règlement du concours »

CUISINE

Durée	<ol style="list-style-type: none"> 1. 4 h 00, envoi compris 2. Les candidats entrent toutes les 15 minutes et procèdent à l'envoi des plats, de leurs garnitures et le cas échéant d'une saucière avec le même décalage. 3. Les copies des fiches techniques des 2 plats doivent être fournies au jury avant le début de l'épreuve. 								
Déroulement de l'épreuve	<p>Le cuisinier, aidé pendant la première heure et demie par le chef de rang :</p> <p>⌚ Réalise le plat de créativité pour 4 personnes à partir du panier fourni (voir annexe 1).</p> <ul style="list-style-type: none"> → Le candidat utilise obligatoirement les morceaux de bœuf imposés dans le panier (le filet, le rumsteak et le paleron de bœuf de Salers). Il les valorise en 3 préparations distinctes (trilogie) → Les quantités de chaque morceau de viande sont adaptées à la recette sans dépasser le poids imposé. → Les préparations culinaires réalisées en cuisine sont en adéquation avec le travail de salle afin de permettre un service rapide et efficace (critère d'évaluation important du concours) → Seules les denrées et les quantités demandées seront préparées dans le panier → Pas d'obligation d'utiliser l'intégralité des éléments du panier, en revanche aucun produit supplémentaire ne sera fourni → Les ingrédients de la liste des produits affichés en gras doivent être utilisés obligatoirement <p>⌚ Accompagne obligatoirement son plat de 3 garnitures libres dont au moins un féculent</p> <p>⌚ Dresse l'ensemble de la production accompagné si besoin d'une saucière.</p>								
Jury (2 à 5 personnes)	<p>⌚ <i>Le jury technique cuisine est composé de professionnels des métiers de la cuisine.</i></p>								
Critères d'évaluation 100 points	<p>Travail en cuisine sur 100 points</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">⌚ <i>Gestion du poste de travail</i></td> <td style="width: 30%; text-align: right;">20 points</td> </tr> <tr> <td>⌚ <i>Maîtrise technique</i></td> <td style="text-align: right;">50 points</td> </tr> <tr> <td>⌚ <i>Travail en binôme</i></td> <td style="text-align: right;">5 points</td> </tr> <tr> <td>⌚ <i>Organisation du travail</i></td> <td style="text-align: right;">25 points</td> </tr> </table>	⌚ <i>Gestion du poste de travail</i>	20 points	⌚ <i>Maîtrise technique</i>	50 points	⌚ <i>Travail en binôme</i>	5 points	⌚ <i>Organisation du travail</i>	25 points
⌚ <i>Gestion du poste de travail</i>	20 points								
⌚ <i>Maîtrise technique</i>	50 points								
⌚ <i>Travail en binôme</i>	5 points								
⌚ <i>Organisation du travail</i>	25 points								

« Règlement du concours »

SERVICE ET COMMERCIALISATION



Durée	Environ 3 heures	
Déroulement de l'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> 1ère partie : Le chef de rang assiste son collègue de cuisine <ul style="list-style-type: none"> Il s'est équipé d'une tenue professionnelle simplifiée (blouse ou veste de cuisine et un tablier). 2ème partie : Épreuve de mise en valeur des mets et boissons <ul style="list-style-type: none"> Réaliser la dégustation d'un vin d'Auvergne en respectant les étapes de l'analyse sensorielle (visuelle, olfactive, gustative). Proposer ensuite deux accords mets-vin en utilisant des produits régionaux et/ou les pièces de bœuf mises à disposition sur le buffet, en précisant le morceau choisi, la cuisson et la garniture. 3ème partie : Épreuve technique autour du bœuf au guéridon avec argumentation commerciale (Découpage, ou flambage, ou préparation office, devant le jury) <ul style="list-style-type: none"> Une table de travail avec le matériel et les ingrédients nécessaires à l'épreuve technique est à la disposition de l'ensemble des candidats dans la salle. 4ème partie : Dresser une table de prestige pour 2 couverts <ul style="list-style-type: none"> Thème : "Tour de France 2026 : Aurillac – Ville étape" <p>C'est un évènement incontournable pour la ville en 2026 qui laisse une grande liberté à la créativité des candidats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Table rectangulaire 120 x 80 et deux chaises. Consulter les photographies jointes Dressage libre. Tous les éléments qui servent au dressage sont apportés par les candidats. On doit trouver sur la table de prestige : <ul style="list-style-type: none"> Un support imprimé du menu (entrée, plat principal du collègue de cuisine, dessert) en rapport avec le thème et la viande de bœuf proposée par le candidat Une mise en place « à la carte » Une décoration florale : réalisée, sur place, le jour de l'épreuve (dans un espace réservé) avec le matériel et les éléments apportés par le candidat (Budget maximum 50 euros). D'autres éléments de décor (si nécessaire) peuvent être apportés par le candidat. <p>Créativité et création personnelle des élèves seront valorisées.</p> 5ème partie : Service et argumentaire (voir ci-dessous – travail en binôme) 	1 h 30 15 mn 15 mn 1 h 00 10 mn
Critères d'évaluation 100 points	<p>2ème partie : Épreuve de mise en valeur des mets et boissons 20 points</p> <p>3ème partie : Épreuve technique autour du bœuf au guéridon..... 35 points</p> <p>4ème partie : Dresser une table de prestige pour 2 couverts 45 points</p> <p>Critères d'évaluation pour la conception et la mise en place d'une table de prestige pour deux convives</p> <ul style="list-style-type: none"> Conformité professionnelle : La mise en place doit respecter les usages et les codes de la restauration haut de gamme. Finalité : Les choix effectués doivent rester cohérents avec l'objectif d'un service en restaurant. Créativité du support de vente : Le menu et ses supports de présentation doivent faire preuve d'originalité et de pertinence. Valorisation du produit phare : Le bœuf de Salers doit être clairement mis en avant dans l'offre proposée. 	

« Règlement du concours »

	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Respect du thème : L'ensemble de la mise en place doit être en lien avec le thème imposé. ➔ Originalité : Les propositions doivent se distinguer par leur créativité, en cohérence avec le thème. ➔ Harmonie visuelle : Les couleurs, volumes et proportions doivent être équilibrés et esthétiques. ➔ Élément floral : La composition florale doit s'intégrer de manière élégante et pertinente à la table. ➔ Présentation et justification : L'élève doit présenter sa mise en place, en justifier les choix et démontrer le respect des règles de dressage. 	
Jury (6 personnes – 1 à 3 personnes par atelier)	 Le jury technique salle est composé de professionnels des métiers de service.	

TRAVAIL DU BINOME

Critères d'évaluation 100 points	 Dressage du plat pour 4 personnes, des garnitures et de la saucière, mise en valeur des viandes de bœuf, esthétique de l'ensemble 15 points  5ème partie : Service, Argumentaire du plat par le chef de rang et dégustation par le jury 40 points <ul style="list-style-type: none"> ➔ Service du plat réalisé pour 4 personnes au guéridon <ul style="list-style-type: none"> - <i>avec suggestion argumentée en Français et en Anglais</i> - <i>Proposition d'accords mets et boissons</i> ➔ Dressage de 4 assiettes au total (3 assiettes pour la dégustation et 1 assiette témoin qui reste à disposition du jury) ➔ Jury 3 groupes de 2 à 4 personnes  Attention ! 1 seule assiette par binôme de jury de dégustation À l'issue de l'épreuve, le débarrassage est assuré par un commis  Dégustation 45 points
Jury dégustation (3 groupes de 2 à 4 personnes)	 Le jury dégustation peut être composé de (sous réserve de validation de l'IEN/chef d'établissement) : <ul style="list-style-type: none"> ➔ Représentants Interbev ➔ Journaliste culinaire. ➔ Inspecteur de l'Education Nationale ➔ CEE (conseiller entreprise pour l'école) ➔ Cuisiniers et maîtres d'hôtel parrains ➔ MOF de plusieurs disciplines  Les membres du jury doivent obligatoirement respecter les temps de délibération : 15 mn par candidat (10 mn pour le service + 5 mn de délibération pour établir la note)

« Règlement du concours »

Annexe 1

LISTE DES DENREES MISES À DISPOSITION

Quantités		Quantités	
Boucherie		Économat	
Filet de bœuf Salers	0,400 Kg	Farine T55	0,250 Kg
Rumsteak de bœuf Salers	0,400 Kg	Farine de châtaigne	0,250 Kg
Paleron de bœuf Salers	0,400 Kg	Farine de sarrasin	0,250 Kg
Chair à saucisse	0,250 Kg	Concentré de tomates	0,100 kg
Os à moelle	4 pièces	Feuilles de brick	4 pièces
Jambon sec d'Auvergne	4 tranches	Miel liquide toutes fleurs	0,050 kg
Lard Gras	0,200 Kg	Vinaigre de cidre	0,100 L
Crépine	0,100 kg	Huile de tournesol	1.000 L
Poitrine ½ sel	0,125 kg	Huile de Noix	0,100 L
Poitrine fumée en tranches	4 pièces	Sauce Soja	0,100 L
		Graines de sésame blond	0,080 kg
		Sucre Muscovado	0,100 kg
		Levure de boulanger	0,020 Kg
		Levure chimique	1 sachet
		Chapelure Panko	0,250 Kg
		Chapelure Blonde fine	0,200 Kg
Crémerie		Cave	
Beurre	0,500 Kg	Cognac	0,050 L
Œufs	8 pièces	Birlou	0,100 L
Crème épaisse locale	0,500 L	Gentiane Couderc « intense » 18°	0,200 L
Lait entier	0,500 L	Côtes d'Auvergne blanc, chardonnay pinot gris "le tracteur bleu"	0,750 L
Salers au lait cru	0,100 kg	Côtes d'Auvergne rouge, pinot noir "le tracteur bleu"	0,750 L
Carré d'Aurillac	0,100 kg		
Tome fraîche	0,100 kg		
Fruits et Légumes		Mise en place	
Châtaignes appertisées	0,250 Kg	Marmite de bœuf	1.00 L
Carottes fanes	0,250 kg	Fond brun de veau lié	2.00 L
Oignons	0,300 Kg	Fond blanc de veau clair	2.00 L
Échalotes	0,150 Kg	Sel fin, gros sel, Poivre moulu	PM
Chou vert	0,300 Kg	Thym – Laurier	PM
Blettes	0,300 Kg	Cannelle, Muscade, Curry, Cumin	PM
Trompettes - mort déshydratées	0,030 kg	Ail	PM
Betteraves Chioggia	0,300 kg		
Navet red meat	0,300 kg		
Cerfeuil	1 botte		
Pousse de coriandre	1 barqu.		
Pousse de petits pois	1 barqu.		
Vene cress	1 barqu.		
Persil Plat	1/2 botte		
Coriandre fraîche	1/2 botte		
Pomme golden	0,300 kg		
PDT à chair tendre (type Bintje)	0,500 kg		
Patate douce	0,500 kg		
Gingembre	0,025 Kg		
Citronnelle	0,010Kg		

TABLEAU HORAIRES DES ÉPREUVES DU CHALLENGE ACADEMIQUE
(Horaires à respecter impérativement)

Candidat	1h30 minutes		15 minutes	15 minutes	45 minutes+ 15minutes pour la composition florale	ENVOI PLAT
	Entrée Cuisine	Sortie Commis	Connaissance Produits	Démonstration Technique	Table de Prestige (dont justification)	
1	7 h 45	9 h 15	9h25-9h40	9h50-10h05	10h15-11h05	11h45
2	8 h 00	9 h 30	9h40-9h55	10h05-10h20	10h30-11h30	12h00
3	8 h 15	9 h 45	9h55-10h10	10h20-10h35	10h45-11h45	12h15
4	8 h 30	10 h	10h10-10h25	10h35-10h50	11h00-12h00	12h30
5	8 h 45	10 h 15	10h25-10h40	10h50-11h05	11h15-12h15	12h45
6	9 h 00	10 h 30	10h40-10h55	11h05-11h20	11h30-12h30	13h00
7	9 h 15	10 h 45	10h55-11h10	11h20-11h35	11h45-12h45	13h15
8	9 h 30	11 h 00	11h10-11h25	11h35-11h50	12h00-13h00	13h30

MATERIELS À DISPOSITION SERVICE



Table rectangulaire :

120 cm x 80 cm H 76 cm



Nappe : 180 cm x 140 cm



Chaise au choix



Guéridon : 90 cm x 60 cm H 76cm



Assiette beige gastronomique : D 32 cm



Plateau de service : 45 cm x 31 cm
pour viande / viande et garniture



Plat ovale pour garnitures si besoin, au choix :

- **45 cm x 29 cm**
- **33 cm x 21 cm**



Saucière : 25 cl

MATERIELS À DISPOSITION CUISINE

ATTENTION :

positionnement des candidats sur les postes de cuisson et fours par tirage au sort



Poste de cuisson et four type 1

- Plaque électrique
- Plaque vitrocéramique



Poste de cuisson et four type 2

- Four à air pulsé
 - Cuisson sèche
 - Cuisson vapeur
 - Cuisson mixte



- Plaque électrique
- Plaque vitrocéramique



• **Four à air pulsé**

- Cuisson sèche
- Cuisson vapeur
- Cuisson mixte



Cellule de refroidissement commune