

# DOSSIER D'INSCRIPTION

NANTES - MARDI 22 OCTOBRE 2019

A RETOURNER AVANT LE 2 SEPTEMBRE 2019



## SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration

**20.21.22.23**  
**OCTOBRE 2019**  
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

# 12<sup>e</sup> TROPHÉE DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE

**CONCOURS NATIONAL RÉSERVÉ À TOUS LES CUISINIERS  
DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE**



**Mathieu GUIBERT, Président du jury**  
"Anne de Bretagne", 2 étoiles au Guide Michelin

**1<sup>er</sup> PRIX**  
**2 chèques de 1 500€**

L'équipe gagnante permettra à son établissement de remporter  
et conserver durant deux années le Trophée Serbotel.  
2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> prix, ainsi que de nombreux cadeaux pour tous les candidats.

UN ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR :



SERBOTEL



NOS PARTENAIRES



Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée

Poids

Valorisation

Nature

P.U.H.T.<sup>(1)</sup>

P.T.H.T.<sup>(2)</sup>

Total denrées :

Total denrées :

(1) Prix Unitaire Hors Taxe. (2) Prix Total Hors Taxe

Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée  
Nature

Poids

Valorisation

P.U.H.T.<sup>(1)</sup>

P.T.H.T.<sup>(2)</sup>

Total denrées :

Total denrées :

(1) Prix Unitaire Hors Taxe. (2) Prix Total Hors Taxe

Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée  
Nature

Poids

Valorisation

P.U.H.T.<sup>(1)</sup>

P.T.H.T.<sup>(2)</sup>

Total denrées :

Total denrées :

(1) Prix Unitaire Hors Taxe. (2) Prix Total Hors Taxe

Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée

Poids

Valorisation

Nature

P.U.H.T.<sup>(1)</sup>

P.T.H.T.<sup>(2)</sup>

Total denrées :

Total denrées :

(1) Prix Unitaire Hors Taxe. (2) Prix Total Hors Taxe

# COMPOSITION DU PANIER

UTILISATION POUR LE MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT	PRODUITS	QUANTITÉ	PRIX HT	RÉFÉRENCE PRODUIT	SOCIÉTÉ
ENTRÉE	Noix de Saint-Jacques (coquille)		3,80 € / kg		
ENTRÉE	Joue de lotte		16 € / kg		
ENTRÉE	Champignon forestiers				
ENTRÉE	Pépites de lentilles corail & carottes	20KG	9,90 € / kg	184 483	BONDUELLE
ENTRÉE	Pépites de pois cassés & courgettes	20KG	9,90 € / kg	186 511	
ENTRÉE	Purée de Patate Douce	20KG	3,44 € / kg		
ENTRÉE	Purée de Choux Fleurs	20KG	2,01 € / kg	177	
ENTRÉE	Epinards branches iqf	20KG	3,30 € / kg	2285	
ENTRÉE	Fond D'Artichauts	20KG	7,20 € / kg	5033	
ENTRÉE	Pois Maraîcher	20KG	3,19 € / kg	5973	
ENTRÉE	Cœur d'Artichauts Quartier	20KG	7,63 € / kg	5909	
PLAT	Joue de porc	Carton de 5 kgs	7,95 € / kg	469	
PLAT	Araigné de porc	Carton de 5 kgs	7,67 € / kg	7231	
PLAT	Haut du carré de porc	Pièce de 2.5 kgs	5,34 € / kg	5106	
PLAT	panais bio		3,30 € / kg		INTER BIO Pays de la Loire
PLAT	carottes bio		2,20 € / kg		
PLAT	courges butternut bio		2,40 € / kg		
PLAT	oignon jaune bio		2,20 € / kg		
PLAT	poireau bio		3 € / kg		
PLAT	Pommes de terre bio		1,90 € / kg		
PLAT	Pommes		1,80 € / kg		
PLAT	Poires		2,40 € / kg		
PLAT	Coings		2,50 € / kg		
DESSERT	Pépites de pois chiches & maïs	20KG	9,90 € / kg	184 484	BONDUELLE
DESSERT	Framboises				
DESSERT	Cassis				
DESSERT	Mûres				
CRÈMERIE	Œufs frais entiers	PCE	0,30 €		INTER BIO Pays de la Loire
CRÈMERIE	Lait 1/2 écrémé UHT	L	1,05 €		
CRÈMERIE	Lait entier UHT	L	1,59 €		
CRÈMERIE	Crème Fraîche épaisse	KG	2,53		
CRÈMERIE	Crème UHT 34%	L	2,87		
CRÈMERIE	Beurre 1/2 sel	KG	4,19		
CRÈMERIE	Beurre doux	KG	4,19		

**A utiliser OBLIGATOIREMENT pour la réalisation de votre recette**

**Au moins un de ces produits est à utiliser OBLIGATOIREMENT**

# COMPOSITION DU PANIER

UTILISATION POUR LE MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT	PRODUITS	QUANTITÉ	PRIX HT	RÉFÉRENCE PRODUIT	SOCIÉTÉ
ASSAISONNEMENT	Graisse de canard "L'intense"	850 g	3,70 € / kg	260027	ALVA FOOD
ASSAISONNEMENT	Graisse de canard "la délicate"	850 g	3,70 € / kg	260029	
ASSAISONNEMENT	Huile vierge de coco "l'exotique"	850 g	8,80 € / kg	260031	
ASSAISONNEMENT	Saindoux raffiné "le fondant"	850 g	2,85 € / kg	260035	
ASSAISONNEMENT	curry breton	500 G		181531	EPISAVEURS GROUPE POMONA
ASSAISONNEMENT	Széchuan rouge	500 G		153 375	
ASSAISONNEMENT	Baies roses	500 G		93632	
ASSAISONNEMENT	melange pain epices	500 G		93262	
ASSAISONNEMENT	sel viking fume	1 kg		92075	
ASSAISONNEMENT	Poivre de Timut	500G		153758	
ASSAISONNEMENT	Huile de sésame	50 cl		163395	
ASSAISONNEMENT	Huile d'olive vierge extra Prodigieuse	50 CL		42475	
ASSAISONNEMENT	Chocolat lait 41% BARRY	1KG		137371	
ASSAISONNEMENT	Chocolat noir 66% BARRY	1KG		137347	
ASSAISONNEMENT	Bouillon crustacé Ariake	bte (55Gx5)		92379	
ASSAISONNEMENT	Bouillon thai bte (85Gx5)x5 Ariake	bte (85Gx5)		136970	
ASSAISONNEMENT	Bouillon coquillage bte (60Gx5)x5 Ariake	bte (60Gx5)		96351	
ASSAISONNEMENT	Bouillon volaille bte (86Gx5)x5 Ariake	bte (86Gx5)		96352	
ASSAISONNEMENT	Bouillon légume bte (62Gx5)x5 Ariake	bte (62Gx5)		20470	
ASSAISONNEMENT	Fumet poisson bte 500Gx6 Ariake	bte (500Gx6)		92984	
ASSAISONNEMENT	MISO ARIAKE	250 G		92985	
ASSAISONNEMENT	SAUCE SOJA FERMENTE	250ML		174381	
ASSAISONNEMENT	Vinaigre crm arom truffe	320 G		159485	
ASSAISONNEMENT	Vinaigre crm soja gingembre	320 G		161711	
ASSAISONNEMENT	Vinaigre crm chataigne	320 G		159486	
ASSAISONNEMENT	Fleur de sel de guerande	125 G		173461	
ASSAISONNEMENT	Jus citron yuzu	360 ML		156887	
PRODUITS AU CHOIX APPORTÉS PAR LE CANDIDAT					

**A utiliser OBLIGATOIREMENT pour la réalisation de votre recette**

**Au moins un de ces produits est à utiliser OBLIGATOIREMENT**

# RÈGLEMENT

## PARTICIPEZ À LA PRÉSÉLECTION

### ARTICLE 1

Chaque équipe devra proposer et adresser par courrier un menu complet pour 5 personnes. Le menu devra être de 4 présentations rédigées sur les fiches techniques ci-jointes, pour le 2 septembre 2019 au plus tard :

Il sera composé d'un hors d'œuvre, d'une pièce de porc et ses légumes d'accompagnement et d'un dessert.

Un panier de produits est imposé pour la composition du menu (liste ci-jointe).

Les candidats ont également la possibilité d'apporter 5 produits de leur choix en complément de ceux proposés.

Le menu sera destiné à une population d'adultes, pour une prestation exceptionnelle.

### ARTICLE 2

Chaque équipe précisera sur la fiche technique ci-jointe :

- Les grammages utilisés
- Le coût des denrées

Seules les fiches techniques ci-jointes accompagnés de photos de chaque plat seront acceptées pour la sélection.

Tout autre support utilisé sera considéré comme nul.

### ARTICLE 3

Les critères de sélection tiendront compte :

- De l'originalité des menus
- De l'équilibre alimentaire avec la présence de 6 groupes d'aliments.
- Du coût du menu qui devra être inférieur ou égal à 5 € H.T., pain, boisson, épices et aromates non compris.
- De la valeur nutritionnelle. Ce critère viendra compléter les trois premiers, au cas où la sélection serait difficile.

### ARTICLE 4

Douze équipes de deux personnes du même établissement ou du même groupement d'établissement de restauration collective seront retenues à l'issue de cette pré-sélection. Les candidats sélectionnés seront tenus informés en septembre. Les candidats devront être en activité et fournir une attestation de leur employeur.

### ARTICLE 5

L'établissement vainqueur du dernier concours ne peut pas se présenter à l'édition suivante.

## SI VOUS ÊTES RETENU POUR LE CONCOURS

### ARTICLE 1

Le concours se déroulera par équipe de deux personnes (une pièce d'identité sera à présenter avant le concours) du même établissement ou du même groupement d'établissement (justificatif à joindre).

Douze équipes sélectionnées concourront de la façon suivante : Convocation à 6h30 pour les équipes du matin et 11h30 pour les équipes de l'après-midi. le passage des équipes sera tiré au sort lors de la pré-sélection.

### ARTICLE 2

Le jour du concours les participants devront composer leur menu en 3h00, avec le panier présenté sur place.

Le menu sera pour 5 personnes et comprendra les quatre prestations ; il sera le même que celui de la présélection.

### ARTICLE 3

La présentation du menu au jury se fera sur 5 assiettes :

- Cinq repas seront servis sur assiette (3 pour le jury, 2 pour le public)

### ARTICLE 4

L'évaluation des candidats se fera sur 180 points répartis de la façon suivante :

- **Évaluation nutritionnelle : 40 points**
  - Respect de l'équilibre alimentaire et du bon d'économat
- **Évaluation de la présentation sur plateau : 30 points**
  - Netteté de l'ensemble
  - Assortiment des couleurs
  - Aspect général
  - Créativité
- **Évaluation de l'hygiène : 30 points**
  - Respect des règles d'hygiène en cuisine
  - Remise en état du poste de travail (vaisselle lavée, plan de travail propre...)

### ARTICLE 4 (suite)

- **Évaluation gustative : 60 points**
  - Originalité des recettes
  - Adéquation avec les consommateurs définis
  - Respect des règles culinaires
- **Évaluation de l'esprit d'équipe : 20 points**
  - Organisation du plan de travail
  - Planification des tâches

### ARTICLE 5

Tenue professionnelle complète exigée (pour l'épreuve et pour la remise des prix). Une veste sera offerte à chaque candidat.

Elle devra être portée lors de la remise des prix.

En ce qui concerne le matériel à apporter, une liste sera adressée aux candidats sélectionnés.

Travail sur plaque à induction.

### ARTICLE 6

Le jury sera composé de 14 membres et un Président :

#### • Premier jury : Fabrication

- 1 conseiller en hygiène
- 1 diététicien(ne)
- 3 chefs de cuisine collective

#### • Second jury : Dégustation

- Le Président du jury
- Le Président de l'ACEHF
- 1 partenaire
- 1 diététicien(ne)
- 2 chefs de cuisine collective (les vainqueurs de 2017)
- 1 chef de restauration traditionnelle
- 1 consommateur non professionnel
- 1 journaliste

**Prise en charge des candidats finalistes :**  
remboursement des frais de déplacement sur présentation d'un justificatif (SNCF 2<sup>de</sup> classe ou voiture), et réservation de 2 nuits d'hôtel en chambre double (pour les candidats résidant au-delà de 100 km).

# DOSSIER D'INSCRIPTION

## 12<sup>ème</sup> Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée

À retourner avant le 2 septembre 2019 accompagné impérativement des 4 fiches techniques et de la liste des produits complétée, d'une photo et d'un curriculum vitae à :

EXPONANTES, LE PARC - Parc des Expositions - Route de Saint Joseph de Porterie - 44300 Nantes - e-mail : [anais.benatar@exponantes.com](mailto:anais.benatar@exponantes.com)

### Etablissement Employeur :

Raison sociale : .....

Secteur :  Santé  Scolaire  Social  Entreprise

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Responsable de l'Etablissement :

Nom : ..... Prénom : .....

Notre établissement déclare sur l'honneur remplir les conditions exigées pour participer à la pré-sélection de ce concours. Nous nous engageons à permettre à :

..... (nom, prénom du candidat 1) et à

..... (nom, prénom du candidat 2)

de participer au "Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée".

Signature précédée de la mention "Lu et approuvé"

Date, et cachet de l'Etablissement

### Equipe participante

CANDIDAT 1	CANDIDAT 2
Nom :	Nom :
Prénom :	Prénom :
Fonction :	Fonction :
E-mail :	E-mail :
Tel portable :	Tel portable :
Taille de veste :	Taille de veste :
Tour de cou en cm :	Tour de cou en cm :
Tour de poitrine en cm :	Tour de poitrine en cm :
Tour de taille en cm :	Tour de taille en cm :
Tour de tête en cm :	Tour de tête en cm :
<input type="checkbox"/> Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.	<input type="checkbox"/> Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.
<input type="checkbox"/> Je certifie être salarié de l'établissement déclaré	<input type="checkbox"/> Je certifie être salarié de l'établissement déclaré
"Lu et approuvé" Date - Signature	"Lu et approuvé" Date - Signature