

DOSSIER D'INSCRIPTION

NANTES - MARDI 19 OCTOBRE 2021

A RETOURNER AVANT LE 6 SEPTEMBRE 2021



SERBOTEL

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

17.18.19.20

OCTOBRE 2021

PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

13^e TROPHÉE

DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE

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



Jean-Yves GUEHO, Président du jury
"L'Atlantide 1874", 1 étoile au Guide Michelin

1^{er} PRIX
2 chèques de 1 500€

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

UN ÉVÉNEMENT 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.⁽¹⁾

P.T.H.T.⁽²⁾

Total denrées :

Total denrées :

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

EXPONANTES - Parc des expositions

Tél. : + 33 (0)2 40 52 08 11

elodie.nopre@exponantes.com

Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 Nantes



Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée
Nature

Poids

Valorisation

P.U.H.T.⁽¹⁾

P.T.H.T.⁽²⁾

Total denrées :

Total denrées :

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

FICHE TECHNIQUE

Réservé aux établissements de Cuisine Collective autogérée

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée

Poids

Valorisation

Nature

P.U.H.T.⁽¹⁾

P.T.H.T.⁽²⁾

Total denrées :

Total denrées :

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

EXPONANTES - Parc des expositions

Tél. : + 33 (0)2 40 52 08 11

elodie.nopre@exponantes.com

Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 Nantes



Titre de la recette :

N°

Nombre de personnes : 5

Progression du travail

Denrée

Poids

Valorisation

Nature

P.U.H.T.⁽¹⁾

P.T.H.T.⁽²⁾

Total denrées :

Total denrées :

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

EXPONANTES - Parc des expositions

Tél. : + 33 (0)2 40 52 08 11

elodie.nopre@exponantes.com

Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 Nantes



COMPOSITION DU PANIER

UTILISATION POUR LE MENU ENTREE - PLAT - DESSERT	PRODUITS	QUANTITE	PRIX HT	REFERENCE PRODUIT	SOCIETE
ENTREE	Filet de Maquereau A/p30/100	Carton de 5 kg	9,60 € / kg	5 561	SIRF
ENTREE	Filet de Truite Ch.rose A/p 130g	Carton de 2 kg	12,80 € / kg	8 638	
ENTREE	Boulgour surgelé cuit	20 kg	3,56 € / kg	9 039	BONDUELLE
ENTREE	Orge perlée surgelé cuit	20 kg	3,84 € / kg		
ENTREE	Lentille verte surgelé cuite	20 kg	2,99 € / kg		
ENTREE	Purée de potiron	20 kg	3,56 € / kg	1 465	
ENTREE	Purée de céleri	20 kg	2,21 € / kg	160	
ENTREE	Epinard branche IQF	20 kg	3,03 € / kg	2 285	
ENTREE	Choux de bruxelle	20 kg	2,09 € / kg	766	
ENTREE	Oignon doré grillé	20 kg	3,63 € / kg	7 994	
ENTREE	Duo de carotte et panais	20 kg	2,74 € / kg	8 582	
PLAT	Macreuse de bœuf à braiser BIO		9,90 € / kg		INTER BIO Pays de la Loire
PLAT	Cèpes morceaux	Sachet de 1 kg	10,77 € / kg	3 645	SIRF
PLAT	Girolles entières	Sachet de 1 kg	13,16 € / kg	2 315	
PLAT	Pleurotes baby	Sachet de 1 kg	5,15 € / kg	2 312	
PLAT	Trompettes de la mort	Sachet de 1 kg	10,24 € / kg	7 729	
PLAT	Lentille verte BIO		3,50 € / kg		LEGGO
PLAT	Moquette de Vendée IGP et Label Rouge BIO		6 € / kg		
PLAT	Haricot blanc BIO		5 € / kg		
PLAT	Haricot rouge BIO		5 € / kg		
PLAT	Flageolet BIO		5 € / kg		
PLAT	Pois chiche BIO		3,50 € / kg		
PLAT	Petits cocos		5 € / kg		
DESSERT	Sauce topping chocolat	Bidon de 1 kg	8,55 € le bd	460	SIRF
DESSERT	Sauce topping caramel	Bidon de 1 kg	7,95 € le bd	451	
DESSERT	Panna cotta	Bidon de 1 kg	6,90 € le bd	7 222	
DESSERT	Coulis fruits rouges	Bidon de 500 g	4,73 € le bd	7 798	
DESSERT	Crème brûlée	Bidon de 1 kg	7,60 € le bd	3 397	
DESSERT	Chataignes du limousin	Sachet de 1 kg	11,27 € / kg	243	
DESSERT	Demi figues	Sachet de 1 kg	4,32 € / kg	71 130	
DESSERT	Pomme Bio		1,90 € / kg		INTER BIO Pays de la Loire
DESSERT	Poire Bio		2,50 € / kg		

OBLIGATOIRE : Produits à utiliser obligatoirement dans l'élaboration de votre recette
Au moins un de ces produits est à utiliser obligatoirement

COMPOSITION DU PANIER

UTILISATION POUR LE MENU ENTREE - PLAT - DESSERT	PRODUITS	QUANTITE	PRIX HT	REFERENCE PRODUIT	SOCIETE
CREMERIE	Oeufs frais entiers	pce	0,3€/kg		
CREMERIE	Lait 1/2 écremé UHT	l	1,59€/kg		
CREMERIE	Crème épaisse	KG	2,53€/kg		
CREMERIE	Crème UHT 40%	l	4,2€/kg		
CREMERIE	Beurre 1/2 sel	kg	4,19€/kg		
CREMERIE	Beurre doux	kg	4,19€/kg		
ASSAISONNEMENT	Graisse de canard "L'intense"	850 g	4,12 € / kg	260027	ALVA FOOD
ASSAISONNEMENT	Graisse de canard "la délicate"	850 g	4,12 € / kg	260029	
ASSAISONNEMENT	Huile vierge de coco "l'exotique"	850 g	9,12 € / kg	260031	
ASSAISONNEMENT	Saindoux raffiné "le fondant"	850 g	2,80 € / kg	260035	
ASSAISONNEMENT	Poivre blanc moulu	SAC DE 1KG	14€10		
ASSAISONNEMENT	Huile d'olive	1L	2€75		
ASSAISONNEMENT	Vinaigre de vin	1L5	0€93		
ASSAISONNEMENT	Vinaigre de cidre	1L	1€38		
ASSAISONNEMENT	vinaigre de framboise	1L	1€65		
ASSAISONNEMENT	Huile de tournesol	1L	1€63		
ASSAISONNEMENT	Vin Blanc	1L5	2€90		
ASSAISONNEMENT	Agar-agar	4 x 2g	2€97		
ASSAISONNEMENT	Farine	1 KG (1x10)	0€51		
ASSAISONNEMENT	Cassonade	1 KG	1€91		
ASSAISONNEMENT	Moutarde	1KG	1€50		
ASSAISONNEMENT	Sucre semoule	10 X 1 KG	1€15		
ASSAISONNEMENT	chocolat au lait 41%	1KG	23€98		
ASSAISONNEMENT	Chocolat blanc	5 KG	22€97		
ASSAISONNEMENT	Chocolat noir 66%	5 KG	17€46		
ASSAISONNEMENT	Fécule	250 G	2,043		
ASSAISONNEMENT	Sel fin	750 G	0€71		
ASSAISONNEMENT	Fond de volaille	kg	19€19		
ASSAISONNEMENT	Fond brun de veau	Kg	19€58		
ASSAISONNEMENT	jus de veau Lié	Kg	16€78		
ASSAISONNEMENT	fumet de poissons	Kg	14€50		
ASSAISONNEMENT	Fumet de crustacés	Kg	45€43		
PRODUITS AU CHOIX APPORTES PAR LE CANDIDAT					

OBLIGATOIRE : Produits à utiliser obligatoirement dans l'élaboration 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 6 septembre 2021 au plus tard :

Il sera composé d'un hors d'œuvre, d'une macreuse de boeuf et son 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 accompagnées 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 6h00 pour les équipes du matin et 11h00 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 pré-sélection.

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 à l'assiette : 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

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.

Produits Robot Coupe par box : Robot Cook® / Batteur Mélangeurs RM8 / Mini MP 190 V.V.

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 2nde 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^{ème} Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée

A retourner avant le 6 septembre 2021 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 : elodie.nopre@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 :
☐ Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.	☐ Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée Serbotel des Etablissements de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.
☐ Je certifie être salarié de l'établissement déclaré	☐ Je certifie être salarié de l'établissement déclaré
"Lu et approuvé" Date - Signature	"Lu et approuvé" Date - Signature