

DOSSIER D'INSCRIPTION

NANTES - MARDI 24 OCTOBRE 2023
A RETOURNER AVANT LE 4 SEPTEMBRE 2023



SERBOTEL

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

PARC DES EXPOSITIONS • NANTES
22-25 OCTOBRE
2023

14^e TROPHÉE NATIONAL

DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE



Président du jury

Mathieu GUIBERT

Restaurant Anne de Bretagne, La Plaine sur Mer
2 étoiles au Guide Michelin

1^{er} PRIX : 2 CHÈQUES DE 1500€

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

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

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

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

COMPOSITION DU PANIER

UTILISATION POUR LE MENU	PRODUITS	TEMPÉRATURE ET CONSERVATION	QUANTITÉ	PRIX HT	RÉFÉRENCE PRODUIT	SOCIÉTÉ
ENTRÉE	Crevettes roses calibre 30/50 (quantité au kg)		2kg	9,50 €/kg HT		Cap Marée
ENTRÉE	Saumon fumé prétranché		1 kg	32,50 €/kg HT		
ENTRÉE	Miettes surimi		500g	4,50 €/pièce		
ENTRÉE	Filet lieu noir fumé		1 kg	21,85 €/kg HT		
ENTRÉE	Huitres n°3 Bel Quiberon (12 pièces au kg)		1 kg	8,50 €/kg HT		
ENTRÉE	Chataignes du Limousin	Surgelés	Sachet de 1 kg	12,73 €/ kg	00243	DS RESTAURATION SIRF
ENTRÉE	Cèpes morceaux	Surgelés	Sachet de 1 kg	11,82 €/ kg	03645	
ENTRÉE	Girolles entières	Surgelés	Sachet de 1 kg	15,37 €/ kg	02315	
ENTRÉE	Pleurotes baby	Surgelés	Sachet de 1 kg	5,85 €/ kg	02312	
ENTRÉE	Trompettes de la mort	Surgelés	Sachet de 1 kg	18,37 €/ kg	07729	
ENTRÉE	Pétales jambon Vendée IGP		Barquette de 500 g	9,07€/barquette	09310	
ENTRÉE ou PLAT ou DESSERT	Saindoux			3,20 €/kg	Saindoux le fondant	ALVA SAS
ENTRÉE	Graisse de canard			5,25 €/ kg	Graisse de canard la délicate	
ENTRÉE	Huile vierge de coco			6,00 €/kg	Huile vierge de coco bio l'exotique	
PLAT	Oeufs de tobiko vert wasabi		70g	8,95 €/pièce		Cap Marée
PLAT	Tartares d'algues provençale		110g	5,30 €/pièce		
PLAT	Laitue de mer		1 kg	15,95 €/kg HT		
PLAT	Encre de seiche		500g	14,95 €/pièce HT		
PLAT	Jus de clams 850ml		850 ml	4,30 €/pièce		
PLAT	Merlu 2,5/3 KG		1 PIECE	9,95 €/kg HT		
PLAT	Lieu Noir 2,5/3 KG (en substitution du merlu selon arrivages)		1 PIECE	9,95 €/kg HT		
PLAT	Moquette de Vendée		Sachet de 2,5 kg	6,97 €/ kg	00252	DS RESTAURATION SIRF
PLAT	Filet anchois mariné		Sachet de 1 KG	14,06 €/ kg	02214	
PLAT	Chorizo courbé doux		Pièce de 200 GR	11,67 €/ kg	08094	
PLAT	Tomate confite		Barquette 1 kg	15,93 €/ kg	03436	
PLAT	Tranche fine poitrine fumée		Barquette de 500 gr	15,67 €/ kg	02892	
PLAT	Patate douce Bio			2,90 €/Kg		INTERBIO des Pays de la Loire
PLAT	Graisse de canard			5,25 €/ kg	graisse de canard la délicate	INTERBIO des Pays de la Loire
PLAT	Huile vierge de coco			6,00 €/kg	huile vierge de coco bio l'exotique	
PLAT	Spécialité pour friture			2,50 €/kg	friteasy (mix graisse bœuf/canard)	
DESSERT	Coing			3,30 à 3,70 €/kg	Prix de référence sur 2022	PROVINCES BIO
DESSERT	Pommes			1,90 €/Kg		INTERBIO des Pays de la Loire
DESSERT	Poires			2,60 €/kg		ALVA SAS
DESSERT	GRAISSE DE CANARD			5,25 €/ kg	Graisse de canard la délicate	
DESSERT	HUILE VIERGE DE COCO			6,00 €/kg	Huile vierge de coco bio l'exotique	
ENTRÉE/PLAT/ASSAISONNEMENT	Tartinable Betteraves - Barquette 500g	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	9,90 à 10,20 €/kg selon distri	Tartinable Tartines&Co Betteraves	D'AUCY
ENTRÉE/PLAT/ASSAISONNEMENT	Tartinables Carottes - Barquette 500g	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	9,90 à 10,20 €/kg selon distri	Tartinable Tartines&Co Betteraves	
ENTRÉE/PLAT/ASSAISONNEMENT	Tartinables Poivrons jaunes - Barquette 500g	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	9,90 à 10,20 €/kg selon distri	Tartinable Tartines&Co Betteraves	
ENTRÉE/PLAT/ASSAISONNEMENT	Tartinables Tomates - Barquette 500g	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	9,90 à 10,20 €/kg selon distri	Tartinable Tartines&Co Betteraves	
ENTRÉE/PLAT	Semoule de Brocolis - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	2,35 à 2,80 €/kg selon distri	Semoule de brocolis CEE2	
ENTRÉE/PLAT	Brunoise du soleil - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	3,30 à 3,80 €/kg selon distri	Brunoise du soleil EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Mélange de légumes grillés - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	5,50 à 6 €/kg selon distri	Mélange de légumes grillés EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Julienne de légumes - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	2 à 2,50 €/kg selon distri	Julienne de légumes EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Brunoise de légumes - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	1,80 à 2,20 €/kg selon distri	Brunoise de légumes EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Julienne de légumes BIO - légumes cuits - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	3,60 à 4 €/kg selon distri	Julienne de légumes BIO - EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	2,30 à 2,80 €/kg selon distri	Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Bâtonnière de légumes aux brocolis - Sachet 2,5KG	Surgelé	Selon vos besoins	2,20 à 2,70 €/kg selon distri	Bâtonnière de légumes aux brocolis EXPRESS	
ENTRÉE/PLAT	Sauce tomates et oignons BIO -	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	5,00 à 6,00 €/kg selon distri	Sauce tomate oignons Bio	

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	PRODUITS	TEMPÉRATURE ET CONSERVATION	QUANTITÉ	PRIX HT	RÉFÉRENCE PRODUIT	SOCIÉTÉ
ENTRÉE/PLAT	Sauce tomates et oignons	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	3,60 à 4,20€/kg selon distri	Sauce tomate oignons	D'AUCY
ENTRÉE/PLAT	Sauce basquaise aux piments d'Espelette	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	4,00 à 4,90€/kg selon distri	Sauce basquaise aux piments d'Espelette	
ENTRÉE/PLAT	Sauce italienne aux olives vertes	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	4,00 à 4,90€/kg selon distri	Sauce italienne aux olives vertes	
ENTRÉE/PLAT	Garniture végétale nature haricots blancs, lentilles, épeautre, oignons	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	8 à 10,50€/kg selon distri	Garniture végétale nature haricots blancs, lentilles, épeautre	
ENTRÉE/PLAT	Garniture végétale nature boulgour, riz noir, épeautre, graines de courge	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	8 à 10,50€/kg selon distri	Garniture végétale nature boulgour, riz noir, épeautre	
ENTRÉE/PLAT	Garniture végétale nature pois chiche, orge, quinoa rouge	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	8 à 10,50€/kg selon distri	Garniture végétale nature pois chiche, orge, quinoa rouge	
ENTRÉE/PLAT	Garniture végétale nature lentilles, sarrasin, quinoa noir	Appertisé - Epicerie	Selon vos besoins	8 à 10,50€/kg selon distri	Garniture végétale nature lentilles, sarrasin, quinoa noir	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Œuf entier pasteurisé Poule Plein Air - 1KG	Frais	Selon vos besoins	env 6,40€/kg selon distri	Œuf entier pasteurisé poule plein air CEE2	Cocotine
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Jaune d'œuf pasteurisé Poule Plein Air - 1KG	Frais	Selon vos besoins	env 12€/kg selon distri	Jaune œuf pasteurisé poule plein air CEE2	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Œuf entier pasteurisé BIO - 2KG	Frais	Selon vos besoins	env 8,55€/kg selon distri	Œuf entier pasteurisé Bio	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Jaune d'œuf pasteurisé BIO - 1KG	Frais	Selon vos besoins	env 16,15€/kg selon distri	Jaune œuf pasteurisé bio CEE2	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Œuf parfait poule plein air - 2 barquettes de 10	Frais	Selon vos besoins	env 0,65€ à 0,70€/unité selon distri	Œuf parfait en coquille poule plein air	
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	Egg wrap poule au sol mieux être animal Colis de 40 plaques	Surgelé	Selon vos besoins	0,95€ à 1,05€ / unité selon distri	Egg wrap poule au sol mieux-être animal	
CREMERIE	Oeufs bio par 6 cal 53/63			2,36 €/les 6		INTERBIO
CREMERIE	Lait bio UHT 1/2 écrémé			1,2 €/L		des Pays de la Loire
CREMERIE	LAIT VACHE ENTIER STERILISE UHT BOUTEILLE		1 L	1,52 €	2321077	PROVINCES BIO
CREMERIE	CREME FRAICHE EPAISSE 30%MG		20CL	1,7 €	2281027	
CREMERIE	CREME FRAICHE FLEURETTE 30%MG		1L	8,1 €	2201059	
CREMERIE	BEURRE BARATTE 1/2 SEL		250G	3,48 €	2281070	
CREMERIE	BEURRE BARATTE DOUX MOULE		250G	3,18 €	2281010	
EPICERIE	COOK POIVRE BLANC MOULU		45 G	4,35 €	1233017	
EPICERIE	HUILE OLIVE VIERGE DOUCE		1L	11 €	2460032	
EPICERIE	VINAIGRE DE VIN ROUGE		50CL	2,63 €	2721080	
EPICERIE	VINAIGRE CIDRE DEMETER		75CL	2,87 €	1102130	
EPICERIE	HUILE TOURNESOL VIERGE		1L	6,17 €	2460020	
EPICERIE	AOC SANCERRE BLANC DAUNY		75CL	9,9 €	201801	
EPICERIE	GELATINE FEUILLE FEUILLES BIO-BAR			1,02 €	1750016	
EPICERIE	COOK AGAR AGAR		55 G	7,48 €	31378	
EPICERIE	FARINE FROMENT T55		1KG	2,03 €	2803023	
EPICERIE	SUCRE ROUX BIO SEMOULE		1KG	3,02 €	2001020	
EPICERIE	MOUTARDE DIJON FRANCE		350 G	4,23 €	2723050	
EPICERIE	CHOCOLAT BLANC		100G	3,63 €	T0605	
EPICERIE	SUCRE BLOND BIO SEMOULE BRESIL		1 KG	2,64 €	2001040	
EPICERIE	VIV CHOCOLAT COUVERTURE NOIR		2,5KG	12,17 €	3561028	
EPICERIE	FECULE DE POMME DE TERRE BIO		5 KG	3,5 €	1752103	
EPICERIE	SEL FIN GUERANDE		1 KG	3,16 €	2481060	
ASSAISONNEMENT	COOK BAIE ROSE ENTIÈRE		20 G	3,73 €	22467	
ASSAISONNEMENT	HUILE DE SESAME VIERGE		1 L	10,26 €	42656	
ASSAISONNEMENT	HUILE OLIVE VIERGE EXTRA BIO POUR TOUS		1 L	8,4 €	2321044	
ASSAISONNEMENT	CHOCOLAT LAIT S/LECITHINE 40%		100G	3,63 €	T0483	
ASSAISONNEMENT	CHOCOLAT NOIR 70% CACAO MADAGASCAR		100G	3,63 €	T9584	
ASSAISONNEMENT	BOUILLON POULE CUBES PHILIA		66G	1,03 €	3582002	
ASSAISONNEMENT	BOUILLON LEGUMES CUBES PHILIA		66G	0,94 €	3582001	
ASSAISONNEMENT	MISO NON PASTEURISE EQUITABLE		250 G	4,74 €	377009	
ASSAISONNEMENT	SAUCE SOJA SHOYU EQUITABLE		600 ML	5,5 €	38745	
ASSAISONNEMENT	FLEUR SEL GUERANDE		250G	4,08 €	2481080	
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 prestations rédigées sur les fiches techniques ci-jointes, pour le 4 septembre 2023 au plus tard :

Il sera composé d'un hors d'œuvre, d'un merlu et son accompagnement et d'un dessert.

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

Cette année, nous nous engageons à respecter "la loi Egalim" pour les produits qui composent le menu :

• 20% de produits issus de l'agriculture biologique

• 50% de produits durables et de qualité

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 5,50 € 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 cuisiniers de restauration collective autogérée 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 chefs de restauration collective autogérée (une pièce d'identité sera à présenter avant le concours).

Douze équipes sélectionnées concourront de la façon suivante :

Convocation à 6h pour les équipes du matin et 11h 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 3h, 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

ARTICLE 4 (suite)

• **Évaluation de l'hygiène : 30 points**

- Respect des règles d'hygiène en cuisine

- Remise en état du poste de travail

• **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 2021)

- 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^{de} 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

14^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée

À retourner avant le 4 septembre 2023 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

Etablissement Employeur Candidat 1 :

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)

de participer au "Trophée National de Restauration Collective Autogérée".

Etablissement Employeur Candidat 2 :

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)

de participer au "Trophée National de Restauration Collective Autogérée".

CANDIDAT 1
Nom :
Prénom :
Fonction :
E-mail :
Tel portable :
Taille de veste :
Tour de cou en cm :
Tour de poitrine en cm :
Tour de taille en cm :
Tour de tête en cm :

<input type="checkbox"/> Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée National de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.
<input type="checkbox"/> Je certifie être salarié de l'établissement déclaré
"Lu et approuvé" Date - Signature

CANDIDAT 2
Nom :
Prénom :
Fonction :
E-mail :
Tel portable :
Taille de veste :
Tour de cou en cm :
Tour de poitrine en cm :
Tour de taille en cm :
Tour de tête en cm :

<input type="checkbox"/> Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours "Trophée National de Restauration Collective Autogérée" et m'engage à le respecter.
<input type="checkbox"/> Je certifie être salarié de l'établissement déclaré
"Lu et approuvé" Date - Signature

Signature précédée de la mention "Lu et approuvé"
Date, et cachet de l'Etablissement

Signature précédée de la mention "Lu et approuvé"
Date, et cachet de l'Etablissement