



Cap vers l'excellence

***DOSSIER DE
CANDIDATURE***



SOMMAIRE

Epreuve pour la cuisine Page 3

Epreuve pour la salle Page 4

Règlement du concours Page 5

Fiche d'inscription Page 8

Contact Page 9



EPREUVE POUR LA CUISINE

Durée de l'épreuve :

- 2 heures.

Les équipes devront réaliser 5 assiettes de chaque, pour l'entrée, le plat et le dessert.

L'entrée:

A partir du panier mystère

- Utilisation d'au moins 5 produits.
- Réalisation d'un bouillon ou d'un jus

Le plat:

- Cœur d'assiette à définir
- 1 produit de votre région
- Utilisation d'au moins 1 légume du panier mystère et le décliner en 2 textures
- Réalisation d'un jus ou d'une sauce

Le dessert:

- Un biscuit
- Mousse au choix.
- Un fruit à définir
- Un coulis.

Critères de notation:

- La cuisson
- Les textures.
- Le goût
- La présentation



EPREUVE POUR LA SALLE :

Durée de l'épreuve:

- 30 minutes pour le dressage de la table.

Les équipes devront assurer l'accueil du jury, la mise en place de leur table, le service et le débarrassage,

L'accueil:

- Accueil et installation du jury

Le dressage:

- Un pliage de serviette
- Le dressage de leur table à partir d'un panier mystère

Le service:

- Annonce des plats
- Port des assiettes
- Ouverture du vin
- Service au verre

Critères de notation:

Pour le dressage

- Régularité du pliage des serviettes
- Propreté
- L'harmonie de la table

Pour le service

- Le maintien des assiettes
- L'exécution du service à table
- La réalisation du service au verre
- Le débarrassage



REGLEMENT DU CONCOURS

CAP'HANDICOOK

1 Conditions de participation :

Pour accéder à ce concours il faut être employé d'un ESAT ou d'une entreprise adaptée :

1 moniteur encadrant, 2 usagers cuisiniers, 2 usagers serveurs.

2 Date et lieu du concours :

- Une étape à Reims le 3 juillet prochain pour les régions Hauts-de-France, Grand-Est et Bourgogne-Franche-Comté
- Une étape à Toulouse le 11 septembre pour les régions Nouvelle Aquitaine et Occitanie
- Une étape à Rennes le 9 octobre pour les régions Bretagne, Pays-de-la-Loire, Centre-Val de Loire et Normandie
- Une étape à Lyon le 13 novembre pour les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Horaires : de 6h30 à 16h30

3 Participation :

L'ESAT s'engage à verser un chèque de participation d'un montant de 12 € (à l'ordre de CAMP B LAFAY) pour les frais d'organisation (à joindre avec le dossier de candidature).

4 Condition de réalisation :

Tout au long de l'épreuve, le moniteur pourra remonter les gestes techniques si besoin mais devra laisser faire au maximum les usagers.

Toute la fabrication devra être réalisée sur place.

Le but de ce concours est de montrer la cohésion d'équipe, l'entraide et d'évaluer la capacité d'autonomie des travailleurs.



5 Préparation :

- La préparation du plat doit être chaude et celle du dessert froide, les deux préparations devront être réalisées sur place
- La garniture du plat sera à partir d'un panier mystère
- La préparation de l'entrée réalisée par le binôme maître restaurateur et cap'emploi, peut être chaude ou froide à partir d'un panier mystère.
- 5 assiettes pour le plat et 5 assiettes pour le dessert devront être réalisées
- 2 pour le jury dégustation
- 1 pour le jury technique
- 1 pour la présentation et les photos
- 1 pour l'équipe participante
- Chaque équipe dispose du gros matériel d'une cuisine professionnelle (four, plaques...).
- Pour l'épreuve, les produits imposés, le sel, le poivre, les huiles seront fournis.
- Tout le petit matériel sera apporté par l'équipe, ainsi que la vaisselle de service, le nécessaire pour le dressage de la table et la décoration de table.

6 Notation :

La notation, se fera sur 2 parties :

- la cuisine :
 - la technique, l'hygiène, l'organisation, l'autonomie.
 - le goût, la texture, le visuel, explication des plats, devant le jury, par les usagers.
- La salle :
 - Le dressage, la propreté, la décoration, le service à table, l'annonce des plats, le débarrassage.

7 Déroulement de la journée du concours :

- 6 h 30 : arrivée des équipes
- 7 h 00 : petit déjeuner d'accueil
- 7 h 30 : Briefing et composition des équipes
- 7 h 45* : début des épreuves
- 13 h 30 : fin des épreuves
- 15 h 30 : résultat du concours et remise des prix
- 16 h 30 : pot de l'amitié

*Les équipes ont 15 minutes pour la mise en place de leur plan de travail



8 Composition du jury :

Le jury sera composé de professionnels de la restauration.....

9 Exploitation des recettes et des photos :

Chaque équipe accepte que les organisateurs du concours utilisent les recettes et les photos faites à cette occasion à des fins de promotion.



FICHE D'INSCRIPTION

Nom et adresse de l'ESAT :

.....
.....

Téléphone et adresse mail de contact :

.....
.....

Nom des candidats et fonction dans la structure

Moniteur

.....

Usagers cuisine :

1
2

Usagers service en salle :

3
4

Intitulé de la recette :

.....

A renvoyer avant le **xx xx 2023** avec la somme de

12 € à l'ordre de **CAMP B.LAFAY**



CONTACT

Nicolas CADET et David LESAGE

caphandicook@esat-berthier.fr

06 73 64 29 88 ou 06 80 75 39 37

Cap'Handicook®

Esat BERTHIER

7, avenue de la porte de Clichy

75017 Paris

