

Les Instants Gourmets

FICHE D'INSCRIPTION

A renvoyer à l'adresse :

Lycée Hôtelier International de Lille- Section Hôtellerie/Restauration
– contact M. Wallard

« Les Instants Gourmets »

31 Passage de l'Internationale

BP 90068

59007 Lille cedex

Nom du candidat : en classe de 3eme

Prénom :

Date de naissance : Age :

Adresse du candidat :

.....

Numéro de téléphone :

Nom et adresse du collège :

.....

Numéro de téléphone du collège

Liste des denrées pour l'élaboration du plat pour 4 personnes :

« Endives à la Flamande »

ENDIVES A LA FLAMANDE	
Matière d'œuvre	quantité



Les Instants Gourmets

Du LHIL
Lycée Hôtelier International de Lille.

Ce concours est organisé par l'ensemble de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie Restauration, afin de faire découvrir aux collégiens le CAP ou le BAC PRO Cuisine.

Règlement de l'épreuve :

1. La participation au challenge « Les Instants Gourmets » est réservée exclusivement aux élèves de 3^{ème}.
2. Une première sélection s'effectuera sur dossier.
Le candidat devra renvoyer avant le Vendredi 15 Mars 2019 la fiche d'inscription ci-jointe accompagnée de la liste des denrées nécessaires à la réalisation du plat et sa photo.
Le thème de cette année est : « Endives à la Flamande » pour une table de 4 personnes.
3. Il est demandé au candidat de respecter un temps de travail de 1h30 heure maximum.
4. Un jury composé d'enseignants, de professionnels, après consultation des dossiers désignera 12 finalistes pour la réalisation du plat en atelier au sein du Lycée Hôtelier International de Lille.
5. La finale aura lieu le Mercredi 20 Mars 2019 au Lycée Hôtelier International de Lille.
6. Lors de la finale, il sera mis à la disposition de chaque candidat un poste de travail individuel, ainsi que tout le matériel essentiel à l'élaboration du plat. La présentation, la forme et la finition du plat restent à l'appréciation du candidat.
Le candidat vient avec ses marchandises.
7. Un jury composé de professionnels et d'enseignants désignera un classement final selon les critères :
Respect du thème, Equilibre du goût, originalité, qualité de la prestation
8. La proclamation des résultats se fera lors d'un cocktail de clôture en présence des familles des candidats.