

Better Together  
ASSOCIATION



**TROPHÉE**  
**BETTER TOGETHER**  
**2025**

## PRESENTATION DU CONCOURS

---

L'association Better Together est une association de mentorat dédiée aux métiers de l'hôtellerie restauration.

L'objectif est aussi celui de valoriser la profession et les cursus d'apprentissages des étudiant(e)s.

Pour cela, nous organisons un trophée Better Together qui va mettre en avant plusieurs points :

- ⇒ Valoriser les métiers de la salle et de la cuisine.
- ⇒ Valoriser les savoir-faire.
- ⇒ Mettre en lumière les savoir-être.
- ⇒ Valoriser la transmission au travers d'un trophée alliant professionnel(le)s, étudiant(e)s, élèves, apprenti(e)s, enseignant(e)s et formateur(trice)s.
- ⇒ Valoriser les compétences techniques.

Le trophée se déroulera le

**Jeudi 27 mars 2025**

**au Lycée hôtelier Montaleau – 2 Bis rue Pierre Semard**

**94 370 Sucy en Brie.**

### Deux personnalités présidents de jury



**Xavier THUIZAT**

**Directeur sommellerie**

**Hôtel De Crillon**

**MOF Sommelier**

**Meilleur Sommelier de France**



**Bertrand LEJEUNE**

**Chef de cuisine**

**Shangri-La Paris**

**Chef Cyril Rouquet-Prévost,****Animateur du Trophée Better Together 2025****Chef à domicile - Consultant****Animateur- chroniqueur TV - Producteur****Auteur du livre "Eggcellent - Le gros livre des œufs" chez Hachette**

## **OBJECTIFS GENERAUX DU TROPHEE**

---

Le trophée Better Together 2025 aura pour fil conducteur l'éco-responsabilité ainsi que :

- ✓ Mise en avant des labels (AOP – IGP – ATOUT CERTIFIE – BIO – MADE IN FRANCE)
  - ✓ Mise en avant du zéro déchet.
  - ✓ Valoriser les produits eco friendly.
  - ✓ Mise en avant de la transmission et du mentorat entre les professionnel(le)s et les étudiant(e)s.
  - ✓ Mise en avant du travail de coaching de l'enseignant(e), de ses facultés de leadership.
  - ✓ Développer la créativité de chacun(e).

## **DEROULE GENERAL DU TROPHEE**

---

Le trophée sera proposé aux écoles, lycées hôteliers et centres de formation dès le mois de septembre 2024.

Un dossier de présentation du trophée et un formulaire d'inscription seront transmis.

La communication sera également effectuée via les réseaux sociaux.

4 équipes seront constituées de :

- ↳ Un(e) professionnel(le) en cuisine
- ↳ Un(e) professionnel(le) en restaurant
- ↳ Un(e) apprenant(e) en cuisine
- ↳ Un(e) apprenant(e) en restaurant
- ↳ Un(e) enseignant(e) ou formateur(trice).

**La sélection des quatre équipes sera effectuée via :**

- ↳ Une fiche d'inscription de chaque membre de l'équipe ;
- ↳ L'envoi d'une vidéo de présentation (maximum 5 minutes) de l'équipe incluant la mise en avant de l'éco-responsabilité.

Les candidatures pourront s'effectuer jusqu'au dimanche 15 décembre 2024.

Les équipes retenues seront informées par courriel et/ou appel téléphonique le mercredi 18 décembre 2024.

## ORGANISATION

---

### **Lycée hôtelier Montaleau – 2 Bis rue Pierre Semard 94 370 Sucy en Brie.**

Un espace sera dédié afin que chacun puisse circuler autour des ateliers afin d'être au plus près des équipes, des jurys et des organisateurs.

#### MISE EN PLACE DE L'ESPACE TROPHEE

- ⇒ 4 postes de travail pour la cuisine.
- ⇒ 4 postes de travail pour le restaurant.

## DESCRIPTIF DES ATELIERS DU TROPHEE

---

### PREMIERE MANCHE

#### ATELIER « VEGETAL » :

assiette fournie par Gouligoud. Le reste du matériel par l'équipe

##### ⇒ **Attendus cuisine**

Préparation et présentation originale de 4 assiettes entièrement végétales selon votre créativité culinaire. Vous devrez mettre en valeur un ou des thés de votre choix.

Sucré, salé ou les deux. Eveillez nos papilles !

##### ⇒ **Attendus restaurant**

Préparer et présenter un cocktail création.

L'équipe devra faire le choix parmi une sélection de Pineau sélectionnée par la maison « Le domaine du Chêne »

#### ATELIER « LE CAFE DANS TOUS SES ETATS » : Matériel fourni par l'équipe

##### ⇒ **Attendus cuisine**

Réaliser pour 4 personnes, quatre cafés gourmands accompagnés de ses mignardises.

Un accompagnement minimum doit obligatoirement comporter du café de la maison Nespresso.

##### ⇒ **Attendus restaurant**

Mettez en avant le service du café (crus proposés par la maison Nespresso) en accord avec l'assiette gourmande.

***Dans l'un des deux ateliers vous utiliserez un produit Alpro de la maison Danone.***

**BLIND TEST : CULTURE & GASTRONOMIE : HORS COMPETITION**

Mélange de questions afin de mettre en avant les compétences de chaque équipe en termes de culture professionnelle et gastronomique. Le tout sur le vin, la cuisine, les produits, les personnages et lieux historiques, le matériel, les techniques, le végétal, le développement durable, etc.

Sous la forme de citations, questions à choix multiples, questions contre la montre.

**Déroulé de la manche :**

Le blind test sera proposé à l'ensemble des participants et des personnes présentes afin de créer une animation. Des lots récompenseront les gagnants.

**ATELIER « CHEESE & SAKE » : Matériel fourni par l'équipe****⇒ Attendus cuisine**

Réaliser 4 assiettes de fromage(s) à base d'un ou plusieurs fromages, travaillé(s) ou non. Plusieurs textures possibles, parmi un choix proposé par le fromager.

**⇒ Attendus restaurant**

Service d'un ou de plusieurs sakés en accord avec les assiettes de fromages impliquant une ou plusieurs techniques de service.

**ATELIER « WHAOU ! » assiette fournie par Gouligoud. Verrerie par Guy Degrenne. Possibilité d'emmener carafes ou autres pour le service du vin. Le reste du matériel fourni par l'équipe****⇒ Attendus cuisine**

Réaliser une préparation originale de « la volaille de Gournay » pour 4 personnes.

Cuisson et dressage au choix avec obligation de finition en salle.

**⇒ Attendus restaurant**

Service d'un accord mets-vin aux jurys dégustation. Une sélection de vins sera proposée par Château Soubirou.

Explication et choix du vin retenu. Technique d'un service du vin obligatoire (durant la préparation en cuisine) (carafage, décantage, etc.). Un choix de verres et de carafes sera mis à disposition le jour du concours. Valoriser le plat, le produit ainsi que le service en salle. Tous gestes, tous matériaux, tous ustensiles, tous contenants seront acceptés et pourront être utilisés afin de surprendre au mieux le jury.

**JURYS**

Par match il y a 9 points à distribuer :

- ↳ 3 points en cuisine.
- ↳ 3 points en restaurant.
- ↳ 3 points sur la dégustation.

Chacun des jurys met un point à l'une ou l'autre équipe.

⇒ Partie technique :

- ↳ 3 jurys cuisine (ensemble de compétences évaluées : technique – choix des produits – cohérence du travail – transmission) : 1 point par jury
- ↳ 3 jurys restaurant (ensemble de compétences évaluées : technique – choix des produits – cohérence du travail – transmission) : 1 point par jury

⇒ Partie dégustation :

- ↳ 3 jurys : Chaque jury déguste les plats de chaque battle.

**COMPOSITION DES JURYS :**

- ⇒ 2 X 3 jurys techniques en cuisine
- ⇒ 2 X 3 jurys techniques en restaurant
- ⇒ 2 X 3 jurys dégustations

**DEROULEMENT DU TROPHEE**

---

**DEROULEMENT JOURNEE DU MERCREDI 26 MARS 2025**

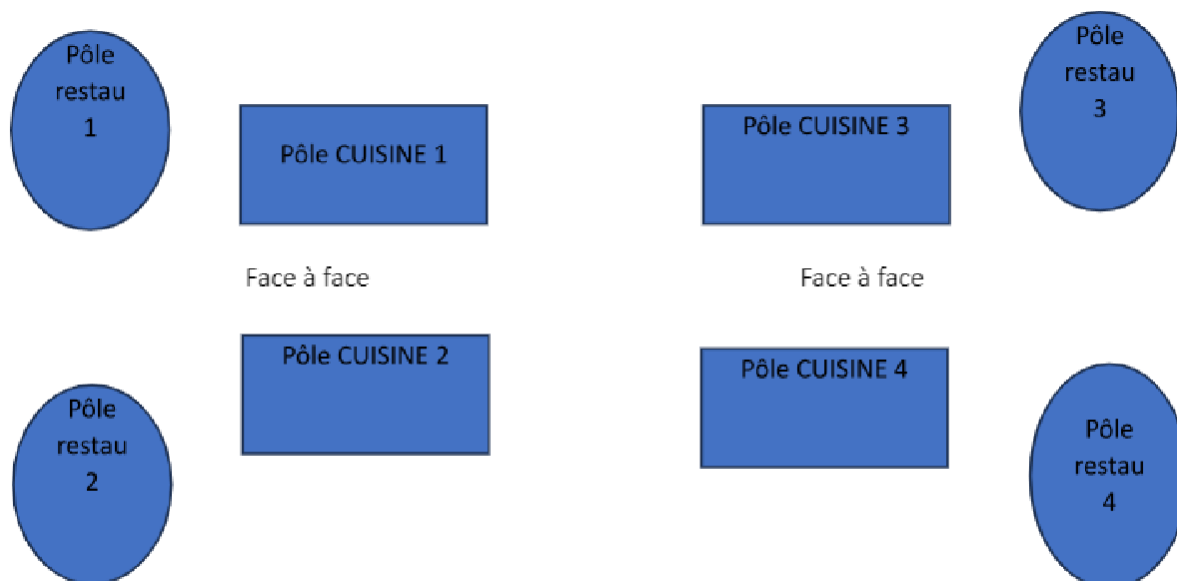
- 9H30 :** ACCUEIL DES 4 EQUIPES CHEZ UN PARTENAIRE DE L'ASSOCIATION
- 10H00 - 11H30 :** FORMATION
- 12H00 - 14H00 :** DEJEUNER BUFFET
- 14H00 - 17H30 :** VISITE DES ESPACES CONCOURS DU LYCEE HOTELIER MONTALEAU.  
PRESENTATION DES EQUIPES D'ORGANISATION BETTER ET DU LYCEE HOTELIER.  
PRESENTATION DES NOUNOUS.
- INSTALLATION SUR LES POSTES CUISINE POUR CHAQUE EQUIPE AVEC POSSIBILITE DE MISE EN PLACE.
- INSTALLATION DANS LES DIFFERENTS ESPACES (RESTAURANT – PRODUITS).

## DEROULEMENT JOURNEE DU JEUDI 27 MARS 2025

- 7h30 : Accueil candidats et jurys  
 8h15 : Briefing des jurys / Photos des équipes candidates  
 9h00 - 10h30 : Atelier 1 pour les 4 équipes  
 10h30 - 12h00 : Atelier 2 pour les 4 équipes  
 12h00 - 13h00 : Repas  
 13h00 - 13h30 : Conférence "Eco Responsabilité"  
 13h30 - 14h30 : Blind Test (hors concours)  
 14h30 - 16h00 : Atelier 3 pour les 4 équipes  
 16h00 - 17h30 : Atelier 4 pour les 4 équipes  
 18h00 : Remise des prix

## DEROULEMENT DES ATELIERS

### Disposition des ateliers dans la salle de restaurant\*



\*Chaque équipe disposera aussi d'un poste de travail complet dans la cuisine du restaurant (four, réfrigérateur, fourneaux, plan de travail) nommé **CUISINE POSTE n°#**



⇒ **Atelier 1: A vs B & C vs D**

| Heure   | Durée   | Qui ?  | Où ?   | Qui ?  | Où ?   |
|---|---|--|--|--|--|
| 9h00  | 5'  | <b>Installation :</b><br>Équipe A<br>Équipe B  | Pôle 1<br>Pôle 2   | <b>Installation :</b><br>Équipe C<br>Équipe D  | Pôle 3<br>Pôle 4   |
| 9h05  | 10' à<br>15'                                  | <b>Équipe A Cuisine</b><br><br><i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°1</b><br><br><i>Cuisine Poste n°2</i>   | <b>Équipe C Cuisine</b><br><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°3</b><br><br><i>Cuisine Poste n°4</i>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 9h15  | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <b>Équipe A Cuisine</b><br><b>Équipe A Salle</b><br><i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe B Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 1 Cuisine</b><br><b>Pôle 1 Restau</b><br><i>Pôle 2 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 2 Restau</i>     | <b>Équipe C Cuisine</b><br><b>Équipe C Salle</b><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe D Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 3 Cuisine</b><br><b>Pôle 3 Restau</b><br><i>Pôle 4 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 4 Restau</i>     |
| 9h35  | 5'  | Battement  |  |  |  |
| 9h40  | 10' à<br>15'                                  | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe B Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°1</i><br><br><b>Cuisine Poste n°2</b>   | <i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°3</i><br><br><b>Cuisine Poste n°4</b>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 9h50  | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe A Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe B Cuisine</b><br><b>Équipe B Salle</b> | <i>Pôle 1 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 1 Restau</i><br><br><b>Pôle 2 Cuisine</b><br><b>Pôle 2 Restau</b> | <i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe C Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b><br><b>Équipe D Salle</b> | <i>Pôle 3 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 3 Restau</i><br><br><b>Pôle 4 Cuisine</b><br><b>Pôle 4 Restau</b> |
| 10h10   | 5'  | Rangement  |  |  |  |
| 10h15   | 10'   | Attribution des points A vs B  |  | Attribution des points C vs D  |  |

⇒ **Atelier 2 : A vs C & B vs D**

| Heure   | Durée   | Qui ?  | Où ?   | Qui ?  | Où ?   |
|---|---|--|--|--|--|
| 10h30   | 5'  | <b>Installation :</b><br>Équipe A<br>Équipe C  | Pôle 1<br>Pôle 2   | <b>Installation :</b><br>Équipe B<br>Équipe D  | Pôle 3<br>Pôle 4   |
| 10h35   | 10' à<br>15'                                  | <b>Équipe A Cuisine</b><br><br><i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°1</b><br><br><i>Cuisine Poste n°3</i>   | <b>Équipe B Cuisine</b><br><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°2</b><br><br><i>Cuisine Poste n°4</i>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 10h45   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <b>Équipe A Cuisine</b><br><b>Équipe A Salle</b><br><i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe C Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 1 Cuisine</b><br><b>Pôle 1 Restau</b><br><i>Pôle 2 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 2 Restau</i>     | <b>Équipe B Cuisine</b><br><b>Équipe B Salle</b><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe D Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 3 Cuisine</b><br><b>Pôle 3 Restau</b><br><i>Pôle 4 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 4 Restau</i>     |
| 11h05   | 5'  | Battement  |  |  |  |
| 11h10   | 10' à<br>15'                                  | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe C Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°1</i><br><br><b>Cuisine Poste n°3</b>   | <i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°2</i><br><br><b>Cuisine Poste n°4</b>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 11h20   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe A Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe C Cuisine</b><br><b>Équipe CSalle</b>  | <i>Pôle 1 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 1 Restau</i><br><br><b>Pôle 2 Cuisine</b><br><b>Pôle 2 Restau</b> | <i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe B Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b><br><b>Équipe D Salle</b> | <i>Pôle 3 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 3 Restau</i><br><br><b>Pôle 4 Cuisine</b><br><b>Pôle 4 Restau</b> |
| 11h40   | 5'  | Rangement  |  |  |  |
| 11h45   | 10'   | Attribution des points A vs C  |  | Attribution des points B vs D  |  |

⇒ **Atelier 3 : A vs D & B vs C**

| Heure   | Durée   | Qui ?  | Où ?   | Qui ?  | Où ?   |
|---|---|--|--|--|--|
| 14h30   | 5'  | <b>Installation :</b><br>Équipe A<br>Équipe D  | Pôle 1<br>Pôle 2   | <b>Installation:</b><br>Équipe B<br>Équipe C   | Pôle 3<br>Pôle 4   |
| 14h35   | 10' à<br>15'                                  | <b>Équipe A Cuisine</b><br><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°1</b><br><br><i>Cuisine Poste n°4</i>   | <b>Équipe B Cuisine</b><br><br><i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°2</b><br><br><i>Cuisine Poste n°3</i>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 14h45   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <b>Équipe A Cuisine</b><br><b>Équipe A Salle</b><br><i>Équipe D Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe D Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 1 Cuisine</b><br><b>Pôle 1 Restau</b><br><i>Pôle 2 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 2 Restau</i>     | <b>Équipe B Cuisine</b><br><b>Équipe B Salle</b><br><i>Équipe C Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe C Salle<br/>(Observateur)</i> | <b>Pôle 3 Cuisine</b><br><b>Pôle 3 Restau</b><br><i>Pôle 4 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 4 Restau</i>     |
| 15h05   | 5'  | Battement  |  |  |  |
| 15h10   | 10' à<br>15'                                  | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°1</i><br><br><b>Cuisine Poste n°4</b>   | <i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe C Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°2</i><br><br><b>Cuisine Poste n°3</b>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 15h20   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <i>Équipe A Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe A Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe D Cuisine</b><br><b>Équipe D Salle</b> | <i>Pôle 1 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 1 Restau</i><br><br><b>Pôle 2 Cuisine</b><br><b>Pôle 2 Restau</b> | <i>Équipe B Cuisine<br/>(Observateur)</i><br><i>Équipe B Salle<br/>(Observateur)</i><br><b>Équipe C Cuisine</b><br><b>Équipe CSalle</b>  | <i>Pôle 3 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 3 Restau</i><br><br><b>Pôle 4 Cuisine</b><br><b>Pôle 4 Restau</b> |
| 15h40   | 5'  | Rangement  |  |  |  |
| 15h45   | 10'   | Attribution des points A vs D  |  | Attribution des points B vs C  |  |

⇒ **Atelier 4** : 1<sup>ère</sup> équipe vs 3<sup>e</sup> équipe & 2<sup>e</sup> équipe vs 4<sup>e</sup> équipe \*

\* en nombre de points. Si égalité entre deux équipes, les résultats de la confrontation entre ces deux équipes les départagera.

| Heure   | Durée   | Qui ?  | Où ?   | Qui ?  | Où ?   |
|---|---|--|--|--|--|
| 16h00   | 5'  | <b>Installation :</b><br>1 <sup>ère</sup> équipe<br>3 <sup>e</sup> équipe  | Pôle 1<br>Pôle 2   | <b>Installation:</b><br>2 <sup>e</sup> Équipe<br>4 <sup>e</sup> Équipe   | Pôle 3<br>Pôle 4   |
| 16h05   | 10' à<br>15'                                  | <b>Équipe A Cuisine</b><br><br><i>Équipe B Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°1</b><br><br><i>Cuisine Poste n°2</i>   | <b>Équipe C Cuisine</b><br><br><i>Équipe D Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i>   | <b>Cuisine Poste n°3</b><br><br><i>Cuisine Poste n°4</i>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 16h15   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <b>1<sup>ère</sup> équipe Cuisine</b><br><b>1<sup>ère</sup> équipe Salle</b><br><i>3<sup>e</sup> équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><i>3<sup>e</sup> équipe Salle</i><br><i>(Observateur)</i> | <b>Pôle 1 Cuisine</b><br><b>Pôle 1 Restau</b><br><i>Pôle 2 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 2 Restau</i>     | <b>2<sup>e</sup> Équipe Cuisine</b><br><b>2<sup>e</sup> Équipe Salle</b><br><i>4<sup>e</sup> Équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><i>4<sup>e</sup> Équipe Salle</i><br><i>(Observateur)</i> | <b>Pôle 3 Cuisine</b><br><b>Pôle 3 Restau</b><br><i>Pôle 4 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 4 Restau</i>     |
| 16h35   | 5'  | Battement  |  |  |  |
| 16h40   | 10' à<br>15'                                  | <i>1<sup>ère</sup> équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><b>3<sup>e</sup> équipe Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°1</i><br><br><b>Cuisine Poste n°2</b>   | <i>2<sup>e</sup> Équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><b>4<sup>e</sup> Équipe Cuisine</b>   | <i>Cuisine Poste n°3</i><br><br><b>Cuisine Poste n°4</b>   |
| Les candidats de cuisine <b>commencent leur atelier dans la cuisine du restaurant</b> . Ils rejoignent ensuite leur Pôle Cuisine situé en salle et <b>finissent l'atelier avec l'équipe de restaurant en même temps</b> . Durant les 10 premières minutes, les candidats de service peuvent naviguer. |   |  |  |  |  |
| 16h50   | 20'<br>(salle)<br><br>15' à<br>20'<br>(cuis.) | <i>1<sup>ère</sup> équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><i>1<sup>ère</sup> équipe Salle</i><br><i>(Observateur)</i><br><b>3<sup>e</sup> équipe Cuisine</b><br><b>3<sup>e</sup> équipe Salle</b> | <i>Pôle 1 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 1 Restau</i><br><br><b>Pôle 2 Cuisine</b><br><b>Pôle 2 Restau</b> | <i>2<sup>e</sup> Équipe Cuisine</i><br><i>(Observateur)</i><br><i>2<sup>e</sup> Équipe Salle</i><br><i>(Observateur)</i><br><b>4<sup>e</sup> Équipe Cuisine</b><br><b>4<sup>e</sup> Équipe Salle</b> | <i>Pôle 3 Cuisine</i><br><br><i>Pôle 3 Restau</i><br><br><b>Pôle 4 Cuisine</b><br><b>Pôle 4 Restau</b> |
| 17h10   | 5'  | Rangement  |  |  |  |
| 17h15   | 10'   | Attribution des points<br>1 <sup>ère</sup> équipe vs 3 <sup>e</sup> équipe   |  | Attribution des points<br>2 <sup>e</sup> Équipe vs 4 <sup>e</sup> Équipe   |  |

**ANNONCE DE LA TEAM GAGNANTE ET REMISE DES LOTS****18 h00****Suivi d'un cocktail dînatoire au Lycée hôtelier Montaleau – Sucy en Brie.**

## **PANIER – FICHES TECHNIQUES – ORGANISATION ATELIERS**

---

⇒ Un panier sera proposé, le jour du concours, à chaque équipe. Il sera demandé le détail et le poids de chaque ingrédients/ produits nécessaires avant le 8 mars 2025 parmi les produits suivants :

Sel

Gros sel

Poivre noir moulu

Poivre noir en grains

Moutarde forte de Dijon

Farine de blé blanche

Maïzena

Farine de châtaigne

Sucre en poudre blanc

Sucre en poudre roux

Ketchup

Oeuf de poule N°1

Huile olive

Huile de tournesol

Crème Gastronomique 35% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème légère Liaisons et Cuissons 18% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons 15% MG pot 1kg Président Professionnel

Beurre Gastronomique doux (82%) plaquette 500g Président Professionnel

Beurre Gastronomique demi-sel (80%) plaquette 500g Président Professionnel

Lait demi-écrémé et entier 1L UHT Lactel Professionnel

Lait entier 1L UHT Lactel Professionnel

Mascarpone 500g Galbani Professionnel.

⇒ Chaque équipe recevra début janvier, dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine et/ou de l'apprenant(e) restaurant :

- Les fromages sélectionnés
- La sélection de saké
- La sélection Combiér
- La sélection de crus Nespresso
- 1 volaille de Gournay

L'ensemble des produits cités ci-dessus et énumérés seront à disposition des candidats le jour du concours.

Un deuxième envoi de volaille sera programmé dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine début mars 2025.

⇒ Chaque équipe disposera d'une aide de 100€, par l'association Better Together, pour acheter les ingrédients, produits, nécessaires pour l'ensemble des ateliers.

⇒ Les équipes pourront en amont apporter des produits déjà préparés sous réserve d'acceptation/validation par le comité d'organisation.

**Demande effectuée par mail au plus tard le 15 février 2025.**

## COORDONNÉES



[www.associationbettertogether.com](http://www.associationbettertogether.com)  
[associationbettertogether@gmail.com](mailto:associationbettertogether@gmail.com)

