



Villeroy & Boch
1748



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



VATEL-CLUB

l'Association des
Cuisiniers
Professionnels
du Grand-Duché
de Luxembourg

Gastronomie Collective Réglement de participation



EXPOGAST
11th INTERNATIONAL
TRADE SHOW FOR
GASTRONOMY
20-24.11.2010

Gastronomie Collective

1. Composition des équipes

Les équipes se composent de :

- 1 chef de cuisine
- 3 cuisiniers ou commis, apprentis, aides en cuisine

Important : les membres des équipes doivent parvenir d'un seul établissement / entreprise / école.

Par équipe, 4 participants seront récompensés.

2 Exigences envers les équipes

Les équipes doivent préparer un **déjeuner pour 150 personnes** avec comme thème « **Méditerranée** ». Il est exigé des équipes l'élaboration des recettes et du bon d'économat, de l'organisation de la préparation des mets ainsi que du service.

Service : self service au système « Free-Flow » et pour compléter : distribution d'un plat de résistance à la « Front Cooking Station »

Sont exigés :

- 1 potage
- 2 plats de viande ou plat de viande et plat de poisson
- 1 plat végétarien
- 2 féculents
- 2 légumes
- buffet de salades
- 1 dessert

Les aliments suivants peuvent être préparés à l'avance :

Légumes, champignons :	nettoyés mais non coupés et non tournés
Fruits, salades :	nettoyés mais non coupés et non tournés
Pommes de terre :	épluchés, non coupés et non tournés
Oignons :	épluchés, non coupés
Fonds de pâte, fonds de sauce :	peuvent être amenés (de goût neutre)
Préparation de base :	peuvent être pesées

Peuvent être apporté et préparé jusqu'à 80% :

Poissons :	écaillés, en filet
Fruits de mer :	sans carcasse
Viande :	désossée, parée

Pour les desserts le biscuit préparé est autorisé. Pour les pièces de décoration, 20% doivent être préparées en cuisine de compétition.

Pour tous les composants du menu le degré de « convenance » ne peut pas dépasser les 50%. Le coût des aliments ne peut pas dépasser 5 Euro par personne.

3. Prestations du Vatel-Club

- Le Vatel-Club rembourse aux équipes de la gastronomie collective 750 Euro (150 menus)
 - Les équipes seront logées dans des hôtels (maximum 2 chambres doubles)
 - Les équipes recevront au maximum 4 cartes d'entrée pour Expogast
- D'autres prestations ne sont pas prévues.

4. Déroulement des concours.

Inscription par écrit (recettes, calcul des ingrédients, menu) jusqu'au **1^{er} juillet 2010** au plus tard. Un jury indépendant désignera les 10 meilleures équipes qui participeront à la grande finale.

La grande finale des concours relatifs à la gastronomie collective aura lieu à Luxembourg dans le cadre du « **Villeroy & Boch Culinary World Cup** » **du 20 au 24 novembre 2010**

Pendant cinq jours consécutifs, deux équipes s'affronteront dans deux cuisines identiques et parfaitement équipées.

Les convives peuvent composer leur menu au Self-service, les plats principaux seront préparés (live) et présentés par les cuisiniers à la Front Cooking Station.

- 06.30 : Début des concours, mise en place
- 07.00 – 12.00 : Préparation des menus
- 12.00 – 14.00 : Service

5. Inscription et garantie.

La déclaration de participation au concours international de la Gastronomie Collective doit être effectuée obligatoirement « **online** » jusqu'au 1^{er} juillet 2010.

Ensemble avec l'inscription une **garantie de 500 Euro** est à verser / virer au compte en banque suivant :

BGLL LU34 0030 4508 6038 0000 Swift Code BGLLLULL à Luxembourg au profit du Vatel-Club Luxembourg

La garantie est remboursée de plein droit après les concours et après la remise de la cuisine de compétition.

Adresse pour l'inscription :

E-Mail : info.expogast@vatel.lu ou jkridel@pt.lu

Web : www.vatel.lu

Tel : +352 58 45 72 Fax : +352 26 58 00 44

Une photographie de l'équipe participante est obligatoire.

Remarque importante :

Pour de la cérémonie d'ouverture le 19 novembre 2010 et pour la cérémonie de clôture le 25 les équipes doivent se présenter en tenue de cuisinier avec toque.

6. Critères pour l'évaluation des concours

L'évaluation se fera suivant les directives de l'association des cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg (Vatel-Club). Le jury international qui se compose de spécialistes confirmés du secteur de la gastronomie collective évalue les critères suivants :

Mise en place, propreté et ordre sur les lieux de travail :	0-10 points
Préparation correcte et professionnelle, dressage et présentation :	0-20 points
Innovation et goût :	0-20 points
Valeur nutritive, aspect méditerranéen :	0-15 points
Aménagement du point de distribution des mets :	0-15 points
Atmosphère de bien-être :	0-10 points
Travail en équipe :	0-10 points
Total des points disponibles :	100 points

Récompense pour les équipes de la gastronomie collective