

Règlement

Aveiro, du 11 au 14 février 2015



3rd Fish & Cooking Aveiro Festival

Chapitre I – Dispositions Générales

Article 1 (Contexte)

Ce règlement s'applique au concours 3^{ème} Fish &Cooking Aveiro Festival organisé par EFTA – École de Formation Professionnelle et Tourisme d'Aveiro.

Article 2 (Objectifs)

Les objectifs du concours sont:

- Encourager les jeunes au développement de leur formation;
- Encourager la concrétisation professionnelle;
- Développer l'autonomie et le travail en équipe des participants.
- Développer les échanges sociaux et culturels.
- Promouvoir l'échange d'expériences et de connaissances entre les participants.
- Promouvoir la ressource naturelle de la région, le poisson.

Article 3 (Public visé)

Le concours se dirige aux élèves des cours techniques d'hôtellerie et de restauration.

Article 4 (Organisation)

L'organisation du concours est de la responsabilité de l'EFTA.

Article 5 (Réalisation)

Le concours aura lieu du 11 au 14 février 2015, dans les installations de l'EFTA, à Aveiro, au Portugal.

Article 6 (Divulgateion)

La divulgation, faite par l'EFTA, sera réalisée près des écoles associées de l'AEHT – Association Européenne de l'Hôtellerie et

Article 7 (Inscriptions)

Tourisme et des écoles portugaises d'hôtellerie et tourisme. Les inscriptions doivent être réalisées, en remplissant le formulaire annexe (Annexe 1), jusqu'au 14 janvier 2015.

1. Les équipes doivent être constituées par deux élèves et un professeur et les inscriptions sont limitées à 10 équipes.
2. Les équipes (les deux élèves et le professeur) n'ont pas besoin de réaliser le paiement de l'inscription, sauf s'elles veulent réaliser une inscription extra. Celle-ci aura la valeur de 350€. Les inscriptions comprennent le transport de l'aéroport à l'hôtel, l'hébergement, l'alimentation et le programme culturel.

Article 8 (Classification)

1. Les trois mieux classifiés dans chacune des épreuves de cuisine et de restaurant-bar seront les sélectionnés. Il y aura 3 prix attribués par équipe avec la classification suivante : 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} prix.

Article 9 (Jury)

1. Le jury sera composé par trois techniciens pour chacune des épreuves à concours.

Compétences du jury:

- Faire l'évaluation des candidats;
- Assurer la manutention des conditions nécessaires à la réalisation des épreuves.
- Assurer l'égalité de traitement entre les candidats.
- Vérifier l'identité des candidats.
- Faire les recommandations nécessaires en ce qui concerne les temps de concrétisation de l'épreuve.
- Assurer la confiance et l'impartialité dans la réalisation des épreuves.
- Classifier les travaux réalisés.

Article 10 (Participants)

Les participants doivent :

- Suivre les orientations spécifiques mentionnées ou communiquées par le jury.

- Utiliser soigneusement et assurer la bonne conservation des installations, des équipements et des matériaux utilisés, en prenant la responsabilité de tout dégât causé intentionnellement ou par négligence
- Connaître, accepter et respecter le règlement et les consignes en vigueur.

Article 11 (Orientations)

1. L'EFTA assurera les produits nécessaires à la réalisation des épreuves.
2. Les participants doivent clarifier toutes les doutes et identifier absolument les critères de classification avant le début de l'épreuve.
3. Les participants doivent respecter les règles de sécurité et d'hygiène au travail.
4. Les formateurs ne pourront pas influencer la prestation de l'équipe, donner des clarifications, dissiper des doutes ou faire pression sur le jury, sous préjudice de pénalisation de l'équipe.
5. Les participants peuvent se servir d'autres outils mais ils doivent obtenir l'autorisation du jury pour les utiliser.

4

Chapitre II – Compétitions

Section 1- Épreuve de Cuisine

Article 12 (Objectif)

Les candidats de cuisine doivent faire la mise en place et confectionner un menu pour deux personnes, composé par une entrée et un plat principal, en ayant comme protéine principale le poisson.

Article 13 (Organisation)

1. Le candidat de cuisine devra préparer et confectionner 4 entrées et 4 plats principaux (deux à servir, un pour le jury et un pour présenter). L'épreuve sera exécutée à partir d'une liste d'ingrédients fournis par l'organisation jusqu'au moment de l'inscription.
2. Le candidat pourra utiliser des ingrédients différents de ceux indiqués dans la liste fournie par l'organisation, jusqu'au maximum de cinq, mais qui ne peuvent pas être des protéines. Le choix de ceux-ci est de sa responsabilité .

3. Le candidat devra remettre à l'organisation, jusqu'au 2 février, les fiches techniques des plats à présenter au concours, remplies correctement avec les ingrédients et les quantités pour quatre personnes, aussi que la méthode de préparation décrite avec détail. Le modèle de la fiche technique à utiliser sera fourni par l'organisation (Annexe 4).

Article 14 (La tenue)

La tenue pour l'épreuve de cuisine:

- la toque de cuisine ou le calot de cuisinier,
- le tablier de cuisine,
- la veste de cuisinier,
- le pantalon de cuisinier,
- les chaussures de cuisinier (adéquats au service),
- le torchon de service.

Article 15 (Ustensiles et Equipements)

1. Chaque candidat devra se faire accompagner de ses ustensiles de travail : un ensemble de couteaux ; un coupe-pâte; une poche à douille ; un mixeur ; un *blender*, *Bimby*, *Roner*, etc...
2. Pour monter l'assiette, le candidat pourra utiliser un ensemble d'assiettes choisi para lui-même. Ceux-ci sont de sa responsabilité.
3. Chaque participant a le droit à une gazinière, un établi de cuisine, une batterie de cuisine (casseroles, poêles, ...).

Section 2- Épreuve de Restaurant-Bar

Article 16 (Objectifs)

Le candidat devra préparer et servir un cocktail apéritif, exécuter le service à table, le service de vins et le service de fromages.

Article 17 (Organisation)

1. L'épreuve de restaurant sera composée :

- D'une composition de bar où le candidat devra préparer et servir un cocktail apéritif, réalisé à partir d'une liste de boissons et de fruits fournie par l'organisation (Annexe 5) ;
 - Du service de restaurant où le candidat devra réaliser le service à table et le service de vins. Au service de vins, il devra réaliser la liaison vinique avec le plat principal à servir.
 - Du service de fromages où le participant devra monter l'assiette de fromages (national ou international) et la liaison vinique.
2. Les candidats devront se faire accompagner des vins (nationaux ou internationaux) pour toutes les épreuves de restaurant. Les candidats peuvent se faire accompagner aussi de boissons, de verres et des décorations qui ne soient pas inclus à la liste. La décoration des tables sera de la responsabilité des candidats.
- 3. La composition de bar (création inédite)**
- Le temps pour la réalisation de l'épreuve de bar sera de 10 minutes, y comprise l'élaboration de deux portions.
- a) Le candidat devra exécuter la composition de bar présentant une création inédite. Cette création sera un cocktail apéritif et sa fiche technique devra être envoyée à l'organisation jusqu'au 2 février sous la forme d'une fiche technique fournie (Annexe 6) et avec les quantités présentées en centilitres. Au jour du concours, il n'y aura pas lieu à des modifications.
- b) Le remplissage de la fiche technique devra être précis, pour ne pas permettre aucun doute à propos des boissons, des méthodes d'exécution, du verre à utiliser, des capitations et des méthodes de préparation.
- c) La composition de bar, de création inédite, doit avoir comme minimum la mesure de 6 centilitres, avec un maximum de 6 ingrédients, les goûtes et les remplissages inclus.
- d) Les candidats devront se faire accompagner de tout le matériel et les ustensiles qu'ils trouvent comme nécessaires pour l'exécution de la composition de bar.
- e) Il sera permis d'utiliser d'autres fruits et boissons au-delà des existants sur la liste fournie par l'organisation sera permise.

- f) Il est permis aussi l'utilisation des mesures.
- g) Les décorations faites préalablement conduiront à la déclassification des équipes.
- h) Les candidats devront nettoyer le lieu de travail après la réalisation de l'épreuve.

4. Le service de restaurant :

- a) Le candidat devra préparer une mise en place pour deux personnes (table carré avec 80 cm par 80 cm).
- b) Le candidat devra présenter les plats servis et le vin choisi pour accompagner le plat principal.

5. Le service de fromages :

- a) Le candidat devra monter l'assiette devant le client dans la voiture de service, dans un maximum de 10 minutes.
- b) Le candidat devra présenter le fromage et le vin.

Article 18 (La Tenue)

La tenue pour l'épreuve de Restaurant/ Bar sera celle que vous utilisez à votre école.

Article 19 (Ustensiles et Equipements)

- 1. Les candidats doivent se faire accompagner de tout le matériel pour la réalisation de l'épreuve.
- 2. Chaque équipe de restaurant aura à sa disposition une table, 2 nappes blanches, 1 plateau rond, 5 serviettes blancs, 1 panier de pain, 2 liteaux, salière et poivrière. Les vaisselles, les verreries et les couverts se trouveront en place à indiquer par le jury, mais il est possible à chaque candidat d'utiliser ses matériels et sa vaisselle.

ANNEXES

1. Information Turistic
2. Formulaire d'inscription
3. Critères d' évaluation
 - Épreuve de Cuisine
 - Épreuve de Restaurant
4. Fiche Technique- Épreuve de Cuisine
5. Liste de Boissons et Fruits
6. Fiche Technique- Épreuve de Bar

Annexe 1

Informations Touristiques



Localisation de l' EFTA

La ville d'Aveiro se situe dans la région centre du Portugal, près de l'océan Atlantique. Elle se situe à 70 km, au sud, de Porto et à 250 km, au nord, de Lisboa. Ces deux villes ont des aéroports internationaux avec des liaisons directes à presque toutes les villes du monde.

Vous pouvez arriver à Aveiro en train, en autobus ou en voiture à partir de ces deux villes.

En avion

Vous avez l'aéroport Francisco Sá Carneiro (Porto) situé à 11 km au nord de la ville de Porto. Près de l'aéroport, vous avez la ligne de métro avec liaison au centre de la ville et aux stations de train « Campanhã – S. Bento » (à Porto). Dans ces stations vous pouvez prendre des trains pour Aveiro.

En voiture

Vous devez suivre l'autoroute A1 (Porto-Lisboa). Aveiro se situe à peu près 70 Km de Porto.

Si vous venez du nord à l'autoroute A1, vous devez sortir dans la sortie « Aveiro » dans l'A25. Suivant par l'A25, vous devez sortir à la sortie "Zona Portuária/Praia". Ensuite, vous devez suivre et sortir à la sortie "Aveiro-Norte/ Figueira da Foz" et suivre dans la N109 dans le sens "Figueira da Foz/Ílhavo". N'en arrivant au rond point, vous devez sortir à la direction "Centro Cultural e de Congressos, Aveiro ».

Si vous arrivez du sud dans l'autoroute A1, vous devez sortir à " Aveiro Sul/ Águeda" et suivre la direction « Aveiro ».

En train

Soit de la station de Campanhã, soit de la station de S. Bento, des trains urbains sortent toutes les heures pour Aveiro. Le voyage a une durée d'environ 55 minutes. De la station de Campanhã sortent des trains régionaux, « Intercidades » et "Alfa Pendular" (train à haute vitesse), ayant comme destinations Coimbra et Lisboa. Ces trains s'arrêtent à Aveiro et le voyage a une durée inférieure, mais ils sont plus chers. Aveiro se situe dans la principale ligne ferroviaire du pays (la Ligne du Nord). Les informations à propos les horaires des trains sont disponibles dans le site de la CP – Comboios Portugueses (www.cp.pt)

L'EFTA se situe à 5 minutes de la station d'Aveiro.

Vous pouvez consulter la carte à : <http://goo.gl/maps/qtndH>

Adresse:

Av. 5 de Outubro, n.º 7, Sala 11, Ed. Central
Vera Cruz
3800-428 Aveiro

Telefone: 234 483 470

Fax: 234 483 469

Annexe 2

Du 11 au 14 février 2015

Registration/ Inscription

Country/Pays		
--------------	--	--

Participating School/École Participante	
Adresse/Adresse	
Postal Code/ Code Postal	-
E-mail	@

Telephone	+	-	Fax	+	-
-----------	---	---	-----	---	---

Teacher's Name/ Nom du Professeur	
-----------------------------------	--

Sex	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
-----	---	--------------------------	---	--------------------------

Culinary/ Art Culinaire Student's Name/Nom de l'étudiant	
--	--

Language spoken:	English	<input type="checkbox"/>	French	<input type="checkbox"/>
------------------	---------	--------------------------	--------	--------------------------

Sex	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>	Date of Birth/Date de Naissance	/	/
-----	---	--------------------------	---	--------------------------	---------------------------------	---	---

Restaurant/ Restaurant Student's Name/ Nom de l'étudiant	
--	--

Language spoken:	English	<input type="checkbox"/>	French	<input type="checkbox"/>
------------------	---------	--------------------------	--------	--------------------------

Sex	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>	Date of Birth/Date de Naissance	/	/
-----	---	--------------------------	---	--------------------------	---------------------------------	---	---

Extra Registration/ Inscription Extra (350€)

Headmaster's Name/ Nom du Directeur	
-------------------------------------	--

Sex	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
-----	---	--------------------------	---	--------------------------

Signature and Stamp/Signature et Cachet

Please send this form to: imagem@efta.edu.pt

Annexe 3

Critères d' évaluation

Critérios de Avaliação – Tabela de Pontuação – Prova de Cozinha

Nome do(a) Concorrente:

Critérios de Avaliação	%	Avaliação	Média Ponderada
Higiene e Apresentação	15%		
• Apresentação e Higiene Pessoal	4%		
• Arrumação do Local de Trabalho	6%		
• Manipulação dos Alimentos	5%		
• Higiene dos Utensílios e do Local de Trabalho	5%		
Mise en Place	15%		
• Organização da Mise en Place	10%		
• Conservação dos Alimentos	10%		
Organização / Método de Trabalho	35%		
• Habilidade / Gesto Técnico Profissional	8%		
• Domínio de Técnicas	15%		
• Gestão do Tempo / Sequência das Confeções	6%		
• Desperdício de Alimentos	6%		
Apresentação / Degustação	35%		
• Equilíbrio / Disposição	10%		
• Sabor	15%		
• Textura / Ponto de Cozedura	10%		
Pontuação Total	100%		

12

Escala de Avaliação

0 a 5 pontos. 0 = Muito Fraco / 1 = Fraco / 2 = Insuficiente / 3 = Suficiente / 4 = Bom / 5 = Muito Bom

Critérios de Avaliação – Tabela de Pontuação – Prova de Restaurante

Nome do(a) Concorrente:

Critérios de Avaliação	%	Avaliação	Média Ponderada
Cocktail Aperitivo	30%		
• Apresentação e Higiene Pessoal	2%		
• Mise en place/organização	6%		
• Execução e Método de trabalho	10%		
• Apresentação Final da Bebida e Degustação	10%		
• Gestão de tempo	2%		
Serviço de Mesa	40%		
• Preparação da Mise en Place/ Higienização e limpeza	4%		
• Decoração da Mesa	4%		
• Postura/simpatia	4%		
• Explicação Correta da Ementa	4%		
• Organização / execução de Trabalho	12%		
• Serviço de vinhos	10%		
• Gestão do tempo	2%		
Serviço de queijos	30%		
• Método de trabalho	5%		
• Apresentação do queijo e vinho	13%		
• Degustação	10%		
• Gestão do tempo	2%		
Pontuação Total	100%		

Escala de Avaliação

0 a 5 pontos. 0 = Muito Fraco / 1 = Fraco / 2 = Insuficiente / 3 = Suficiente / 4 = Bom / 5 = Muito Bom

Annexe 5

Liste de Boissons et Fruits

Bebidas/Drinks

As bebidas fornecidas pela organização serão as seguintes/The Drinks provided by the organization will be the following:

1. Gin BIG BOSS, Gin Gondons, Gin Goa, Gin Hendricks, Vodka Eristoff, Vodka Eristoff Black, Rum Bacardi, Rum Bacardi Gold, Aguardente V.O, Whisky Jameson, Vermute Tinto (red), Branco (white) e Dry, Brandy Macieira, Tequila Sierra, Cachaça 51, Absinto, Vinho do Porto Tawny 10 anos (Oporto Wine Tawny 10 Years), Vinho do Porto Branco Dry (Oporto White Wine Dry), Vinho Moscatel (Moscate Wine), Campari, Fernet Branca, Angostura bitter;
2. Tijuana, Amêndoa Amarga (Almonds Liqueur), Cointreau, Baileys, Licor Beirão (Beirão Liqueur), Licor Triplice Seco (Triplice Seco Liqueur), Licor de Batida de Cocô (Coconut Liqueur), Licor bols Menta (Mint Bols Liqueur), Licor Bols Coffe (Coffe Bols Liqueur), Licor Bols Honey (Honey Bols Liqueur), Licor Bols Pepper mint green (Pepper mint green Bols Liqueur) , Creme Bols Cacao Escuro (Black Cacao Creamy Bols Liqueur), Creme Bols Cacao Branco (White Cacao Creamy Bols Liqueur), Licor Bols Blue Coracao (Blue Coração Bols Liqueur), Bols Creme de Cassis (Creme de Cassis Bols), Licor Bols strawberry, Licor Bols Melon, Licor Bols Banana, Drambuie, Disaronno, Malibu, Pisang Ambom;
3. Ginger-Ale; água tônica (Indian tonic), água Castelo (sparkling water), Água das Pedras (sparkling water);
4. Cola (Coke), Seven up.
5. Xarope de Açúcar (Sugar Syrup), Xarope de Groselha (Currant Syrup), Xarope Grenadine (Grenadine Syrup), Xarope Limão (Lemon Syruo), Xarope de Menta (Mint Syrup);
6. Néctar de Manga (Mango Nectar), Néctar Pêra (Pear Nectar), Néctar de Alperce (Apricot Nectar), Néctar de pêssego (Peach Nectar);
7. Sumo de Ananas (Pineapple Juice) , Laranja (Orange Juice), Morango (Strawberry Juice), Limão (Lemon Juice).

Frutas/Fruits

As frutas fornecidas pela organização serão as seguintes/ The fruits provided by the organization will be the following:

1. Laranja (Orange), Limão (Lemon), limas (Limes), cereja de cocktail vermelha (red cocktail cherry) , cereja de cocktail verde (Green Cocktail Cherry), Azeitona verde s/ Carço (Green Olive).

Annexe 6

Fiche Technique- Épreuve de Bar

Ingredientes/ Ingredients	Quantidades/Quantities
Técnica de elaboração do cocktail/ Cocktail Preparation	
Decoração/Apresentação Final/Fotografia	
Decoration/Final Presentation/Photo	