

2021 | 5^{ème} édition



LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

créée en 2007 par Jacques MAXIMIN

LE CONCOURS DES JEUNES TOQUÉS
Le concours de Cuisine des élèves des écoles



Dernière mise à jour le 09 janvier 2021

LE RÈGLEMENT

Le **thème du concours de cuisine** reste chaque année dans la continuité du thème de la Pétanque des Toqués, toujours lié à l'oeuvre du Chef Jacques MAXIMIN.

Le concours de cuisine de la Pétanque des Toqués est ouvert aux **Jeunes Toqués élèves des écoles** et comprend **deux épreuves**.

Il est ouvert aux jeunes Toqués élèves des écoles professionnelles et a pour ambition d'établir un lien professionnel intergénérationnel.

Au-delà des lots et récompenses chaque jeune toqué participant sera convié au grand buffet des Chefs Toqués.

3 écoles professionnelles présentent chacune **2 élèves** de leurs rangs.

Chaque élève + 1 référent

> Les inscriptions qualificatives seront envoyées au plus tard **le 1^{er} juin 2021**.

Après la sélection des dossiers d'inscription, **1 seul élève par école** sera qualifié pour le concours **fin septembre** le jour de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS.

(annonce des qualifiés fin juin)



Première épreuve | **une Recette à réaliser sur le papier dans un dossier détaillé et précis.**

L'élève doit choisir une recette de Jacques MAXIMIN.

Utiliser des Produits locaux et de Saison (septembre-octobre).

Réaliser une fiche technique **pour 4 personnes**, avec un dessin de la recette terminée.
(la gestion des pertes sera notée)

Rédiger sur 15 lignes au total, un argumentaire expliquant le choix de la recette et présentant Jacques MAXIMIN.

Dossier Recette + Formulaire d'inscription à envoyer par courrier le **1^{er} juin 2021** au plus tard.

Le jury de sélection détermine le meilleur dossier dans chaque école et annonce **fin juin 2021** les candidats sélectionnés pour le concours qui se déroulera le **27 septembre 2021**.

Vous recevrez alors une confirmation de votre inscription avec un numéro de candidat.

Seconde épreuve | **La Recette à réaliser en direct sur le podium du concours.**

Se présenter avec une copie du « Dossier Recette » et du « Formulaire d'Inscription » à la Pinède Gould ANTIBES-JUAN LES PINS le **lundi 27 septembre 2021 à 09h00** précise.

Une feuille d'organisation sera remise à chaque candidat (horaires, contrôle marchandises, installation poste, etc...)

Les marchandises brutes sont apportées par les candidats.

L'épreuve dure **01h30**.

Puis les jurys technique et dégustation évalueront les recettes afin de désigner le gagnant du concours de cuisine de la Pétanque des Toqués. (la gestion des pertes sera notée)

Les critères principaux d'évaluation sont les suivants : saveur, respect de la recette originelle (technique et présentation), organisation.

Tout le matériel de base fourni sera strictement identique pour chaque candidat. (page 3)

Le gros matériel sera utilisé en commun avec courtoisie.

Le matériel spécifique à la recette choisie sera apporté par chaque candidat.

Liste matériel de base à disposition de chaque candidat le jour de la seconde épreuve.

poste de travail

- 1 table inox 1,50 m.
- 1 table réfrigérée 3 portes
- 1 plaque à induction double
- 1 bamix
- 1 verre mesureur
- 1 balance

- 1 plaque pâtisserie 60x30

- 1 grand gastro à trou (140 x 530 x 325 mm)
- 2 grands gastros sans trou correspondant

- 1 demi gastro
- 2 bacs gastro carrés (1 plastique et 1 inox)
- 1 bac gastro rectangle

- 15 cuillères à soupe + 5 fourchettes

- + Grands bacs pour la plonge

gros matériel commun

- 1 four
- 1 robot coupe
- 1 échelle 60x40 avec grilles

petit matériel commun

- 1 lot Boites plastiques
- 1 rouleau de papier aluminium 45mm
- 1 rouleau sacs poubelle 130 L
- 1 boîte de gants jetables taille L ou XL
- Grands bacs pour la plonge

petit matériel par candidat

- 1 rouleau papier sopalin
- 1 rouleau de papier film 45mm
- 1 éponge
- 1 paille de fer

- 1 planche
- 2 torchons + 2 toques + (1 tablier CLÉMENT DESIGN)
- 1 éminceur
- 1 couteau d'office
- 1 couteau scie
- 1 économiseur
- 1 fusil
- 1 spatule inox
- 1 spatule plastique
- 1 maryse
- 1 louche moyenne
- 1 pochon
- 1 grand fouet
- 1 petit fouet
- 1 écumoire
- 1 araignée
- 1 chinois étamine
- 1 chinois
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grand Q de poule ROND DIAM 35 cm
- 1 petit Q de poule ROND DIAM 15 cm
- 1 mortier + 1 pilon

- 1 marmite avec couvercle DIAM 40 cm H 40 cm
- 1 grande cocotte
- 1 russe DIAM 30 cm
- 1 russe DIAM 15 cm
- 1 poêle DIAM 35
- 1 poêle DIAM 15
- 1 grande passoire DIAM 40 cm
- 1 passette DIAM 15 cm

2021 | 5^{ème} édition

LE CONCOURS DE CUISINE DE LA PÉTANQUE DES TOQUÉS:

LE CONCOURS DES JEUNES TOQUÉS

LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION

NOM PRÉNOM

Date de naissance :

LIEU DE RÉSIDENCE code postal : ville :

Téléphone : adresse mail :

École (nom et coordonnées) :
.....
.....

Référent

NOM PRÉNOM

Première épreuve

nom de la Recette :

.....
.....

Seconde épreuve

Munissez-vous d'une copie de votre **Dossier Recette** et de ce **formulaire d'inscription** rempli que vous aurez envoyé.

Date :

signature :

Dossier Recette + Formulaire d'inscription à envoyer

avant le 1^{er} juin 2021

à l'adresse suivante :

Concours de Cuisine de la Pétanque des Toqués

Frédéric RAMOS

Résidence La Baie des Combes

378 chemin des Combes

06600 ANTIBES



Numéro candidat :

Rempli par l'organisation du concours



Génération
Maximin

www.jacquesmaximin2018.com



Pétanque des Toqués

4

Dernière mise à jour
le 09 janvier 2021



Suivez nous sur
www.jacquesmaximin2018.com



**LA PÉTANQUE
DES TOQUÉS**

créée en 2007 par Jacques MAXIMIN



Génération
Maximin

www.jacquesmaximin2018.com



Pétanque des Toqués

5

Dernière mise à jour
le 09 janvier 2021