

LE JURY EN CUISINE

Une notation sur des aspects organisationnels, techniques et nutritionnels

PHILIPPE PERROSE

Président du jury

Chef de cuisine

Hôtel BEST WESTERN La Fayette & Spa – Restaurant labellisé **Maitre Restaurateur**.

➤ Ce titre reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

➤ Salle de séminaires et conférences dans un hôtel aux portes de la vieille ville d'Epinal - Hôtel & Spa

FREDERIC GUILLOT

Chef de cuisine

Restaurant du CASINO DE CONTREXEVILLE – Carte, banquets séminaires

➤ Professeur savoirs – associés de cuisine au Lycée Hôtelier de Contrexéville

➤ Ateliers culinaires pour adultes

LE JURY EN SALLE

Une notation portant sur les saveurs, textures, cuisson et présentation des assiettes

PHILIPPE CASTERAN

Chef de cuisine

Hôtel restaurant La LORRAINE à Contrexéville – Président des hôteliers restaurateurs

➤ Certification et labellisation cuisine minceur

➤ Cours de cuisine minceur pour adultes

GUY LAURENT

Chef de cuisine

Chef de cuisine au COSMOS de Contrexéville

➤ Cuisine gastronomique et minceur, banquets réception

JEREMY TISSERANT

Chef de cuisine

Professeur de cuisine au lycée hôtelier de Contrexéville CAP/BEP/BAC PROFESSIONNEL

Atelier culinaires pour adultes, intervenant en mention complémentaire cuisine allégée



La notation

Le jury en cuisine intervient pendant toute l'épreuve en cuisine. Il accompagne, conseille et évalue la prestation des six cuisiniers pendant les 4 heures de l'épreuve. Leur notation qui porte sur les aspects organisationnels, techniques et nutritionnels comprend également l'encadrement du commis, un élève du lycée hôtelier partenaire.

Le jury en salle déguste tous les plats (entrée, plats, dessert), en version classique et en version texture modifiée. Ce jury est composé de professionnels de la cuisine et d'usagers : résidents et salariés d'EHPAD. Leur notation porte sur la saveur, la texture et la cuisson ainsi que sur la présentation des assiettes.

Les deux grilles de notation comptent à titre égal. Le dépouillement est réalisé par des élèves du lycée. Les résultats sont annoncés toute de suite, les deux premiers gagnants vont pouvoir se mesurer en épreuves régionales.

Concours organisé par :

