



Réseau académique
franco-irlandais
des Arts Culinaires,
de l'Hôtellerie et du Tourisme



FICAHT 2023

Franco-Irish cook & serve Competition

Thème 2023 : Durabilité, innovation et travail d'équipe

Organisé par le lycée Christian Bourquin à ARGELÈS-SUR-MER (France)

1. Objet

Mené par le ministère français de l'Europe et des Affaires étrangères sous le haut patronage du chef le plus renommé Alain Ducasse, [Good France](#) (Goût de France en français) offre aux aficionados de la cuisine sur les 5 continents une chance d'apprécier les saveurs fines de la cuisine française.

Suite au succès des précédentes éditions de la compétition *Dairy Chef*, qui se sont tenues à Dublin en 2018, à Paris en 2019 et à Galway en 2022, le FICAHT est heureux d'annoncer l'organisation de l'édition 2023 de la *Franco-Irish cook & serve Competition*.

Pour mettre en lumière cet événement, METRO et [l'Ambassade de France en Irlande](#) s'unissent pour lancer la 4ème édition du Concours *Franco-Irish cook & serve Competition* organisé **mercredi 29 mars 2023 par le Lycée Christian Bourquin à ARGELÈS-SUR-MER.**

2. Cadre général :

Nouveau format en 2023, afin d'assurer la promotion des métiers complémentaire de la cuisine et du service, nous proposons un nouveau format de compétition basé sur un travail en équipe de 4 élèves (2 en cuisine et 2 en service : 1 français en cuisine + 1 français en service de la même école et 1 irlandais en cuisine + 1 irlandais en service de la même école) qui assureront une production et un service pour 4 couverts.

Les participants sont répartis en **deux catégories :**

CATÉGORIE 1

Irlande : Jusqu'au niveau 6 du QQI inclus, pour inclure les étudiants en apprentissage et les programmes SPRINGBOARD.

France : Jusqu'au Bac Pro / BAC techno / CAP

Jusqu'à 6 finalistes français et autant de finalistes irlandais participeront à la finale au Lycée Christian Bourquin à ARGELÈS-SUR-MER le mercredi 29 mars 2023.

Les étudiants de cuisine et service des meilleurs établissements de France et d'Irlande seront invités à réaliser et servir un menu de trois plats célébrant les produits irlandais et français.

Une entrée : (réalisée par les candidats de service)

- Une recette à base de crevettes : créée par les cuisiniers / préparée à l'office par les serveurs
- Techniques de service à mettre en œuvre (par les serveurs) : travail d'office (préparation et dressage), argumentation commerciale en anglais

Un plat : (réalisé par les candidats de cuisine)

- Une recette à base de blanc de poulet (brochette de poulet) / une garniture de pommes de terre et une garniture de carottes primeurs.
- Une sauce pour accompagner la brochette de poulet.
- Techniques de service à mettre en œuvre : service d'un vin (seau) , service en français et en anglais.

Un dessert : (réalisé par les candidats de cuisine)

- Tarte au chocolat pour 4 couverts / segments d'orange
- Fiche technique du dessert (tarte au chocolat et à l'orange / crème anglaise : simple suggestion)
- Techniques à utiliser (service) : technique de guéridon (découpe ou présentation...), service en français et en anglais.

Boissons :

- Cocktail sans alcool
- Vin blanc *Mas Christine* / Vin rouge *Mas Christine* / Bière blonde ou brune *Canya*

Pour la **sélection des finalistes**, les candidats en cuisine et en service devront travailler sur les techniques suivantes :

- **Pour le serveur :**
 - Création d'un cocktail sans alcool (sirop de sureau / jus de fruits / limonade) : fiche technique à fournir,
 - Déco de table sur le thème du printemps : descriptif (croquis possible).
- **Pour le cuisinier :**
 - Créer une recette à base de crevettes (fiche technique à fournir)
 - Créer une recette à base de blanc de poulet (brochette de poulet) / une garniture de pomme de terre et une garniture de carottes primeurs. (fiche technique à fournir)
 - Créer une sauce pour accompagner la brochette de poulet (fiche technique à fournir)

CATÉGORIE 2

Irlande : Programmes culinaires au niveau 7 et 8 du QQI - à temps plein ou partiel.

France : Étudiants culinaires Post Bac (BTS)

Jusqu'à 6 finalistes français et autant de finalistes irlandais participeront à la finale au Lycée Christian Bourquin à ARGELÈS-SUR-MER le mercredi 29 mars 2023.

Les étudiants de cuisine et service des meilleurs établissements de France et d'Irlande seront invités à réaliser et servir un menu de trois plats célébrant les produits irlandais et français.

Une entrée :

- Assiette de la mer : poissons fumés / huîtres
- Techniques de service à mettre en œuvre : travail d'office / ouverture des huîtres (préparation et dressage), argumentation commerciale en anglais

Un plat :

- Créer une recette à base de blanc de poulet (brochette de poulet) / une garniture de pommes de terre et une garniture de carottes primeurs.
- Créer une sauce pour accompagner la brochette de poulet.
- Techniques de service à mettre en œuvre : servir un vin (seau), service de la garniture à la française, service en français et en anglais.

Un dessert :

- Recette libre intégrant deux ingrédients principaux : agrumes et chocolat
- Techniques de service à mettre en œuvre : technique au guéridon (découpe ou présentation ou flambage...), service en français et en anglais.

Boisson(s) :

- Vin blanc Mas Christine / Vin rouge Mas Christine / Bière blonde ou brune Canya

Pour la **sélection des finalistes**, les candidats en cuisine et en service devront travailler sur :

- **Pour le serveur :**
 - Création d'un cocktail sans alcool : fiche technique à fournir par les candidats.
 - Décoration de table sur le thème du printemps (croquis possible)
- **Pour le cuisinier :**
 - Créer une recette à base d'huîtres chaudes. Fiche technique à fournir
 - Créer une recette à base de blanc de poulet / une garniture de pomme de terre et une garniture de carottes primeurs. Fiche technique à fournir
 - Créer une sauce pour accompagner la brochette de poulet. Fiche technique à fournir
 - Créer un dessert à base de chocolat noir et agrumes. Fiche technique à fournir

Des équipes de 4 seront formées (2 en cuisine et 2 en service : 1 français en cuisine + 1 français en service de la même école et 1 irlandais en cuisine + 1 irlandais en service de la même école) qui assureront une production et un service pour 4 couverts.

Chaque équipe recevra au moment de l'annonce des finalistes sélectionnés la liste des ingrédients à sa disposition et aura jusqu'à 3 semaines avant la finale pour préparer le menu et le service selon les techniques imposées, et pour transmettre ses fiches techniques définitives. Les étudiants français et irlandais qui seront dans les mêmes équipes bénéficieront de l'expertise de chacun.

3. Theme

La pandémie a révélé l'urgence d'actions mondiales pour la santé, le climat et la nature et a reconnecté les gens à leur environnement proche. Le thème choisi reflète les nouvelles approches de la cuisine et la nécessité de collaboration étroite entre les équipes de cuisine et de service afin d'optimiser l'expérience client. Les étudiants seront amenés à prendre en compte les exigences d'une alimentation durable : zéro déchet, ingrédients locaux et sains... L'innovation devra également être au cœur du menu proposé par les concurrents. L'innovation pourra être présente dans les techniques de cuisson, les recettes, la décoration, le service, etc.

La pertinence par rapport au thème sera prise en compte lors de la phase de sélection et de la phase finale.

4. Participation

Cette compétition est gratuite et ouverte aux élèves et étudiants en cuisine et service suivant un enseignement à temps plein dans les établissements participants en France et en Irlande, âgés de 16 ans et plus le jour de la finale et souhaitant participer au concours.

Les organisateurs considéreront comme participant toute personne ayant candidaté et fourni les supports exigés, acceptant toutes les conditions générales de la compétition, la remise du prix et s'engageant à être présente à Argelès-sur-Mer à partir du mardi 28 mars 2023 au mercredi 29 mars. La finale de la compétition aura lieu le mercredi 29 mars 2023 (7h30-14h00 + remise des prix en fin de journée) au lycée Christian Bourquin. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration du finaliste et de son tuteur en relation avec la compétition seront pris en charge par les organisateurs, partenaires et sponsors.

Les participants doivent fournir leurs coordonnées : nom, prénom, pays, établissement, liens vers le(s) réseau(x) social(aux), adresse e-mail et numéro de téléphone.

Les organisateurs auront le droit de communiquer sur les noms et institutions des participants, les éléments de leur participation et les photos prises lors de la compétition et des événements associés sur les réseaux sociaux, les sites internet et dans la presse.

5. Procédure et règles de participation

La compétition suivra le processus suivant :

- **18 novembre 2022** : ouverture des inscriptions des établissements à la compétition.
- **5 décembre 2022 et 12 décembre à 11h30 (France)** : réunion préparatoire avec les organisateurs et les tuteurs de toutes les institutions inscrites ayant des questions (visioconférence) :
<https://us06web.zoom.us/j/87948753436?pwd=bIF6ZFEvTUUyVi9VK3A1UytCNkd1dz09>
- **16 décembre 2022** : clôture des inscriptions : Inscription des élèves / étudiants retenus par leur établissement et de leurs tuteurs. (Questionnaire Google Form n°2) :
<https://forms.gle/1SNBbdfJSC54vtD67>
- **13 Janvier 2023** : Annonce des **noms des finalistes et des équipes franco-irlandaises** (les binômes seront formés de façon aléatoire lors d'un tirage réalisé par le jury) + communication du contenu du **panier d'ingrédients** retenu pour la finale.
- **8 mars 2023** : transmission par les équipes finalistes des fiches techniques de leurs recettes définitives.
- **29 Mars 2023** : finale au Lycée Christian Bourquin à Argelès-sur-Mer.

Les participants répondant aux critères énoncés dans les conditions générales de sa catégorie peuvent participer en fournissant leur proposition au responsable du concours dans son établissement.

Chaque établissement participant rendra compte du nombre de candidats présentés et sélectionnera des champions qui seront autorisés à poursuivre la compétition, au plus tard le 16 décembre 2022. (Questionnaire Google Form n°2)

Chaque établissement français ne peut sélectionner **qu'un binôme de champions (cuisine et service)** par catégorie.

Chaque institut irlandais de technologie peut sélectionner **jusqu'à deux binômes de champions** par catégorie.

Chaque collègue irlandais affilié aux ETB peut sélectionner **jusqu'à deux binômes de champions** par catégorie.

La sélection des champions se fera au travers de fichiers multimédias envoyés par les candidats suivant les recommandations indiquées en **partie 2 - Cadre Général** [au plus tard vendredi 16 décembre 2022](#).

Pour les participants français : La maîtrise de l'anglais est recommandée.

Chaque équipe aura jusqu'au 8 mars 2023 pour travailler son menu et sa présentation et envoyer aux organisateurs sa proposition définitive. Les équipes peuvent demander 1 ingrédient non inclus dans le panier (à condition que l'ingrédient soit assez facile à trouver en Irlande).

Chaque participant est seul responsable du contenu et des photographies qu'il envoie et garantit qu'il en est l'auteur ou qu'il dispose des droits et autorisations nécessaires de l'auteur ou du propriétaire pour son utilisation. Les organisateurs du concours déclinent toute responsabilité en cas de réclamation pour atteinte aux droits de propriété intellectuelle ou industrielle ou aux droits photographiques.

6. Composition du jury

Les finalistes seront sélectionnés par un jury composé de :

- Représentants de l'ambassade d'Irlande en France
- Représentants du partenaire METRO (France)
- Représentants du partenaire irlandais
- Représentants de l'enseignement professionnel, technologique et supérieur
- Représentants du Ministère de l'Education Nationale français
- Chefs et professionnels du service en France et en Irlande

La composition exacte du jury sera annoncée début janvier 2023.

7. Prix

Chaque participant recevra une attestation de participation.

Chaque finaliste recevra un prix pour sa participation.

8. Promotion

La compétition sera promue sur les canaux de communication des organisateurs et des partenaires.

L'intégralité des propositions reçues des participants sera valorisée lors de la finale de la compétition.

Des vidéos/animations de 1 à 3 minutes présentant les événements à Argelès-sur-Mer (compétition et remise des prix) et les expériences gastronomiques des finalistes en France et en Irlande, mettant en avant la contribution des partenaires. Les vidéos seront promues via la chaîne YouTube de l'Ambassade de France en Irlande et la chaîne YouTube du Campus GHT.

Les partenaires du FICAHT 2023

