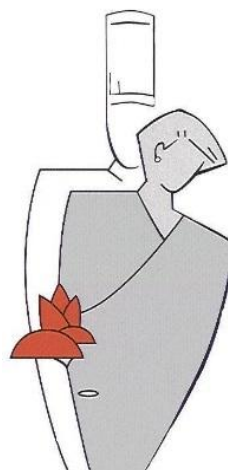


Les Instants Gourmets

Du Lycée Hôtelier International de Lille.

Ce concours est organisé par l'ensemble de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie/Restauration afin de faire découvrir aux collégiens le CAP cuisinier et le Baccalauréat Professionnel cuisine.



Le **LHIL**

Règlement de l'épreuve :

- 1. La participation au challenge « Les Instants Gourmets » est réservée exclusivement aux élèves de 3ème.**
- 2. Une première sélection s'effectuera sur dossier. Le candidat devra renvoyer avant le vendredi 30 Mars 2018 la fiche d'inscription ci-jointe accompagnée de la liste des denrées nécessaires à l'élaboration de sa préparation pour 4 personnes et sa photo. Le thème de cette année est :
«Endives à la Flamande»**
- 3. Il est demandé au candidat de respecter un temps de travail de 3 heures maximum et d'être créatif.**
- 4. Un jury composé d'enseignants, de professionnels, après consultation des dossiers désignera 12 finalistes pour la réalisation du plat en atelier au sein du Lycée Hôtelier International de Lille.**
- 5. La finale aura lieu le Mercredi 04 Avril 2018 au Lycée Hôtelier International de Lille.**
- 6. Lors de la finale, il sera mis à la disposition de chaque candidat un poste de travail individuel, ainsi également que tout le matériel essentiel à l'élaboration du plat (Four, batteur, plonge, réfrigérateur et congélateur). La présentation, la forme et la finition du plat restent à l'appréciation du candidat.**
- 7. Un jury composé de professionnels et d'enseignants désignera un classement final selon des critères de goût, d'originalité et de présentation.**
- 8. La proclamation des résultats se fera lors d'un cocktail de clôture en présence des familles des candidats.**

Les Instants Gourmets

Fiche d'inscription

A renvoyer à l'adresse :

Lycée Hôtelier International de Lille – **Section Hôtellerie/Restauration – Contact M.LEQUAIN**

« Les Instants Gourmets »

31, Passage de l'International

BP 90068

59007 Lille cedex.

Nom du candidat : En classe de 3^{ème}

Prénom :

Date de naissance : Age :

Adresse du candidat :

.....

Numéro de téléphone:.....

Nom et adresse du collègue :

.....

Numéro de téléphone du collègue :

Liste des denrées pour l'élaboration du plat pour 4 personnes:

« Endives à la Flamande »

(Faire le détail de chaque matière utilisée, mentionner les poids)

<i>Endives à la Flamande :</i>	
<i>Matières d'œuvre</i>	<i>Quantité</i>

Photo de la préparation sur le
Thème « Endives à la Flamande »