

**Challenge: Un Talent pâtissier « autour de la fraise »****1. Organisation du challenge:**

- Ce challenge est organisé par les équipes pédagogiques du LP et LGT du Lycée Polyvalent Sadi-Carnot/Jean Bertin de Saumur durant la période de confinement.

**2. Période du challenge:**

- Début des inscriptions le lundi 4 mai 2020 au lundi 18 mai inclus.

**3. Participants:**

- Peuvent participer l'ensemble des élèves et personnels du lycée et uniquement sous couvert du volontariat et sans obligation. Les parents d'élèves sont invités à participer également en apportant une aide complémentaire aux candidat(e)s et/ou au moment de l'analyse organoleptique.

**4. Inscription au challenge:**

- L'inscription se fait par retour de mail auprès des personnes référents du concours, du 4 au 18 mai inclus (M. Lair : [christophe.lair@ac-nantes.fr](mailto:christophe.lair@ac-nantes.fr), M. Boëffard : [yohann.boeffard@ac-nantes.fr](mailto:yohann.boeffard@ac-nantes.fr), M. Péchard : [stephane.pechard@ac-nantes.fr](mailto:stephane.pechard@ac-nantes.fr), M. Regnouf : [ludovic.regnouf@ac-nantes.fr](mailto:ludovic.regnouf@ac-nantes.fr) ).

**5. Déroulement du challenge:**

- Chaque participant(e) devra proposer une vidéo de 3 à 5 minutes maximum (le candidat(e) doit être visible dans laquelle il/elle présentera :
  - a. L'intitulé du plat choisi (exemple de fiche technique fournie en annexe),
  - b. L'argumentation commerciale dans le contexte du confinement,
  - c. La progression orale de la réalisation de la recette au fur et à mesure de la vidéo.
  - d. Démontrer les points clés et techniques des différentes préparations.
- Le coût matière de l'assiette ne devra pas dépasser 5 euros TTC et devra mettre en valeur des produits de première nécessité ou de base: farine, sucre, vanille, poudre à crème, œufs... et bien entendu la « fraise » qui sera l'élément principal du dessert.
- Les produits alimentaires utilisés seront si possible « locaux », pour être en soutien aux entreprises et agriculteurs locaux.
- Le déroulement du challenge s'effectuera au domicile du candidat(e) avec son équipement et matériel personnel.

- La créativité et l'ingéniosité devront particulièrement être mis en avant.
- Le candidat(e) fournira en plus de la vidéo, la fiche technique pour 4 personnes avec le prix unitaire et le coût matière. De plus, une histoire d'une dizaine de lignes sur la « fraise » serait appréciée afin de connaître davantage ce produit (fournie en annexe).
- Le candidat(e) devra effectuer en conclusion de sa vidéo, un test organoleptique de sa réalisation. Ses proches pourront y participer également.
- Le dressage se fera dans un contenant individuel (assiettes, bols, verrines, plat...).

#### 6. Dotations:

- a. Un prix sera attribué pour les trois premiers candidats.

#### 7. Désignation des lauréats:

- a. Un jury composé d'enseignants de spécialité (cuisine et pâtisserie), du chef des travaux hôtellerie, du proviseur ou proviseure adjoint, d'enseignants de matières générales examineront les vidéos en présentant une note /20 selon plusieurs critères. La moyenne la plus forte de l'ensemble des notes désignera le vainqueur ainsi que ses 2 dauphins.



#### 8. Responsabilité:

- a. Tous les participant(e)s déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).
- b. Tous les participant(e)s déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent challenge et qui pourraient être causés par son fait.
- c. Le LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur, décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un participant(e) dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du challenge, à lui-même, à un autre participant(e), à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.
- d. Le LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur, ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du challenge.



#### 9. Acceptation du règlement:

- a. Le fait de participer au présent challenge implique l'acceptation de ce règlement dans toutes ces conditions et à la renonciation à tous recours contre les décisions du LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur.
- b. La vidéo sera publiée sur le site internet du LPO Sadi-Carnot/Jean Bertin, 49400 Saumur et sera libre de droit.



# Fiche Technique

**Réalisation :**

**Nombre de personnes :**

<u>Matières premières utilisées</u>	<u>Unité</u>	<u>Quant</u>	<u>Prix unit.</u>	<u>Total HT</u>	<u>Techniques de réalisation</u>
					Mise en place du matériel et des M.P
					☞

**Coût total :**  
**Coût portion :**  
**Conservation :**

**Montage /Croquis**

Questionnaire au sujet des fraises.

Développer l'histoire de la fraise !

(Quand a-t-elle été découverte et ou-a-t-elle été découverte, comment se présente-t-elle etc... ?)

Présenter plusieurs variétés de fraises, les variétés précoces, les variétés demi-tardives, les variétés tardives, les variétés remontantes ?

En France la fraise est cultivée dans différentes régions, nous voyons qu'elles arrivent sur les marchés.

Précisez les régions productrices de fraises et précisez les mois de l'année qui favorisent la consommation de ce fruit !

Nous espérons que ces recherches apportent un bon regard en tant que consommatrices/consommateurs et...aussi en tant que consom'atrices/acteurs !!!