

CONCOURS du LUXEMBOURG

« CHEF OF THE YEAR 2013 »

Ce concours est organisé par le Vatel-Club Luxembourg et son Amitié Gastronomique François Vatel en étroite collaboration avec ses partenaires et sponsors.

Règlement

Art. 1 Les candidats

Le concours est ouvert à tout cuisinier travaillant au Grand-Duché de Luxembourg en vue de sélectionner le « Chef of the year 2013 ».

Art. 2 Date du concours

Le concours se déroulera le **lundi, 13 mai 2013** dans les locaux du Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck, rue Jos. Merten à Diekirch. Le concours débutera à 13.00 heures. Premier service à 19.30 heures.

Art. 3 Thème du concours

Entrée: Préparation de sandre et de saumon

Suite: Variation d'agneau, son carré, son épaule et sa souris avec minimum 2 légumes et 1 féculent

Dessert: 3 préparations à base de fruits exotiques

Toutes les préparations et présentations sont laissées au libre choix du candidat. Tous les mets sont à présenter sur assiettes. Les quantités sont à compter pour **12 personnes**.

Dans le but d'assurer l'égalité entre les candidats, chaque participant disposera du même panier de marchandises nécessaires à la réalisation des plats.

Le jour du concours, le participant aura à sa disposition la totalité des marchandises commandées moyennant le bon de commande. Le bon de commande fait partie intégrante du dossier d'inscription du candidat.

Toute tentative d'utiliser en cuisine des ingrédients préparés ou cuisinés d'avance, sera sanctionné par élimination du candidat et son exclusion du concours. Chaque candidat doit se présenter en tenue de travail correcte et se munir des ustensiles de travail nécessaires.

Art. 4 Inscriptions

Dès publication et parution du présent règlement, chaque candidat souhaitant concourir est tenu de faire parvenir son dossier d'inscription complet soit par voie postale au: **Vatel-Club Luxembourg, B.P. 5, L-7501 MERSCH** soit par email à: vatel@pt.lu.

Le candidat est invité à remplir le dossier d'inscription officiel et imposé. Il indiquera ses recettes personnelles, tenant compte des marchandises du panier. Le candidat devra adresser le développement détaillé de ses recettes au comité d'organisation **avant le 6 mai 2013**. Les feuilles comportant les recettes ne peuvent comporter **ni nom, ni signature, ni aucun autre signe** permettant l'identification du candidat.

Art. 5 Déroulement des épreuves

L'épreuve théorique

Le jury se réunira le 7 mai 2013 et prendra connaissance de toutes les recettes qui lui seront présentées par le comité d'organisation et jugera sur base de la cotation suivante:

Proportions	10 points
Recettes	10 points
Présentation	10 points
Total	30 points

Le candidat qui n'atteint pas un minimum de 15 points sur base de son dossier d'inscription ne pourra être admis au concours et sera notifié par le comité d'organisation au plus tard 3 jours avant la date du concours. Le classement se fera en totalisant les notes attribuées par chaque membre du jury.

Afin d'assurer l'anonymat de chaque candidat, toutes les recettes se verront attribuer un numéro, dont le comité d'organisation seul connaîtra la relation entre ce dernier et l'identité du participant.

L'épreuve pratique

Les candidats dont les noms et les recettes auront été retenus, se présenteront seuls **ou accompagnés d'un commis**, ayant moins de 24 ans, le jour du concours au LTHAH à 12h30. Ils prépareront leur propre menu et soumettront ensuite les plats à l'appréciation du jury.

Le dressage se fera assiette par assiette afin de garantir une grande diversité de plats sur chaque table.

Le jury attribuera cinq notes différentes à chacun des candidats:

Propreté et débarrassage	20 points
Manipulation et préparation	50 points
Originalité et créativité	20 points
Présentation	40 points
Goût	40 points
Total	170 points

Art. 6 Composition du jury

Le jury sera composé de 8 chefs professionnels, dont un sera désigné comme président.

Ne pourra être accepté comme membre du jury, la personne liée, soit par lien de parenté à l'un des candidats, soit qui a été son maître de stage, ou qui l'occupe actuellement dans son établissement.