

Concours des apprenti(e)s fribourgeois(es) des métiers de bouche Création d'une «Mise en bouche du Terroir»

Objectif

Durant le Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2009, afin de fêter le 50^{ème} anniversaire de l'Amicale fribourgeoise des chefs de cuisine AFCC, un concours est organisé pour mettre en valeur les produits du terroir et la créativité des futurs professionnels des métiers de bouche du canton de Fribourg.

Public cible

Les apprentis des métiers de bouche fribourgeois de 2^{ème} et 3^{ème} année de formation (état au 1^{er} septembre 2009).

Contenu du concours

Transformer de manière attractive et créative une denrée alimentaire de base du menu de Bénichon fribourgeois ou un des dix produits phares du Pays de Fribourg en forme de «Mise en bouche du Terroir» appelée ci-après «Finger food».

(«Finger food» = la préparation d'un mets pour que celui-ci puisse être mangé uniquement avec une main et debout)

Toutes les denrées alimentaires de différents menus de Bénichon sont autorisées.

Les 10 produits phares du Pays de Fribourg sont:

<i>Les produits laitiers</i>	Gruyère AOC Vacherin fribourgeois AOC Spécialités de fromages Crème double
<i>Les produits carnés</i>	Saucisson fribourgeois Jambon de la borne
<i>Produits de boulangerie</i>	Cuchaule Friandises de Bénichon
<i>Les produits végétaux</i>	Légumes du Pays de Fribourg Fruits du Pays de Fribourg
<i>Vins</i>	Vins du Vully Vins de Cheyres

Vous devez préparer un dossier complet de présentation de la création de la «Mise en bouche du Terroir»

- Recette
- Calcul des coûts de marchandises
- Indication sur les points critiques de production «CCP»
- Photo du produit et du «Finger food» qui favorise la vente

Les «Finger food» doivent ensuite être cuisinés / préparés par le créateur en démonstration et dégustation durant le 10^{ème} Salon Suisse des Goûts et Terroirs du 9 au 14 septembre 2009 à Bulle.

Les deux travaux, le dossier et la démonstration / dégustation seront évalués par un jury professionnel.

Les prix seront transmis à la fin de chaque journée.

Êtes-vous intéressé(e) et motivé(e)?

Alors prenez contact avec votre enseignant des branches professionnelles, votre maître d'apprentissage ou inscrivez-vous directement à l'aide de la fiche annexée.

Organisation

Le concours est mis en place par une collaboration de l'AFCC, les enseignants des Ecoles professionnelles et les associations professionnelles des métiers de bouche.

Financement

Les frais des produits sont en règle générale pris en charge par l'entreprise formatrice. Il y a possibilité de faire de la publicité pour l'entreprise formatrice.

En cas de difficulté, prenez contact avec votre enseignant professionnel.

Déroulement

Inscription à l'aide de la fiche d'inscription	30 avril
Rechercher une idée d'un «Finger food» moderne et créatif à base de denrées alimentaires du menu de Bénichon fribourgeois ou d'un produit du Terroir selon les indications ci-dessus et création d'un dossier de présentation format papier et informatisé.	31 mai
Sélection des meilleures créations de «Mise en bouche du Terroir» destinées à être démontrées au Salon Suisse des goûts et terroirs du 09 au 14 septembre 2009	15 juin
<ul style="list-style-type: none"> Planification du déroulement des démonstrations 	30 juin
<ul style="list-style-type: none"> Démonstration du «Finger food» Le participant prépare environ 50 à 100 unités du «Finger food». Pendant la préparation, un animateur commente le travail. Pour les deux membres du jury, deux portions du «Finger food» sont dressées comme pour un repas de fête. Le reste est dressé de manière attractive, mais en grande unité pour le public présent. La vaisselle nécessaire pour le dressage est apportée par le candidat. Le participant vient au concours avec sa mise en place de base faite, mais il doit assurer une animation qui dure environ 45 minutes (sans la dégustation). La mise en état du poste de travail est assurée par le participant et les membres du jury 	09 au 14 sept 2009

Jury

Le jury est composé de plusieurs professionnels selon les métiers.

Le jugement est basé sur les points suivants:

- L'originalité de l'idée
- La présentation du dossier
- La réalisation technique
- La communication face au public
- La qualité gustative du produit
- Le dressage / la possibilité d'être mangé comme «Finger food»

Prix

Les divers prix seront distribués aux lauréats du concours selon les directives qui suivront.

Concours des apprenti(e)s fribourgeois(es) des métiers de bouche
 Création d'une «Mise en bouche du Terroir»

FICHE D'INSCRIPTION

Nom Prénom.....

Adresse postale

Adresse e-mail N° de téléphone/portable.....

Entreprise de formation

Ecole professionnelle

Année de formation en septembre 2009 2^{eme} 3^{eme} N° du cours

Journée souhaitée pour la démonstration

Me 9 sept.	<input type="checkbox"/>	Je 10 sept.	<input type="checkbox"/>
Ve 11 sept.	<input type="checkbox"/>	Sa 12 sept.	<input type="checkbox"/>
Di 13 sept.	<input type="checkbox"/>	Lu 14 sept.	<input type="checkbox"/>

APPELLATION DE LA « MISE EN BOUCHE DU TERROIR »

.....

.....

.....

Remarques / Demandes / Attentes particulières

.....

.....

.....

.....

Signature de l'apprenti(e)

Signature du maître d'apprentissage

Dossier de présentation (également le contenu informatisé) a été rendu à l'enseignant professionnel le2009 (délai 15 juin)