



## Règlement

### Swiss Finger Food Trophy

Un concours par équipe d'un genre nouveau basé sur la gastronomie très tendance des Finger Food

#### 1 L'objet

Le Swiss Finger Food **Trophy** est disputé par 4 teams de trois personnes + un coach/chef de Team. La finale est organisée par l'Académie Suisse Bocuse d'Or **le vendredi 15 novembre 2019, au Salon Les Automnales à Genève, Palexpo**

#### 2 Composition du team

Ce concours est ouvert à **tous les professionnels des métiers de bouche, hommes et femmes.**

Le team comprend 3 personnes

#### 3 Les devoirs du concours

Le team présente les programmes suivants:

##### **Programme A**

4 Finger Food différents (à 12 pièces chacun), deux froids et deux servis chauds avec au minimum 2 composants chacun.  
Total 4 X 12 = 48 pièces

##### **Programme B**

4 Finger Food à base de 2 pâtes au levain différentes (peuvent être pétries mais pas façonnées) farcies chacune en deux variations (= 4 x 12 Finger Food)

## Programme C

2 X 12 petits fours ou pâtisseries différentes fourrés

2 X 12 mini friandises /

Total 4 X 12 = 48 pièces

Biscuits, pâtes de base, fonds, coquilles en chocolat, intérieur et crème (le tout non coupé et non travaillé) peuvent être préparés préalablement.

Les éléments de décoration peuvent être préalablement préparés.

### Pour les 3 programmes

Les produits alimentaires peuvent être préparés.

## 4 Définition de Finger Food

Petits mets qui se mangent en maximum 2 bouchées, debout en n'employant qu'une seule main.

## 5 Dressage

10 Finger Food par sortes demandés sont dressées sur plats (des plats libre pour les 40 éléments de chaque programme ) et présentés sur une table fournie par l'organisateur. Après la photo sont distribués au public présent et aux invités.

2 pièces de chaque sont réservés pour le jury et dressées par programme sur deux assiettes apportées par le Team ou mises à disposition par l'organisateur (à choix)

## 6 La notation

Le concours se veut l'expression des tendances les plus actuelles de la cuisine. Il souhaite clairement privilégier le goût et la dégustation.

Les teams devront éviter tous éléments décoratifs superflus dans le dressage de leur plat.

Tous les plats et les préparations doivent être **entièrement confectionnés sur place** et contrôlés par le jury lors de surveillance de la cuisine.

La notation se fait sur la base de 100 points

- Présentation / innovation 0 - 25  
( appétissant- goût- moderne)
- Composition – harmonie 0 - 25  
(goûts – couleurs – fonctionnel)
- Techniques de préparation 0 - 25  
(technique de base et de concours)
- Dressage et service 0 - 25  
(propreté – précision – présentation)

Maximum par membre du jury: 100 points

Pour la note finale les notes des jurys par programme sont additionnées et divisées par le nombre de jurys

Note finale maximum 300

## 7 Déroulement du concours

**Le concours se déroule sur 1 journée.** Il a lieu dans le cadre du salon « Les automnales » le 15 novembre 2019

Les Teams ont 2 heures 30 minutes à disposition.

Les teams commencent à 11 :30, 13 :00, 15 :30 et 17 :00, et présentent leur travail 2 heures 30 minutes après leur départ.

L'ordre de passage est tiré au sort 1 mois avant le concours.

Les descriptions et recettes doivent parvenir avant fin septembre

### **Préparations autorisées :**

Les légumes et fruits sont apportés par le team et peuvent être lavés, pelés, coupés mais non cuits.

Les divers ingrédients peuvent déjà être pesés si nécessaires.

Le concours et les délibérations du jury se déroulent sous la responsabilité du Chef des jurys. Lors de la compétition, en cas de litige ou de contestation sur un point du règlement ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, après délibération du jury, c'est le président du jury qui informe de la décision, sans appel. Toute contestation est à remettre en forme écrite au Président du Jury au plus tard 30 minutes après la proclamation des résultats.

## 8 Le matériel

**Deux postes de travail identiques sont mis à la disposition** et sont agencés par V-ZUG et. Le matériel à disposition des équipes leur sera communiqué ultérieurement.

**Le team apporte son propre «petit matériel de cuisine».**

Après l'épreuve, chaque team a 15 minutes pour débarrasser et nettoyer la cuisine L'inspection du poste de travail, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués par les jurys. Le poste de travail et le matériel doivent être rendus propres. Les candidats ne peuvent pas quitter leur poste avant qu'un membre de l'organisation n'ait donné son accord.

## 9 Habillement

**Tenue obligatoire pour le concours: veste de cuisine individuelle ou de team , pantalon noir, souliers noirs et toque (fournie si désiré).**

## 10 La direction du Jury

La direction des notations est sous la responsabilité du Président du Jury.

## 11 Le Jury

Le jury est composé **de 6 membres** représentant les divers métiers de bouche.

## 11 Le Jury

Le jury est composé **de 4-6 membres** représentant les divers métiers de bouche.

Un membre du jury ne peut pas venir du même établissement qu'un membre d'un Team.

## 12 La dotation

La dotation et le dédommagement des Teams du concours est la suivante:

**Vainqueur: Le Trophée, une médaille d'or et CHF 2'000.-**

**2<sup>ème</sup> prix: une distinction et CHF 1'500.-**

**3<sup>ème</sup> prix: une distinction et CHF 1'200.-**

**Il y a deux 3<sup>ème</sup> place execo.**

## 13 Modification de règlement – Annulation

Le comité organisateur se réserve le droit d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure.

Le comité organisateur se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

## 14 Assurance

Chaque participant doit être en possession d'une assurance au cas où un accident surviendrait au cours de la manifestation.