

Descriptif technique

16-F CUISINE (ÉQUIPE DE 2)

L'équipe sera validée par Abilympics France.

Synthèse de l'épreuve :

Travail en équipe pour préparer un menu complet : plat chaud, boisson sucrée, pâtisserie en utilisant diverses techniques et du matériel professionnel. Les candidats doivent démontrer leur capacité à travailler en équipe (un cuisinier et un pâtissier), ainsi que leur créativité dans la présentation des plats.

Déroulement de l'épreuve :

Temps alloué : 3 heures.

L'épreuve consiste à cuisiner des plats selon le menu présenté par l'équipe, à partir du plat principal et d'un plat additionnel, en utilisant leur propre recette avec l'équipement fourni. La présentation des plats est effectuée selon l'approche créative de chaque candidat.

Compétences et exigences :

Les candidats doivent savoir comment :

- ✓ aménager leur poste de travail ;
- ✓ suivre des techniques de cuisine ;
- ✓ suivre des normes élevées d'hygiène et sanitaire alimentaire ;
- ✓ utiliser les produits à bon escient ;
- ✓ montrer une approche créative ;
- ✓ réaliser l'épreuve dans le temps imparti.

Critères de notation :

- ✓ Conformité aux exigences sanitaires.
- ✓ Les techniques de cuisine et de cuisson.
- ✓ Travail avec des appareils et des équipements électro-ménagers.
- ✓ Présentation.
- ✓ Indicateurs organoleptiques (vue, odorat, goût...)
- ✓ Travail d'équipe.

Technical description

F-16 COOKING (TEAM WORK)

Summary:

Team cooking and presentation of full menu: hot dish, sweet beverage (as may be agreed), pastry items (as may be agreed) using various techniques and professional equipment. Contestants should show the teamwork of the chef and confectioner as well as and creativity in the dishes presentation.

Procedure:

Allocated time: 3 hours. The main task assignment is to cook dishes according to the menu presented by the team from the main food set and additional one, using their own recipe with the provided equipment. The food presentation is performed according to the creative approach of each contestant.

Requirements:

Contestants have to know how to

- ✓ arrange their workplace.
- ✓ follow the cooking techniques.
- ✓ follow high standards of hygiene and food sanitation.
- ✓ use the products wisely.
- ✓ show creative approach.
- ✓ time correctly the task performance.

Scoring criteria:

- ✓ Compliance with sanitary requirements.
- ✓ The cooking techniques and the mixed thermic treatment usage.
- ✓ Work with appliances and equipment.
- ✓ Presentation.
- ✓ Organoleptic indicators.
- ✓ Team work.