



*Panier candidat*

# Thème imposé

La thématique est autour du zéro déchet :

**« Le lapin dans tous ses états, carottes fanes et blettes »**

*La réduction des déchets alimentaires est au cœur de nos valeurs.  
Pour les phases qualificatives de la 15<sup>ème</sup> édition, **objectif zéro déchet.***

*Les candidat(e)s doivent cuisiner **les ingrédients imposés  
(lapin, carottes fanes, blettes) dans leur intégralité.***

**La gestion des pertes sera également intégrée dans la notation :**

*Tout doit être pensé pour revaloriser les déchets.  
Vous devez prévoir dans votre fiche technique une notice à ce sujet.*



# Panier fourni pour les candidats

## Thème du concours



« Le Lapin dans tous ses états, Carottes Fanes et Blettes »

### FRUITS ET LÉGUMES

<b>Carottes fanes</b>	<b>1 botte</b>
<b>Blette</b>	<b>1 kg</b>
Céleri Boule	0,5 P
Céleri branche	1 P
Oignons	0,300 kg
Ail	1 tête
Echalote	0,100 kg
Carotte	0,200 kg
Poireau	0,300 kg
Champignons de Paris	0,200 kg
Cerfeuil	0,5 botte
Persil plat	0,5 botte
Thym	Pm
Laurier	Pm

### ÉPICERIE

Fleur de sel	Pm
Sel fin	Pm
Gros sel	Pm
Poivre Blanc moulu	Pm
Huile de tournesol	Pm
Huile olive	Pm
Vinaigre de cidre	Pm
Vinaigre vin vieux	Pm
Farine de blé	Pm
Fécule PDT	Pm
Maïzena	Pm
Moutarde de Dijon	Pm
Moutarde à l'ancienne	Pm
Pignons de pin	Pm
Amandes	Pm

### MISE EN PLACE CENTRE

à disposition réalisé par l'établissement d'accueil

Fond brun de volaille	0.500 L
Fond Blanc	0.500 L

### CRÈMERIE

Beurre	0.500 Kg
Crème UHT 30%	1 L
Lait entier	1 L
Œufs Bio gros	6 P

### BOUCHERIE

<b>Lapin</b>	<b>1 unité</b>
Entier sans peau + rognons et foie	
Lard fumé	0.200 kg
Crépine de porc	0.200 kg
Barde de porc	0.300 kg

### BOISSON

Vin blanc	0.30 L
Vin rouge	0.30 L
Cognac	0.20 L
Porto	0.20 L

Retrouvez les modalités de participation et le règlement sur notre site : [www.concours-jeunes-talents.fr](http://www.concours-jeunes-talents.fr)

**Besoin de plus d'informations ? Contactez directement :**

**PEGGY PERREY - [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr) - 03 80 58 44 11**



## Matériel imposé

Dans le cadre du service à l'assiette, vous devrez utiliser **le mini faitout inox de notre partenaire CRISTEL dans votre dressage.**

### POIDS ET DIMENSIONS

- Ø intérieur de l'article \*10 cm
- Ø du fond 7,00 cm
- Longueur 17,00 cm
- Hauteur totale 7,00 cm
- Profondeur de la cuve 5,50 cm
- Longueur poignée 2,50 cm
- Largeur 11,50 cm
- Hauteur sans couvercle 6,00 cm
- Poids 0,45 kg
- Contenance 0,4 l

\* Dimensions de la partie supérieure de l'article, de bord intérieur à bord intérieur

### COMPATIBILITÉ

- Induction (depuis 1991)
- Gaz
- Vitro céramique
- Électrique
- Passe au four
- Passe au lave-vaisselle
- Passe au grill

**[Liens : https://www.cristel.com/fr/produits/mini-faitout-inox-castel-pro-fixe](https://www.cristel.com/fr/produits/mini-faitout-inox-castel-pro-fixe)**