

## TROPHÉE DES BREVETS PROFESSIONNELS

### **Le secteur Hôtellerie-Restauration organise la deuxième édition du Trophée des BP**

A Chartres, le 28/11/22, Le secteur Hôtellerie Restauration organise le deuxième trophée des BP pour la salle et la cuisine.

Ce concours a pour but de mettre en avant, le savoir-faire des apprenants, l'année de leur diplôme.

Parrainé par Joël Normand, ancien chef du Palais de l'Elysée, ce Trophée des Bp "Joël Normand" se déroulera le lundi 28 novembre 2022 à partir de 8h00 au Pôle Hôtellerie-Restauration du CFA Interpro28.

Chaque apprenti devra réaliser, tout au long de la matinée, plusieurs épreuves selon le règlement du concours, devant un jury constitué de professionnels qui procéderont à la dégustation ainsi qu'à la notation.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [le site du CFA Interpro28](#).

Vous pouvez également suivre notre actualité sur Facebook et Instagram.

Contact presse :

Jean-Lucien NINO

Coordinateur du secteur Hôtellerie-Restauration

02 37 91 66 77

[jean-lucien.nino@cfainterpro-28.fr](mailto:jean-lucien.nino@cfainterpro-28.fr)

## Déroulement des épreuves :

- Côté salle

### Chaque candidat devra réaliser :

Un cocktail (libre) à partir d'une bière blonde eurélienne

Un accord mets/vin ou alcool à partir des deux ingrédients de base du plat réalisé en cuisine

Une mise en place pour 2 couverts mettant en valeur la saison et le terroir

8h15 / 8h45 : Mise en place PLV (Tables régionales)

8h45 / 8h55 h : Préparation du candidat à son épreuve

9H00 / 11h30 : Déroulement du concours

11h30 / 12h00 : Remise en état des locaux

12h10 / 13h10 : Déjeuner candidats, Déjeuner jurys, partenaires et formateurs

14h00 / 15h00 : Proclamation des résultats et remise des prix

- Côté cuisine

### Chaque candidat devra réaliser :

Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème pour 4 personnes (Recette du livre Cuisine de référence)

8h10 / 8h30 : Arrivée des candidats en salle et rappel du règlement

8h30 / 11h00 : Production selon panier imposé

11h00 : Envoi (dressage sur assiette imposée rondes blanches plates) et remise en état des locaux

11h00 / 12h00 : Dégustation et notation par le jury

12h10 / 13h10 : Déjeuner candidats, Déjeuner jurys, partenaires et formateurs

14h00 / 15h00 : Proclamation des résultats et remise des prix