



JOUTONS

Amphithéâtre du Lycée hôtelier de Granville

• Mercredi 18 mars 2015 •

Show
cooking

Dinard vs Granville

6 équipes (de 4 élèves)
de 1ère année

2nd CAP • 2nd BTN • 2nd Bac Pro • 1ère passerelle

Événement organisé
entre les lycées hôteliers:

• M. Marland de Granville
• Y. Bourges de Dinard



Le chou, la crème
& le POIRÉ

15mn / équipe complète

- Mise en place de la table selon le thème
- Commercialisation
- Réalisation & dressage de 20 mises en bouche
- Service du poiré en shooter.

Panier :

- Chou fleur
- Crème liquide
- Beaucoup de produits blancs

LE CHOU À LA
CRÈME SUCRÉE

10mn / 1 élève service
& 1 élève cuisine

- Conception & mise en place de 20 choux, d'une "crème" et d'un glaçage libres.
- Dressage, décor et service devant le public et le jury.

Panier :

- Beaucoup d'aliments blancs pour garnir les choux réalisés par les joueurs.

Les crêpes
comme SUZETTE

15mn / 1 élève service
& 1 élève cuisine

- Le grand classique de la crêpe Suzette réalisée à 4 mains.

Panier :

- Crêpes fournies
- jus d'orange frais
- Citron jaune : 1 pièce
- Beurre : 0,150gr
- Sucre morceaux : 12
- Grand-Marnier : 10cl
- Cognac : 3cl

La
SURPRISE

10mn / équipe complète



Facebook : JOUTONS

