

Un concours « Duo 2 Chefs » au lycée hôtelier

La Mention Complémentaire Organisateur de Réception du lycée des métiers hôtelier de Mazamet organise, le lundi 22 mai, un événement intitulé « Concours Duo 2 Chefs ».

Il s'agit d'un concours interne à destination d'élèves de l'établissement en 2e année de formation du baccalauréat professionnel. Cette section du lycée hôtelier souhaite, par la création de ce concours inédit, valoriser les métiers de l'hôtellerie-restauration, mettre en valeur l'esprit de brigade et favoriser la créativité.

Il s'agit également d'un projet pédagogique qui permet de réaliser un concours fait par des élèves pour des élèves, en partenariat avec des professionnels. Les différentes épreuves s'articulent autour de 4 épreuves techniques.

-La production culinaire : 2 h 30 de préparation créative en duo (cuisinier et serveur) avec 2 produits imposés : selle d'agneau et asperges vertes.

-Services et commercialisa-



Le lycée sait organiser des événements formateurs pour ses élèves.

tion : 3 épreuves de 20 minutes : une épreuve de création d'un cocktail sans alcool et d'un cocktail avec alcool imposé. Les 2 cocktails seront exécutés par le serveur et ils seront argumentés par le cuisinier.

-Une épreuve technique : réaliser un tartare de magret de canard pour deux personnes et valoriser la préparation.

-Une épreuve « arts de la table » : réaliser la mise en place à la carte d'une table de 4 personnes sur le thème « Soirée de gala printanière » à l'aide de décorations mises à disposition et d'un élément personnel de mise en œuvre.

À l'issue de cette journée, aura lieu la remise des prix autour d'un cocktail dînatoire.