



Réseau académique  
franco-irlandais  
des Arts Culinaires,  
de l'Hôtellerie et du Tourisme



France-Ireland  
network  
for Culinary Arts,  
Hospitality and Tourism

## Information pour les finalistes

BRAVO !

Vous êtes sélectionné.e.s pour participer à la finale de la **Cook and serve competition FICAHT 2023** qui se déroulera au **lycée Christian Bourquin à ARGELES-SUR-MER mercredi 29 mars 2023**.

### Horaire du concours

- 8h00 à 8h30 : Mise en place : les tuteurs sont autorisés à entrer dans la cuisine pour préparer le matériel dont les finalistes pourraient avoir besoin. Il n'est pas question de cuisiner à ce moment-là.
- 8h30 à 11h30 : temps de préparation/cuisson.
- 11h30 à 12h00 : pause déjeuner au self du lycée.
- 12h00 : service des plats aux membres du jury :
  - 12h20 : entrée
  - 12h40 : plat principal
  - 13h00 : dessert
- 13h30 à 14h30 : délibération du jury

Les résultats seront annoncés avant le dîner **Goût de France (29 mars 2023)** et les prix seront remis à ce moment-là. Les finalistes et leurs conférenciers dîneront au self du lycée.

### Organisation du déplacement

Chaque équipe finaliste se charge d'organiser son transport jusqu'à Argelès-sur-Mer.

Les frais des finalistes et de leurs tuteurs sont **pris en charge par le l'organisateur** :

- **Transport** : Un budget de 250 € par personne est alloué à chaque finaliste et à son tuteur. L'établissement doit signer une convention dans laquelle il s'engage à envoyer les cartes d'embarquement ou autres justificatifs de transport, et les factures et les reçus prouvant l'utilisation de l'argent. S'il ne participe finalement pas, il s'engage à rembourser les sommes reçues. Il s'engage également à reverser à l'organisateur le solde non dépensé ou non justifié.
- **Hébergement** à Argelès-sur-Mer : les finalistes de moins de 18 ans seront hébergés à l'internat du lycée dans des chambres de 4 avec salle de bain partagée. Les finalistes de plus de 18 ans seront hébergés dans des mobil-homes dans un camping à proximité (accessible à pied / chambres individuelles / salles de bain partagées). Dans les deux cas, les draps sont fournis mais **ils devront apporter leurs propres serviettes de toilette**.  
Considérant que les résultats seront donnés le soir, les finalistes devront peut-être envisager de rester 2 nuits (28 et 29 mars 2023).
- **Restauration** : les repas (petit déjeuner, déjeuner et dîner au self du lycée) du mardi 28 mars 2023 dîner au jeudi 30 mars 2023 petit déjeuner.

## Quelques recommandations

- Prenez rapidement contact avec vos homologues irlandais membres de votre équipe afin de définir votre menu commun et organiser la préparation de la finale.
- Envoyez à [ficaht2023.bourquin@gmail.com](mailto:ficaht2023.bourquin@gmail.com) **au plus tard le 8 mars 2023** vos recettes définitives (**fiches techniques** détaillées précisant les fournitures et quantités souhaitées).
  - o Catégorie 1 : cocktail sans alcool à base de sureau, entrée à base de crevettes, plat à base de blanc de poulet servi en brochette, garniture de pomme de terre et garniture de carottes primeurs, sauce pour accompagner la brochette, décoration de la table (matériel nécessaire : fleurs...)
  - o Catégorie 2 : cocktail sans alcool, entrée à base de poissons fumés et huitres chaudes, plat à base de blanc de poulet servi en brochette, garniture de pomme de terre et garniture de carottes primeurs, sauce pour accompagner la brochette, dessert à base de chocolat noir et agrumes, décoration de la table (matériel nécessaire : fleurs...).
- Pour la finale, tout le matériel de cuisine et de service est fourni. Cependant, les finalistes qui le souhaitent peuvent apporter leur propre petit matériel de cuisine comme des couteaux (autorisation à obtenir avant le vol) et les éventuels éléments spécifiques nécessaires à la décoration de la table.
- Les finalistes doivent apporter leur tenue professionnelle de cuisine/service + chaussures de sécurité.
- Prévoyez au minimum un bagage enregistré car des couteaux de cuisine seront offerts aux vainqueurs.

Vous voudrez bien trouver en pièces jointes :

- La convention de participation à la finale de la **Cook and serve competition FICAHT 2023**,
- Le règlement intérieur du lycée Christian Bourquin et de son internat.

Merci de bien vouloir compléter et signer la convention et nous l'envoyer scannée par mail **au plus tard le 10 février 2023**.

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter : [ficaht2023.bourquin@gmail.com](mailto:ficaht2023.bourquin@gmail.com)

## Un grand merci à nos partenaires !

