



ANNEXE 2 – PLANNING

JOURNEE DE PREPARATION A LA FINALE

LUNDI 12 FEVRIER 2024 AU CEPROC

Tous les apprentis finalistes recevront en temps utile **une lettre de convocation par voie postale avec le programme détaillé de la journée.**

ATTENTION : Tous, sont attendus **SANS EXCEPTION** au CEPROC dès le dimanche 11 février 2024 en fin d'après-midi.

LA FINALE DU CONCOURS

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances

VENDREDI 22 MARS 2024

*Attention : Tous les candidats sans exception sont attendus au CFA **dès le vendredi.***

14h00 - 18h00 (heure limite d'arrivée des candidats)

19h00 : Fermeture des laboratoires

Accueil des candidats à la cafétéria du CEPROC :

CEPROC côté Résidence des Buttes Chaumont - 86 rue Petit 75019 PARIS

Etape 1 : Partie « Administrative »

- Présentation et contrôle d'identité, au pôle d'accueil, de chaque apprenti muni obligatoirement de sa **convocation envoyée par email** et d'une **pièce d'identité** (CIN, passeport ou permis de conduire).
- Emargement et tirage au sort du numéro d'anonymat du poste de travail.

Lors de l'émargement, chaque apprenti doit remettre impérativement la fiche médicale complétée et signée avec ordonnance des médicaments si traitement médical en cours (fiche reçue par mail au préalable).

Rappel du règlement : *Aucun parent, ni chef d'entreprise, ni enseignant accompagnant les candidats ne seront admis dans l'enceinte du CEPROC une fois l'aide au déchargement, l'émargement et tirage au sort du candidat effectués.*

Etape 2 : Partie « Technique »

Le candidat badgé d'un numéro d'anonymat peut à présent procéder à l'installation à son poste de travail :

1/ Dépose de chaque décor dans une salle « sèche » sécurisée du CEPROC.

2/ Vérification par le jury de travail et mise en place du petit matériel apporté par le candidat à son poste de travail dans les laboratoires. Puis contrôle par chaque candidat en présence d'un jury de travail de l'intégralité des matières premières avec signature contre-décharge. Le candidat est autorisé, s'il le souhaite, à installer ses matières premières dans les chambres froides.

19h30 : Prise de possession des chambres par les candidats.

20h00 : Brief des candidats avant le dîner.

Rappel de certaines consignes par le Président du Jury David BRET depuis la journée de préparation, en présence des jurés de travail et des professeurs du CEPROC.

Dîner sur place au CEPROC en présence du staff et jurés de travail.

21h00 : Retour aux chambres des candidats encadrés par le staff de l'école.

SAMEDI 23 MARS 2024

Ouverture du CEPROC de 7H30 à 21H30

Le CEPROC met à disposition des candidats pendant les 2 jours d'épreuves des boissons (café, eau et sodas).

07h00 - 08h00 : Réveil des candidats.

Petit déjeuner à la cafétéria.

Les candidats sont en tenue de travail.

08h30-19h00 : **1^{ère} partie du concours (+/- 10h d'épreuves pratiques)**

Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :

12h30 - 14h30 : Buffet froid mis à disposition des candidats dans les laboratoires

19h00 - 20h00 : Nettoyage des laboratoires.

Attention : Cuisson de nuit autorisée mais uniquement au four (sans sonde).

20h30 : Dîner servi chaud sur place

Candidats en présence du Président du Jury + Jury de travail + Staff

21h30 : Retour aux chambres des candidats.

Sortie des fours des pièces en fin de cuisson et mise en refroidissement par un membre du staff

DIMANCHE 24 MARS 2024

Ouverture du CEPROC de 7h00 à 20h00

07h00 – 8h00 : Réveil des candidats.
Petit déjeuner à la cafétéria.

8h00 - 18h30 : **2^{ème} partie du concours (+/- 10h00 d'épreuves pratiques)**

La photographie du portrait de chaque candidat est programmée durant cette journée dans une salle dédiée à proximité des laboratoires (= salle de conférence)

Staff concours : Préparation des lots pour chaque candidat dans la salle de conférence

Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :

12h30 - 14h30 : Mise à disposition d'un buffet déjeunatoire.

16h00 - 16h45 : Mise sur échelles de :

- 3 tranches de la Galantine citron-gingembre seront déposées sur 3 assiettes marquées au numéro du candidat

- 3 tranches ou portions de l'entremets Terre et Mer avec sa garniture et sa sauce froide seront déposées sur 3 assiettes marquées au numéro du candidat

- 3 parts de la tarte chocolats-framboises seront déposées dans 3 assiettes marquées au numéro du candidat.

17h00 - 19h00 : **Dégustation des 3 pièces simultanément en salle de jury à proximité des laboratoires (3 groupes différents de jurés de dégustation)**

17h00 - 18h00 : Nettoyage des laboratoires.

19h45 : **1^{er} service pour les candidats** - Dîner servi chaud.

20h30 : **2nd service pour staff et jurys**

21h00 : Retour aux chambres des candidats.

LUNDI 25 MARS 2024

- 07h00 :** Réveil des apprentis
- 07h30 - 08h00 :** Petit déjeuner
Prendre matériel nécessaire et suffisant pour montage des buffets par les finalistes (mallette)
Si utilisation d'un pistolet à colle pour la pièce de décor, le candidat doit apporter une rallonge électrique sur enrouleur de 6 à 10 mètres.
- 08h30 - 10h30 :** **Montage des produits et du décor sur buffets par les candidats.**
- 10h30 :** Les candidats quittent l'espace d'exposition des buffets en laissant leur badge à côté du chevalet numéroté pour vérification de la correspondance.
- 10h30 - 11h15 :** Retour des candidats dans les chambres pour habillage en tenue officielle (veste + tablier récupérés la veille par les candidats).
Libération des chambres
- 11h15-11h30 :** Stockage des bagages en salle sécurisée (= salle de conférence) + remise toque (penser à agrafeuse)
MB détient la clef de la salle de conférence
- 11h30 :** Photos de l'ensemble des candidats en tenue + David Bret + Joël Mauvigney
- 10h30 - 11h00 :** **Notation des buffets par le jury de présentation (2 groupes distincts)**
- 10h30 - 11h30 :** **Shooting buffets (sans candidats) + table des dotations par les 2 photographes**
- Mise en place de l'espace remise des prix par le staff concours : Estrade - Pupitre- Sono - kakémonos - table des dotations etc)
- 12h00 :** **Ouverture de l'exposition des buffets** avec passage en revue de chaque buffet et présentation de chaque candidat par le président du Jury David Bret, au Président national Joël Mauvigney et des « Officiels » présents.
Accueil des partenaires sur l'espace remise des prix
- 12h30 - 13h30 :** **Proclamation des résultats et remise des prix**
- 13h30 :** Accès au Buffet cocktail de clôture
- 16h00 :** **Récupération auprès de Mme BOUVIER des prix et dotations (salle de conférence)**
Démontage autorisé des buffets
- 17h00 :** **Fin du concours -**