



Finale 26 mars 2026 - Lycée Robert Buron, Laval

Promotion Alexandre Couillon

Chef de la Marine *** Michelin
et * verte à Noirmoutier

ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR



Éditorial

Le Concours Écoles amorce cette année sa 13^e édition.

13 ans maintenant que nous sommes à vos côtés, vous, élèves et enseignants, 13 ans que nous avons à cœur de valoriser l'exigence des métiers de la restauration et l'importance de la formation.

Ce concours pédagogique est aussi le reflet de notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

Les élèves auront quant à eux l'opportunité de démontrer leur créativité et leur technique face à un prestigieux jury composé de chefs de la gastronomie française et d'enseignants fortement impliqués.

C'est aussi un grand moment de partage et d'échanges entre les équipes et le jury, de moments toujours très intenses et riches en enseignements.

C'est le chef Alexandre Couillon, chef de la Marine *** Michelin et * verte à Noirmoutier, qui nous fait l'honneur de présider cette nouvelle édition du Concours Écoles, accompagné par le coach enseignant Simon Degraix lauréat de l'édition 2025.

Venez vivre avec le Concours Écoles une aventure unique en équipe, synonyme d'enseignements, de rencontres, de partages culinaires et de dépassement de soi !

L'Équipe Président Professionnel

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2026

Alexandre Couillon:



Chef du restaurant La Marine à Noirmoutier

Entre Terre et Mer. Coup de vent sur Noirmoutier. Face au port de l'Herbaudière le restaurant La Marine s'est fait une place grâce à la pugnacité et au talent du chef, épaulé par son épouse Céline.

Alexandre Couillon règne sur son domaine divisé en deux : Elise ; bistrot marin jouant la cuisine du marché, et son navire amiral La Marine.

L'histoire de La Marine est aussi celle d'un couple, Céline et Alexandre. Après l'école hôtelière où ils se sont rencontrés, ils commencent leur vie professionnelle chacun de leur côté. Alexandre Couillon fait ses armes auprès de Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Georges Paineau à Questembert, Thierry Marx à Cordeillan-Bagès et Pierre Lecoutre à l'Atlantide.

Mais à 22 ans, Alexandre et Céline décident d'accepter l'offre des parents d'Alexandre de reprendre la gérance de leur restaurant.

Le jeune couple n'est pas préparé à diriger une affaire jusqu'alors saisonnière et qui doit maintenant les faire vivre toute l'année. Les débuts sont rudes et très difficiles.

En 2002, La Marine entre au Guide Michelin avec un bib gourmand et en 2007, c'est la première étoile.

En 2008, Alexandre Couillon décide de sauter le pas et d'investir en devenant propriétaire de sa maison et de celle qui est mitoyenne.



Tout change alors, la première maison va être conservée, transformée en brasserie, c'est la Table d'Elise. La table étoilée va être déplacée dans un décor conçu selon leurs goûts par un architecte.

Côté gastronomique, La Marine réduit de moitié le nombre de places pour mieux traiter ses clients et 6 ans plus tard en 2013, le Chef obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin ainsi que 4 toques au Guide Gault-Millau cette même année.

Le fait que le CV d'Alexandre Couillon ne compte pas une longue série de stages dans de grandes et prestigieuses maisons, a peut-être aidé ce chef à rester libre, hors des influences, en compensant ce manque d'expérience chez les autres par un travail personnel acharné et une curiosité insatiable. Il se tient au courant et participe à tous les événements gastronomiques possibles, lui qui a été très jeune à son compte. Ce qui lui laisse une fraîcheur dont la dynamique se fait toujours sentir dans l'inventivité de ce chef talentueux.

Alexandre Couillon est ancré dans son terroir, il joue la carte des produits locaux, cueille lui-même les herbes sauvages. Face au port de l'Herbaudière, La Marine est à proximité de la criée où Alexandre Couillon peut choisir les plus beaux coquillages, coques, couteaux, palourdes et bien sûr, tous les poissons qu'il met à sa carte.

En 2023, c'est l'ultime consécration ; après 24 ans de travail acharné **La Marine obtient une troisième étoile.**



Finale le
26 mars 2026

LE CONCOURS	05
LES ÉPREUVES	06
SÉLECTION DES FINALISTES	07
LA FINALE	08
LES DOTATIONS	13
PRISE EN CHARGE MATIÈRES ET VAISSELLES	14
LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE	15
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	16
MON INSCRIPTION	17
RETOUR D'EXPÉRIENCE ÉDITION 2025	18



Élaboré en lien avec
l'Éducation Nationale et le DANE

Le règlement complet est disponible
sur www.president-professionnel.fr/les-concours
ou sur simple demande à :
Concours Ecoles
G.L.F. - 15 rue de l'étang - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ
concoursecoles@president-professionnel.fr

LE CONCOURS

Qu'est-ce que le Concours Écoles ?

C'est une expérience unique à vivre en équipe, un concours basé autour de deux métiers indissociables, la Cuisine et le Service :

- Des épreuves pour l'élève Cuisine avec la création et la mise en valeur d'un plat et d'un dessert
- Des épreuves spécifiques pour l'élève côté Salle avec le service du plat et du dessert réalisés par son binôme, ainsi qu'un oral d'argumentation

LES OBJECTIFS

Le Concours Écoles apporte aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite.

A travers les thèmes imposés par le Président du Jury Alexandre Couillon et Président Professionnel, le Concours Écoles a pour objectifs de :

- Développer la technique culinaire et créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.
- Mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir.
- Sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève commercialisation et services, et de deux coaches enseignants.

L'ÉLÈVE CUISINIER

Il met en œuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée de l'épreuve.

Le candidat dispose de 4h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve (le plat et le dessert). Il devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30.

L'ÉLÈVE COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du plat et du dessert.

La prestation orale qui s'effectuera devant le jury commercialisation et services ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivie de questions posées par le jury commercialisation et services.

Il effectuera dans un second temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du plat et du dessert réalisés par l'élève cuisinier.

Une théâtralisation est possible, l'acte doit rester professionnel et applicable en restauration.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le jury dégustation et commercialisation et services ne devra pas excéder 5 mn par mets, acte de service inclus.

LE COACH ENSEIGNANT CUISINE

Il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe. Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera présent en 3 temps distincts en cuisine. Soit au total 2 h 00 avec son élève cuisinier : 1 heure au lancement en cuisine, 30 mn avant l'envoi du plat, 30 mn avant l'envoi du dessert.

BONUS COACH : si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, il pourra demander exceptionnellement la présence de son coach 10 mn maximum, cela une seule fois durant toute l'épreuve, et uniquement avant l'envoi du plat.

LE COACH ENSEIGNANT COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il a un rôle de conseil et de soutien. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe.

Sur le temps d'épreuve de l'élève commercialisation et services, il sera présent en 2 temps distincts auprès de l'élève. Soit au total 30 mn avec son élève : 15 mn avant que l'élève aille en cuisine rejoindre son équipier pour l'envoi du plat en salle et idem 15 mn avant l'envoi du dessert en salle.

NB : pour les phases d'attente une table sera mise à disposition pour chaque équipe dans "le village des candidats".



LES ÉPREUVES



THÈME DU CONOURS

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert.

PLAT

Crème chaude d'étrille ou crabe vert
Accompagnée d'une crème parfumée
foisonnée (épices, huiles, jus, demi-glace,...)

1^{ère} garniture
Raviolis chauds condimentés de forme libre

2^{ème} Garniture
Garniture libre

Précisions : Raviolis à base de pâte à nouille

Acte de service sur le plat :
Dressage de la crème foisonnée sur l'assiette/
le bol au guéridon (matériel libre)

À envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

- Ces recettes devront être l'occasion d'une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes qui auront été utilisées.
- Attente d'une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit, de son histoire, ses origines ...

Pour tout complément d'informations, merci d'envoyer un mail à concoursecoles@president-professionnel.fr

SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque équipe devra constituer un dossier complet d'inscription. Les fiches techniques doivent être rédigées de façon très lisible, détaillées et explicites. Les matières et coûts associés doivent être précisément décrits. Une explication du choix des crèmes est exigée, ainsi qu'un argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir) où se trouve l'établissement des candidats. Enfin les photographies doivent être de bonne définition (2 photos maximum pour chaque met).

Attention à veiller à ce que tous les éléments fournis (fiches techniques, fiches de progression, argumentaires, photos...) **soient anonymes**. La sélection des dossiers étant anonyme, les documents transmis ne doivent comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître un membre de l'équipe candidate ou son établissement.

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis :

- au président du jury : Alexandre Couillon, Chef de la Marine *** Michelin et * verte à Noirmoutier
- au coach enseignant lauréat de la promotion 2025 : Simon Degraix, professeur de cuisine à l'Ecole Hôtelière Le Renouveau (cela implique que l'établissement lauréat de la promotion 2025 ne pourra pas participer au concours 2026.)

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera avec les critères suivants :

NOTATION DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

Originalité des recettes	notation sur 20 pts
Fiche progression	notation sur 20 pts
Esthétique des plats réalisés	notation sur 20 pts
Qualité des photos (2 photos maximum pour chaque met)	notation sur 10 pts
Justification de l'utilisation des crèmes	notation sur 20 pts
Argumentaire terroir du plat et du dessert	notation sur 40 pts
Qualité apportée au dossier	bonus 10 pts

Soit un Total de 140 points

NB : en cas de participation à la finale, la moitié de ces points (notation sur 70) sera ajoutée à la note finale.

Les 6 classes ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenues pour la finale. Les deux suivantes seront suppléantes en cas de désistement d'un des candidats retenus pour la finale.

Les enseignants tuteurs des candidats sélectionnés seront informés par mail et

téléphone le 15 janvier 2026 au plus tard.

Les enseignants tuteurs des candidats non sélectionnés seront également informés par mail, avec un dossier comportant une synthèse personnalisée de la délibération du jury, afin d'apporter une information pédagogique de suivi à leurs élèves.

Retrouvez également l'annonce des finalistes le 15 janvier 2026 sur les réseaux sociaux Instagram & Facebook, ainsi que sur Youtube et sur le site Président Professionnel.



À noter : si l'un des membres de l'équipe finaliste se désiste, l'enseignant tuteur doit le signaler dans les meilleurs délais par mail à : concoursecoles@president-professionnel.fr

- Si l'élève cuisinier se désiste, l'élève commercialisation et services ou un élève de la même classe pourra le remplacer. Dans le cas où l'élève commercialisation et services remplace l'élève cuisinier, l'élève commercialisation et services pourra être remplacé par tout autre élève de la même classe.
- Si l'un des coachs enseignants se désiste, il peut être remplacé par un enseignant du même établissement engagé.

LA FINALE

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE À LAVAL

L'équipe Président Professionnel et la division Lactalis Foodservice France auront le plaisir de vous accueillir en terre lavalloise, au siège du Groupe Lactalis, afin de vous faire partager une expérience unique et immersive !



Vous découvrirez là où tout a commencé et serez les témoins de l'héritage exceptionnel des produits laitiers du Groupe ainsi que de leurs valorisations dans le foodservice et les métiers de la restauration.

Autour du Concours Écoles, les équipes candidates mais également le jury découvriront un programme spécialement conçu pour eux.

Les équipes seront ainsi conviées le 25 mars 2026, la veille de la finale, afin de vivre une #LactalisExpérience :



Visite de la Cité du Lait

Une expérience gourmande et culturelle dans le musée privé de Lactalis.



Visite d'une exploitation laitière



Découverte et valorisation de nos différents produits et des valeurs de notre division Lactalis Foodservice France.

Une journée unique, l'occasion de découvrir en profondeur les valeurs qui nous guident chaque jour avec passion, à vos côtés.

LE PROGRAMME



Les épreuves de la finale se dérouleront le **jeudi 26 mars 2026 au lycée public professionnel Robert BURON** - Avenue de Chanzy, 53000 Laval (48°04'04.7"N 0°45'24.5"W)

Les candidats sélectionnés y seront attendus la veille, le mercredi 25 mars de 10h à 13h afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée.

J-1 JOURNÉE IMMERSION 25 mars 2026

Équipes candidates

- 10h-13h :** Arrivée des équipes candidates
- 13h30 :** Déjeuner des candidats
- 14h30 :** Visite d'une exploitation laitière et visite de la Cité du Lait
- 18h30 :** Fin de la journée immersion

JOUR J LA FINALE 26 mars 2026

- 7h15 :** Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats
- 7h50 :** Entrée en cuisine de l'élève cuisinier après avoir fait valider son panier par le Président du jury
- 8h50 :** Début de l'oral argumentaire crème et terroir par l'élève commercialisation et services
- 11h20 :** Début de la dégustation plat
- 12h20 :** Début de la dégustation dessert
- 13h20 :** Fin des épreuves
- 14h00 :** Échanges avec le président et les jurys
- 16h30 :** Fin de journée au Lycée Buron
- 17h30 :** Cérémonie de la remise des prix à Laval
- 18h30 :** Cocktail

Les frais de déplacement, frais d'hébergement et le dîner du 25 mars sont pris en charge par Président Professionnel. Voir le règlement complet sur : www.president-professionnel.fr/les-concours

LE JURY
LORS DE LA FINALE



Le Jury de la finale est composé de personnalités de la gastronomie française (Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés...), particulièrement le Président, ainsi que d'enseignants culinaires. Ils arbitrent les épreuves de la finale de la façon suivante :

LE PRÉSIDENT DU JURY

Alexandre Couillon, Chef de la Marine *** Michelin et * verte à Noirmoutier. Il sera secondé par Simon Degraix, le coach enseignant lauréat du concours 2025.

LE JURY TECHNIQUE

Des chefs et des enseignants culinaires évaluent en cuisine, veillent à l’organisation et à la régularité des épreuves techniques ainsi qu’à la stricte application du règlement.

LE JURY DÉGUSTATION

Des chefs et des enseignants culinaires dégustent et notent les plats et prestations des candidats.

LE JURY COMMERCIALISATION ET SERVICES

Un directeur de salle/maître d'hôtel et un ou deux enseignant(s) spécialiste(s) de la Salle évaluent la prestation de l’élève commercialisation et services. La prestation commercialisation et services fera ainsi l’objet d’un prix spécial décerné lors de la remise des prix.

LA NOTATION
LORS DE LA FINALE

Lors de la mise en œuvre des recettes, le jury Technique observe les candidats et note leurs travaux, puis le jury Dégustation évalue les plats.

CRITÈRES D'ÉVALUATION
TECHNIQUE EN CUISINE

Qualité des matières premières choisies	notation sur 30 pts
Organisation, propreté, hygiène et tri	notation sur 30 pts
Cohérence avec le dossier, Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 35 pts
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 60 pts

Soit un total de 155 points

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :
1. Tout retard dans l'envoi des plats sera pénalisé comme suit : Jusqu'à 5 minutes de retard : -10 points. Entre 5 et 10 minutes de retard : -30 points. Plus de 10 minutes de retard : Disqualification.
NB : Si le retard est généré par l'élève cuisine, alors l'élève commercialisation et services verra son temps de présentation réduit d'autant
2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisine. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1^{er} écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

POUR LE PLAT PRINCIPAL

Originalité de la recette	notation sur 20 pts
Présentation soignée	notation sur 20 pts
Crème chaude	notation sur 20 pts
Raviolis	notation sur 20 pts
2 ^e garniture	notation sur 10 pts
Crème parfumée foisonnée	notation sur 20 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 40 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services

- Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)
- Commercialisation professionnelle notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services.

Soit un total de 190 points

La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

POUR LE DESSERT

Originalité de la recette	notation sur 20 pts
Présentation soignée	notation sur 20 pts
Utilisation créative de l'algue	notation sur 10 pt
Jeu des textures	notation sur 20 pts
Sauce à base de crème	notation sur 20 pts
Harmonie gustative de l'ensemble avec le légume	notation sur 40 pts

Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services

- Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)
- Commercialisation professionnelle notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services

Soit un total de 170 points

RÉCAPITULATIF NOTE FINALE :

Technique en cuisine	notation sur 155 points
Plat Principal	notation sur 190 points
Dessert	notation sur 170 points
Note du dossier (note attribuée à la sélection % par 2)	notation sur 70 points

TOTAL notation sur 585 points

La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

LA PRESTATION COMMERCIALISATION ET SERVICES LORS DE LA FINALE

L'élève commercialisation et services aura 2 épreuves qui lui permettront de se voir attribuer un prix spécial « Commercialisation et Services »

ÉPREUVE 1 : ARGUMENTATION CRÈME ET TERROIR

Il est chargé d'argumenter de façon détaillée les crèmes choisies et terroirs du plat et du dessert. Cette prestation orale aura lieu avant le service des plats, devant un jury « Commercialisation et Services » composé d'un directeur de salle/maître d'hôtel et un ou deux enseignant(s) spécialiste(s) de la salle. Elle ne devra pas excéder 10 minutes et pourra être suivie de questions posées par le jury.

ÉPREUVE 2 : SERVICE ET PRÉSENTATION EN SALLE

Cette prestation sera réalisée en salle, devant le jury Dégustation + le jury Commercialisation et Services. L'élève devra servir le plat et présenter de façon dynamique la recette.

Il servira et présentera ensuite le dessert, sur lequel la réalisation d'un acte de service (précisé dans le thème) est exigé.

Lors de la présentation du plat et du dessert devant le jury :

- Les associations mets et boissons sont autorisées.
Verres non fournis, au libre choix du candidat (prévoir 11 verres pour le plat et 11 verres pour le dessert).
- Une théâtralisation est possible, l'acte devra rester professionnel et applicable en restauration.

La prestation totale de Présentation et Service en salle ne devra pas excéder 5 minutes par mets, acte de service inclus.

NB : Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève commercialisation et services. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1^{er} écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

NOTATION PRIX SPÉCIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

L'élève commercialisation et services sera évalué sur un total de 80 points.

ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

Plat	notation sur 20 pts
- dont Argumentation Crèmes	notation sur 8 pts
- dont Argumentation Terroir	notation sur 8 pts
- dont Aïssance	notation sur 4 pts
Dessert	notation sur 20 pts
- dont Argumentation Crèmes	notation sur 8 pts
- dont Argumentation Terroir	notation sur 8 pts
- dont Aïssance	notation sur 4 pts

Soit un total de 40 points

PRÉSENTATION EN SALLE

Service du Plat	notation sur 20 pts
- dont originalité/ prise de risque	notation sur 5 pts
- dont professionnalisme (savoir-être/posture)	notation sur 5 pts
- dont clarté/contenu	notation sur 5 pts
- dont commercialisation	notation sur 5 pts
Service du Dessert	notation sur 20 pts
- dont originalité/ prise de risque	notation sur 5 pts
- dont professionnalisme (savoir-être/posture)	notation sur 5 pts
- dont clarté/contenu	notation sur 5 pts
- dont commercialisation	notation sur 5 pts

Soit un total de 40 points

LES DOTATIONS

À l'issue des épreuves sont offerts à chacun des finalistes :

- **Un diplôme et un trophée** attestant de sa participation à la finale
- **Pour l'élève cuisinier** : une veste de cuisine brodée à son nom
- **Pour l'élève commercialisation et services** une chemise brodée à son nom

1^{er} PRIX

- > **Pour les 2 élèves + les 2 coaches enseignants** : Un repas au restaurant La Marine*** pour 4 personnes, sur l'île de Noirmoutier d'une valeur de 1500€ (Hors déplacement)
- > **Pour les 2 élèves** : Immersion d'une journée pour les élèves en Cuisine et Salle dans un établissement gastronomique
- > **Pour l'élève Cuisine** : Un robot de cuisine d'une valeur de 500€
- > **Pour l'élève Service** : Un Set de service d'une valeur de 500€
- > Le Coach enseignant Cuisine se verra également proposer d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2027.
- > Le Coach enseignant Service se verra proposer de participer au jury Service de la finale 2027.



2^e PRIX

- > **Pour l'élève Cuisine** : un couteau d'une valeur de 200€ et un coffret repas Territoria d'une valeur de 300€
- > **Pour l'élève Service** : un couteau de coupe d'une valeur de 200€ et un coffret repas Territoria d'une valeur de 300€
- > **Pour la classe** : un chèque de 750€



4^e PRIX AU 6^e PRIX

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 400€.**

3^e PRIX

- > **Pour l'élève Cuisine** : un couteau de cuisine d'une valeur de 100€
- > **Pour l'élève Service** : un couteau sommelier d'une valeur de 100€
- > **Pour la classe** : un chèque de 500€



PRIX SPÉCIAL COMMERCIALISATION ET SERVICES

Immersion en salle
dans un établissement gastronomique

**Président Professionnel se réserve le droit de proposer un coffret Relais & Châteaux proche de l'établissement d'une valeur correspondante si l'équipe ne peut se déplacer.
Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.*

PRISE EN CHARGE MATIÈRES ET VAISSELLES

MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque équipe devra **apporter toutes les matières premières** nécessaires à la réalisation de ses recettes **excepté les produits laitiers** suivants fournis sur place par Président Professionnel :

- **Crème Gastronomique** Président Professionnel
- **Crème légère Liaisons et Cuissons** Président Professionnel
- **Crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons** Président Professionnel
- **Beurre Gastronomique doux et demi-sel** Président Professionnel
- **Beurre de Tourage** Président Professionnel
- **Lait demi-écrémé et entier** Lactel Professionnel
- **Mascarpone** Galbani Professionale
- **Ricotta** Galbani Professionale.
- **Crème Livarot 42%**

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict lors de leur entrée en cuisine par le Jury Technique. Veillez à ne pas mettre sur un même chariot produits secs et frais pour sécuriser le stockage la veille.

Les produits devront être bruts (seules les pesées seront autorisées avant, hors produits laitiers). Aucun produit surgelé, appertisé ou préparation réalisée à l'avance ne sera toléré sous peine de disqualification de l'équipe (pâte feuilletée préparée, purée ou sirop de fruits, fonds de sauce...).

Les truffes noires ou blanches sont interdites.

Rappel : le coût matière par portion du plat + du dessert **ne devra pas excéder 15€ HT**, à arbitrer librement entre le plat et le dessert.

VAISSELLES

Chaque équipe devra apporter ses assiettes ou matériels de service. Nous conseillons aussi, pour garantir le meilleur exercice à chacun sur place, **d'apporter son petit matériel et les accessoires** jugés nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques et découpe simple. Si un accord met/boisson est proposé les verres seront également à apporter au nombre de 22.

Président Professionnel prend en charge, pour chacune des équipes participant aux épreuves de la finale, les **frais liés aux denrées et vaisselles** nécessaires, pour les mises en œuvre durant la finale. Il est prévu à ce titre un budget maximum de 200€ alloué par équipe. Remboursement sur facture à adresser à : **Concours Écoles G.L.F.** - 15 rue de l'étang - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ

LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

TROIS CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



CRÈME GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Engagement tenue 48H sur vos réalisations boutiques*
- Excellente tenue dans le travail
- Engagement taux de foisonnement : 3L**
- Goût délicat & généreux, excellent conducteur de saveurs



Une fabrication en France,
à la Laiterie de L'Hermitage

ORIGINE FRANCE

*Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "Robotcoupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama"
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.



CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'alternative technique haute performance adaptée à tous les usages en cuisson.

- Une liaison parfaite nappante et homogène
- Réduit vite et bien
- 40% de sauce en plus*
- Ne tranche pas

*Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème 30% de MG.



CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Une crème légère idéale à froid comme à chaud, qui ne tranche pas

- Un bon goût de crème, avec une légère acidité
- Excellente résistance aux températures élevées
- Peu de pertes pour amener le produit "à la nappe"
- Parfaite pour le travail des liaisons chaudes et froides

Une fabrication en France,
à l'usine de Bayeux

ORIGINE FRANCE

POUR TOUT COMPRENDRE SUR LES CRÈMES ET LEURS USAGES

Afin de répondre à la question «**Quelle crème pour quel usage ?**», le contenu de l'atelier expérimental « La Crème dans tous ses états », vous permettra d'appréhender les différentes crèmes et ainsi de les utiliser au mieux.

Contenus pédagogiques " **La crème dans tous ses états** " disponibles en ligne sur le site du Centre de Ressources nationales Hôtellerie et restauration

<http://www.hotelierie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES ÉQUIPES CANDIDATES

Ce concours organisé en lien avec l'Éducation Nationale s'adresse aux établissements désireux de mettre en œuvre un projet pédagogique complet en équipe.

Ce concours est dédié aux élèves et apprentis des lycées publics et privés, sous contrat Éducation Nationale et CFA relevant des diplômes de l'Éducation Nationale, de la filière des métiers de la restauration, pour les niveaux suivants :

- **Brevet Professionnel**
- **Terminale Bac** professionnel ou technologique, série **STHR**
- 1^{ère} et 2^{ème} année de **BTS MHR**
- **Certificat de spécialisation "Desserts de restaurant"**
- **Mention complémentaire** Art de la Cuisine Allégée
- **Certificat de spécialisation "Employé traiteur"**

Un dossier signifie la participation d'une équipe constituée ainsi de :

- **1 élève cuisinier**
- **1 coach enseignant** qui assiste l'élève cuisine
- **1 élève commercialisation et services** (du même niveau scolaire que l'élève cuisinier)
- **1 coach enseignant** qui assiste l'élève commercialisation et services

Le concours est ouvert à tout élève né en 2005 ou après.

Toute participation d'un mineur au présent concours implique l'accord préalable et par écrit d'une personne détenant l'autorité parentale sur ledit mineur et qui devra être fourni avec chaque dossier de candidature.

Plusieurs équipes par classe et plusieurs classes par établissement sont autorisées à se présenter à ce concours. Dans ce cas, chaque équipe présentée devra être suivie par un binôme de coachs enseignants différents. Pour la finale, un seul dossier par établissement pourra être retenu.

Les six classes finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de l'établissement diffusés sur internet et dans la presse pour une durée indéterminée.

Tout coach Cuisine ayant été lauréat ne pourra pas représenter une équipe du même établissement les 2 années suivant sa victoire.

Conditions détaillées à voir sur le règlement complet disponible en ligne sur www.president-professionnel.fr/les-concours

LES DATES CLÉS DU CONCOURS

12/12/2025 > Date limite de dépôt des dossiers

15/01/2026 > Annonce des finalistes

25/03/2026 > Journée d'immersion à Laval

26/03/2026 > FINALE

MON INSCRIPTION

L'inscription et la saisie de mon dossier complet se font uniquement en ligne !

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > Inscription en ligne

Je me rends à l'adresse : <http://www.concours.president-professionnel.fr/> pour m'inscrire.

NB : Si j'ai déjà participé à l'édition précédente, mon compte n'est plus valable, je dois me réinscrire. Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

ÉTAPE 2 > Saisie des informations de mon dossier

J'accède à mon espace concours automatiquement après inscription ou en utilisant cette adresse : <http://concours.president-professionnel.fr/login>.

8 formulaires dédiés sont à saisir et peuvent être modifiés autant de fois que nécessaire :

1. Coachs enseignants + 2. candidats élèves + 3. votre plat + 4. votre dessert + 5. argumentaire crèmes + 6. argumentaire commercialisation et services + 7. importation documents & photos + 8. fiche de mesures

NB : Je pense à enregistrer chaque saisie avant de changer de formulaire. Tous les formulaires sont modifiables autant de fois que je le souhaite tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

ÉTAPE 3 > J'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon dossier Concours Écoles en utilisant le bouton en bas de mon espace concours **"Je valide mon dossier définitivement."**

Le validation définitive doit être faite avant le 12/12/2025 à minuit.

NB : Je reçois un mail me confirmant la réception de mon dossier.

Je ne pourrai plus modifier ma candidature.

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS DOIVENT BIEN FIGURER DANS VOTRE DOSSIER :

- BULLETIN D'INSCRIPTION ET FICHE DE MESURE
- AUTORISATION PARENTALE POUR LES MINEURS
- CERTIFICAT DE SCOLARITÉ
- PHOTO DE L'ÉQUIPE - L'équipe constituée dans cet ordre, de gauche à droite : Le coach et l'élève cuisine puis l'élève et le coach commercialisation et services.
- FICHE DE PROGRESSION ET BON D'ÉCONOMAT PLAT*
- FICHE DE PROGRESSION ET BON D'ÉCONOMAT DESSERT*
- ARGUMENTAIRE SUR LE CHOIX DE VOS CRÈMES, PLAT ET DESSERT*
- ARGUMENTAIRE RÉGION ET TERROIR, PLAT ET DESSERT*
- PHOTO DES RECETTES, PLAT ET DESSERT* - (Photo soignée 300 dpi minimum) Soignez vos assiettes et photos. Elles sont importantes pour la sélection (2 photos maximum pour le plat et 2 photos maximum pour le dessert.)

La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

**Les documents transmis ne doivent comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître un membre de l'équipe candidate ou son établissement.*

Le comité d'organisation se tient à votre disposition.
Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : concoursecos@president-professionnel.fr

RETOUR D'EXPÉRIENCE ÉDITION 2025



« C'est intéressant de démarrer dans l'univers des concours quand on est encore en formation parce que c'est un excellent moyen de tester ses limites, de les repousser et de se forger un mental qui est absolument nécessaire en cuisine. »

Paul Pairet,
Chef de l'Ultraviolet *** Michelin à Shanghai
et de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris

Lors de la 12^{ème} édition du Concours Écoles, l'Ecole hôtelière Le Renouveau, représenté par Yoann FERNANDEZ en cuisine sous la direction du coach enseignant Simon DEGRAIX, et par Maxence BAYLE en salle sous la direction du coach enseignant Luc SAFANJON, a brillamment remporté la première place du podium ainsi que le Prix Spécial "Commercialisation et Services".

Les prestations de Yoann et Maxence ont été particulièrement remarquées, se distinguant par leur créativité et leur maîtrise du sujet. Leur capacité à valoriser les produits locaux et de saison a également été mise en lumière, contribuant à la reconnaissance de leur talent et de leur savoir-faire lors du concours.



“ C'est merveilleux tout ce travail réalisé.
On repense à toutes nos journées passées dessus en off,
avant le concours. C'est merveilleux ce qui nous arrive. ”

Yoann FERNANDEZ, élève cuisine

“ J'aimerais insister sur cette
collaboration, cet esprit d'équipe
cuisine/salle et élève/coach.
On a une vraie complicité. ”

Maxence BAYLE, élève
commercialisation et services.



LACTALIS
FOODSERVICE



« ÊTRE UTILE A TOUS CEUX QUI S'ENGAGENT POUR LE BON »

Nous avons une profonde admiration et un profond respect pour tous les professionnels des métiers de bouche.

C'est pour cela que nous avons créé il y a 20 ans Lactalis Foodservice France.

Pour œuvrer, à notre échelle, à cette grande aventure.

Pour demain, nous voulons nous engager encore plus aux côtés des professionnels.

PROMOUVOIR L'EXCELLENCE

En continuant à promouvoir la qualité grâce à l'excellence de nos marques et plus de 25 AOP que nous proposons.

En ayant le moins de transformation possible pour être au plus près du produit brut.

En développant notamment les gammes bio et les recettes d'excellence.

TRANSMETTRE LA CULTURE DU BON

Mais aussi, en pérennisant la culture du bon et du bien fait.

En transmettant le savoir-faire au plus grand nombre à travers les experts qui nous accompagnent : Meilleurs Ouvriers de France, maîtres affineurs.

En réduisant notre empreinte environnementale, en portant nos efforts sur l'éco-conception de nos emballages et en luttant contre le gaspillage.

ENCOURAGER LES TALENTS

S'engager c'est aussi encourager les talents au travers de nos différents concours et partenariats. S'engager en soutenant la jeunesse en ouvrant grand les portes de ce métier à des jeunes, notamment en situation de handicap.

C'est ce que qui nous anime et c'est ce que nous sommes : des hommes et des femmes rassemblés autour de cette envie forte de participer à une aventure collective.

Plus que jamais, nous voulons être utile à tous ceux
qui s'engagent pour le bon.

Bruno Le Pemp,
Directeur Général Lactalis FoodService



LAURÉAT DU CONCOURS ÉCOLES 2025 :
 École Hôtelière Le Renouveau, avec :
 Luc SAFANJON, coach enseignant salle,
 Maxence BAYLE, élève salle,
 Yoann FERNANDEZ, élève cuisine,
 et Simon DEGRAIX, coach enseignant cuisine.

ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel