

Avis de concours Édition 2023 « Prix de la Galette de l'INSPÉ »

Introduction :

Le présent concours, organisé par les étudiants de Master 2 Organisation et Production Culinaire, est un moment d'échange convivial. Cet évènement est régi par un règlement.

Article 1 : Objet du concours

Dans le cadre d'une journée d'échange pluridisciplinaire autour de la cohésion entre les enseignants, les futurs enseignants et le personnel administratif, le Prix de la Galette de l'INSPÉ a été créé.

Article 2 : Composition des équipes et inscription

Ce concours est un évènement en binôme : un « Prof » (Candidat) et un « Superprof » (Coach) partagent l'épreuve. L'accès au concours est gratuit et volontaire.

Les « Profs » sont sélectionnés par B. CARDINALE et tirent au sort (le jour du concours) leur « Superprof ». Sept binômes seront alors créés pour cette édition.

Article 3 : Date et lieu

Le concours se déroulera le 10 Janvier 2023 à partir de 8h00 à L'INSPÉ d'Antony, 26 avenue Léon Jouhaux, 92160 Antony.

Article 4 : Contenu de l'épreuve

Le Prix de la Galette de l'INSPÉ » est une épreuve qui dure 1h30. Dans ce délai, le binôme « Prof/Superprof » doit réaliser deux galettes :

- **La première** : une galette à la frangipane traditionnelle pour 8 personnes, dont la fiche de fabrication est imposée par le comité d'organisation (voir annexe 1).
- **La seconde** : une galette à base de frangipane libre d'interprétation à l'aide des produits d'un panier fourni (voir annexe 2).

Durant l'épreuve, le « Prof » est seul, son « Superprof » est un coach qui le guidera tout au long de l'épreuve sans pouvoir aider physiquement le candidat. Cependant deux jokers sont disponibles

- **Carte blanche** : Le « Superprof » dispose de 5 minutes utilisables en une fois ou de manière fractionnée pour aider physiquement son « Prof ». Un compte à rebours est disponible.
- **Carte séduction** : Cette carte permet au « Prof » d'appeler un membre du jury et de l'amadouer durant 30 secondes pour essayer de gagner quelques points 😊.

Au bout d'une heure et demie, la galette traditionnelle sera présentée oralement au jury avec avant d'être dégustée. La galette création sera dégustée anonymement.

Article 5 : Notation

La notation se fera en deux temps indépendants

- **La pratique** : seront notés durant la pratique la propreté du poste, l'accompagnement du « Superprof », la bonne humeur générale, l'implication du « Prof ».
- **La dégustation** : seront notés durant la dégustation l'argumentaire de la galette traditionnelle, l'originalité de la galette créative mais surtout le goût et l'aspect visuel des deux préparations.

Article 6 : Désignation de l'équipe gagnante et prix spéciaux

À l'issue de la journée, 7 prix seront remis. Pour sélectionner l'équipe gagnante du concours, les membres du jury additionneront les notes de technique et de dégustation.

Les 7 prix sont :

- Prix de la galette classique
- Prix de la galette création
- Prix de la galette la plus surprenante
- Prix du plus bel historiage (décoration)
- Prix du meilleur feuilletage
- Prix du binôme le moins taché
- Prix de la présentation la plus humoristique

Article 7 : Déroulement du concours et horaires

Voici le déroulé de la journée

- 8h30 : Accueil des candidats et tirage au sort des « Superprof »
- 9h30 : mise en place des postes et micro-visite des locaux.
- 10h00 : Entrée en cuisine des candidats
- 11h30 : Fin d'épreuve. Présentation des galettes au jury dégustation et phase de nettoyage des locaux.
- 12h30 : Cocktail et remise des prix.

Annexe 1 : Fiche de fabrication de la galette classique

Nom : M2 OPC		Fiche de fabrication			Nbr cvt
Intitulé : Galette traditionnelle				Entrée	
				Plat	
				Dessert	X
Descriptif : Tourte feuilletée sucrée, garnie d'une crème frangipane (crème pâtissière + crème d'amande), cuite au four et cachant un fève.					
Matériels à prévoir :					
Pâte feuilletée : 1 calotte, 1 rouleau, 1 balance					
Crème pâtissière : 1 cul de poule, 1 russe, 1 fouet, 1 plaque à débarrasser					
Crème d'amande : 1 cul de poule, 1 fouet					
Frangipane : Cul de poule, poche à douille, douille unie					
DENREE	Quantité	Unité	Phase	Technique	
Pâte feuilletée			1	Réaliser la pâte feuilletée	
Farine T55	KG	0.312		- Faire la détrempe	
Eau	KG	0.125		- Travailler le beurre de tourage	
Sel fin	KG	0.006		- Tourer (6 tours simples) → Réserver	
Beurre fondu froid	KG	0.062	2	Confectionner la crème pâtissière	
Beurre de tourage	kg	0.250		- Bouillir le lait avec la vanille fendue	
Crème pâtissière				- Blanchir les jaunes avec le sucre	
Lait entier	L	0.25		- Ajouter la maizena et la farine, mélanger	
Jaune d'œuf	KG	0.080		- Verser le lait sur le mélange	
Sucre semoule	KG	0.050	3	Faire la crème d'amande	
Maizena	KG	0.013		- Dans une calotte, crémier le beurre pommade avec le sucre à l'aide d'un petit fouet	
Farine	KG	0.013		- Incorporer la poudre d'amande puis les œufs battus	
Vanille	G	%		- Parfumer avec le rhum	
Crème d'amande			4	Terminer la crème frangipane	
Beurre	KG	0.050		- Mélanger la crème pâtissière et la crème d'amande au fouet	
Sucre semoule	KG	0.050			
Œuf entier	P	1			
Amande en poudre	KG	0.050			
Rhum brun	L	0.010	5	Monter la galette	
Crème frangipane				- Abaisser la pâte, tailler 2 disques de 24cm Ø 4 mm d'épaisseur	
Crème d'amande	KG	0.200		- Garnir régulièrement un disque crème frangipane jusqu'à 1cm du bord	
Crème pâtissière	KG	0.100		- Placer la fève sur la crème	
Finition				- Placer dessus la deuxième abaisse et la souder en chassant l'air	
Œuf	P	1		- Décorer, dorer.	
			6	Cuire la galette	
				- 15' à 200°C et finir à 180°C à 20'	
				- Débarrasser sur grille	
Matériels consommables ou spécifiques à prévoir :				Dressage	
				Sur plat avec papier dentelle	

Annexe 2 : Panier d'économat pour la galette création

Produits	Quantité
Fleur d'oranger	0,010 kg
Poudre de matcha	0,020 kg
Sésame noir	0,030 kg
Eau de rose	0,010 l
Clémentine	2 p
Mandarine Napoléon	0,030 l
Arôme café	0,010 l
Soho	0,030 l
Éclat de salidou	0,080 kg
Bergamote	1 p
Combawa	1 p
Crème de marron	0,100 kg
Praline rose	0,080 kg
Noix de Pécan	0,100 kg
Coco râpée	0,100 kg
Malibu	0,030 l
Grué de cacao	0,070 kg
Canneberge	0,080 kg
Framboise surgelée	0,140 kg
Coriandre fraîche	1/8 botte