

Le Rotary relance le concours de cuisine et de service

Vingt-huit élèves de la section Hôtellerie-restauration du lycée Jean-Guéhenno ont participé au concours du club service dont le jury a noté dans les conditions du bac pro.

Il y a environ quinze ans, le Rotary club imaginait un concours de cuisine et de service ouvert aux élèves de la section Hôtellerie-restauration du lycée professionnel Jean-Guéhenno mais depuis cinq ans le rendez-vous n'était plus organisé. Claudine Hanoteau, membre du Rotary, œuvrait depuis quelque temps pour relancer le concours en rapprochant la notation de celle pratiquée à l'examen du bac professionnel.

42 jurés ont noté les élèves

De l'accueil à la cuisson du plat en passant par la décoration de la table, le service des plats, la présentation des mets, l'attitude professionnelle des élèves ou encore les arguments commerciaux avancés par les serveurs, tout a été passé au crible des jurés. « Les professeurs de cuisine ont noté la



Les élèves ont été récompensés par des bons cadeaux.

technique, notamment sur le dessert et le plat et les professeurs d'hôtellerie ont noté le dossier présenté par les élèves », explique Claudine Hanoteau, organisatrice de l'événement. Pour que les jurés restent objectifs, les serveurs tour-

naient selon les plats qui étaient réalisés par des équipes de cuisiniers différents pour chaque mets. Sept équipes de deux cuisiniers de terminale de bac pro et sept équipes composées d'un serveur de terminale assisté d'un élève de

1^{ère} ont participé au concours où des bons d'achat à la Fnac étaient à gagner. « Vingt-huit élèves ont participé à ce concours dont le thème tournait autour de la région Centre-Val de Loire », se réjouit Claudine Hanoteau. Pour juger de leurs compétences : 42 convives membres du club service ainsi que la direction du lycée professionnel, dont Rolland Pascaud, le proviseur. Au menu, œuf poché sur lentilles du Berry en entrée, panier autour du sandre en plat, fromage de chèvre arrangé et tarte tatin.

Dans la catégorie service, Cécile Collier et Jack Dyson ont remporté le premier prix du concours et Océane Gressin et Nadia Lucas, le deuxième prix. En cuisine, Beverley Sergent et Manon Berger sont arrivées en tête devant Lucie Chamignon et Yamna Chaihou. ■

Stéphanie Payssan

Echo du Berry, 29 novembre - 5 décembre 2019