

FICAHT 2025

Du 11 au 13 MARS 2025

ARRAS



Catégorie 1 : dossier de présélection



Informations réglementaires :

Objet : Soumission du Dossier de Présélection – Concours FICAHT 2025

Veillez trouver ci-dessous le dossier de présélection pour le concours FICHT 2025.

Conformément aux directives, ce dossier comprend tous les éléments requis pour l'évaluation de votre équipe, composé d'un(e) élève de cuisine et d'un(e) élève de service et commercialisation.

Date limite de soumission :

~~Lundi 16 décembre 2024 à midi (heure française).~~ **16 janvier 2024**

Adresse de soumission :

Merci d'envoyer le dossier complet à l'adresse e-mail suivante :

ficaht2025@gmail.com

Informations complémentaires :

Tous les fichiers doivent être au format PDF et nommés clairement pour faciliter l'identification.

Un accusé de réception de votre dossier sera envoyé dans les 24 heures suivant la soumission.

Informations administratives :

Merci de compléter le formulaire Google ci-joint pour recueillir les informations administratives nécessaires à votre participation au concours.

Lien:

<https://docs.google.com/forms/d/1QeYfkHRyGWGNsXvDSLyuudM4kABxvrUutHt2fW1JtPY/edit>



Nous restons à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

Thème Principal

Saveurs & cuisine : Réinventer l'Expérience Client en Gastronomie

Chaque plat doit refléter ce thème en offrant une expérience unique qui engage les sens et crée une interaction mémorable avec le client.

Composition Obligatoire du Dossier de Présélection :

Pour chaque équipe participante, le dossier de présélection doit comprendre les éléments suivants :

1. Présentation Rapide du Thème Retenu :

- **Thème** : Décrivez le thème retenu par l'équipe, en précisant comment il se traduit à travers les plats proposés. Exposez la manière dont chaque plat intègre l'idée d'expérience client et d'interaction, et comment ces éléments sont exploités pour offrir une expérience culinaire mémorable.
- Votre support devra être traduit en anglais et en français, afin de faciliter la collaboration franco-irlandaise lors de la finale.

2. Fiches Techniques :

- **Mise en bouche**: Réaliser deux fiches techniques présentant votre bouchée apéritive et le cocktail signature valorisant un produit halieutique. Pour chacune des fiches techniques, vous devrez préciser les ingrédients, les étapes d'élaboration, appuyé par un croquis du cocktail et de la bouchée.
- **Entrée** : Fournir une fiche technique détaillée pour la truite en version froide, incluant les ingrédients, la préparation, la présentation, et les éléments d'interaction avec le client. Votre préparation devra inclure un condiment de l'agrume.
- **Plat Principal** : Présenter une fiche technique pour la volaille de Licques avec légumes racines, en mettant en avant la cuisson sous-vide, les ingrédients, la préparation, la présentation, et l'élément interactif.
- **Dessert** : Inclure une fiche technique pour le dessert à base de chicorée chocolat, avec une pâte sèche de base obligatoire, les ingrédients, la préparation, la présentation, et les éléments interactifs.

3. Schéma de la Table:

- **Schéma de la table** : Dessiner un schéma clair de la disposition de la table de service pour 4 couverts, en incluant les éléments de décoration. La table devra être rectangulaire.

Déroulement du service et présentation des attendus

Apéritif

Vous devez réaliser un mocktail de la mer devant le client, en utilisant des ingrédients selon inspiration.

L'objectif est de créer une boisson originale qui valorise les produits halieutiques, en mettant en avant leur fraîcheur et leur caractère unique.

Votre présentation doit être soignée et mettre en lumière votre créativité ainsi que votre capacité à sublimer les saveurs marines dans une préparation sans alcool.

Fournir une fiche technique pour cette réalisation.

Une bouchée apéritive devra être préparée **à l'office** par les candidats en service. Cette bouchée devra s'accorder avec votre cocktail signature et être servie au moment de l'apéritif.

1. Entrée : Truite en Version Froide

Consignes :

- **Préparation** : La truite doit être préparée froide, en utilisant des techniques comme le gravlax ou le sashimi par exemple. Votre préparation devra inclure un condiment de l'agrumes.
- **Présentation** : La présentation doit être élégante et créative. Inclure des éléments interactifs comme des petites sauces ou condiments que le client peut ajouter à son goût.
- **Interaction** : Offrir un choix d'accompagnements pour que le client puisse personnaliser son plat.

2. Plat Principal : Volaille de Licques et Légumes Racines

Consignes :

- **Préparation** : Utiliser la cuisson sous-vide pour la volaille. Les légumes racines doivent être rôtis.
- **Présentation** : Inclure un élément interactif comme une sauce ou un condiment
- **Interaction** : Vous devez préparer et réaliser une animation autour de l'expérience client, visant à mettre en valeur les métiers de la salle durant le service, au moment du plat principal.

L'objectif est de démontrer l'importance de chaque rôle dans la création d'une expérience client exceptionnelle.

Votre animation doit inclure des exemples concrets, des interactions avec le public, et illustrer comment les compétences et le savoir-faire des équipes en salle et en cuisine contribuent à la satisfaction et à la fidélisation des clients.

3. Dessert : Chicorée Chocolat avec une Pâte de Base Obligatoire

Consignes :

- **Préparation** : Utiliser une pâte sèche de base obligatoire comme fondation pour le dessert. Incorporer la chicorée et le chocolat de manière harmonieuse.
- **Présentation** : Le dessert doit être visuellement attrayant avec une attention particulière à la pâte de base. Inclure un élément interactif, comme une garniture ou un coulis à ajouter.
- **Interaction** : libre autour d'une découpe et d'un service au guéridon

4. Boisson chaude: l'Irish Coffee

Vous devez réaliser un Irish coffee traditionnel, soit au bar, soit directement devant le client. Assurez-vous de respecter les étapes classiques de préparation, en utilisant les ingrédients authentiques et en maîtrisant les techniques nécessaires pour obtenir un résultat conforme aux standards.

Votre présentation doit être soignée, et le service doit refléter le savoir-faire et l'art de la mixologie.

Critères d'Évaluation :

- **Créativité** : originalité et innovation dans la présentation et la préparation des plats.
- **Interaction** : Niveau d'interaction proposé pour l'expérience client.
- **Technique** : Maîtrise des techniques de cuisson et de préparation.
- **Esthétique** : Présentation visuelle des plats.
- **Saveurs** : Équilibre des saveurs et qualité des ingrédients.
- **Exécution** : Précision dans la réalisation des plats selon les consignes.

Bonne chance à tous les participants !

FICAHT 2025

From March 11 to 13, 2025



Category 1: Pre-selection Dossier



Regulatory Information:

Subject: Submission of the Preselection Dossier – FICAHT 2025 Competition

Please find below the preselection dossier for the FICAHT 2025 competition. In accordance with the guidelines, this dossier includes all the required elements for evaluating your team, consisting of one culinary student and one service and sales student.

Submission Deadline:

Monday, December 16, 2024, at noon (French time).

Submission Address:

Please send the complete dossier to the following email address:

ficaht2025@gmail.com

Additional Information:

- All files must be in PDF format and clearly named for easy identification.
- An acknowledgment of receipt of your dossier will be sent within 24 hours of submission.

Administrative Information:

Please complete the attached Google Form to collect the necessary administrative information for your participation in the competition.

Link: [Google Form Link](#)



We remain at your disposal for any questions or additional information

Main Theme

Flavors & Cuisine: Reinventing the Client Experience in Gastronomy

Each dish must reflect this theme by offering a unique experience that engages the senses and creates a memorable interaction with the client.

Mandatory Composition of the Pre-selection Dossier:

For each participating team, the pre-selection dossier must include the following elements:

Quick Presentation of the Chosen Theme:

- **Theme:** Describe the theme chosen by the team, specifying how it is reflected through the proposed dishes. Explain how each dish incorporates the concept of client experience and interaction, and how these elements are used to offer a memorable culinary experience.
- Your support material must be translated into both English and French to facilitate Franco-Irish collaboration during the final.

Technical Sheets:

1. Amuse-bouche:

Create two technical sheets presenting your appetizer bite and signature cocktail highlighting a seafood product. For each technical sheet, you must specify the ingredients, the preparation steps, and include a sketch of both the cocktail and the bite.

2. Starter:

Provide a detailed technical sheet for the cold trout dish, including the ingredients, preparation, presentation, and client interaction elements. Your preparation must include a citrus condiment.

3. Main Course:

Present a technical sheet for the Licques poultry with root vegetables, emphasizing sous-vide cooking, ingredients, preparation, presentation, and the interactive element.

4. Dessert:

Include a technical sheet for the chicory-chocolate dessert, using a mandatory dry base dough, with the ingredients, preparation, presentation, and interactive elements.

Table Layout Diagram:

Draw a clear diagram of the table setup for 4 place settings, including the decorative elements. The table must be rectangular.

Service Procedure and Presentation of Expectations

Aperitif:

You must prepare a "sea mocktail" in front of the client, using ingredients inspired by the sea.

The objective is to create an original drink that highlights seafood products, emphasizing their freshness and unique character.

Your presentation must be polished, showcasing your creativity and ability to elevate marine flavors in a non-alcoholic preparation.

Provide a technical sheet for this creation.

An appetizer bite must be prepared during service by the candidates. This bite should pair well with your signature cocktail and be served as part of the aperitif.

1. Starter: Cold Trout

Instructions:

- **Preparation:** The trout must be prepared cold, using techniques such as gravlax or sashimi. Your preparation must include a citrus condiment.
- **Presentation:** The presentation must be elegant and creative. Include interactive elements like small sauces or condiments that the client can add to their taste.
- **Interaction:** Offer a choice of accompaniments so that the client can personalize their dish.

2. Main Course: Licques Poultry with Root Vegetables

Instructions:

- **Preparation:** Use sous-vide cooking for the poultry. The root vegetables must be roasted.
- **Presentation:** Include an interactive element such as a sauce or condiment.
- **Interaction:** You must prepare and conduct an animation around the client experience, aiming to highlight the roles of the service staff during the main course. The goal is to demonstrate the importance of each role in creating an exceptional client experience.

- Your animation must include concrete examples, interactions with the public, and illustrate how the skills and expertise of both the service and kitchen teams contribute to client satisfaction and loyalty.

3. **Dessert: Chicory-Chocolate with Mandatory Dry Base Dough Instructions:**

- **Preparation:** Use a mandatory dry base dough as the foundation for the dessert. Incorporate chicory and chocolate harmoniously.
- **Presentation:** The dessert must be visually appealing, with special attention to the base dough. Include an interactive element, such as a garnish or sauce that can be added.
- **Interaction:** Freely explore an interactive element, such as cutting and serving at the table.

4. **Hot Drink: Irish Coffee**

You must prepare a traditional Irish Coffee, either at the bar or directly in front of the client. Ensure you follow the classic preparation steps, using authentic ingredients and mastering the techniques required to achieve a result that meets the standard.

Your presentation must be refined, and the service must reflect the expertise and art of mixology.

Evaluation Criteria:

- **Creativity:** Originality and innovation in the presentation and preparation of dishes.
- **Interaction:** The level of interaction provided for the client experience.
- **Technique:** Mastery of cooking and preparation techniques.
- **Aesthetics:** Visual presentation of the dishes.
- **Flavors:** Balance of flavors and quality of ingredients.
- **Execution:** Precision in the realization of dishes according to the guidelines.

Good luck to all participants!