

FICAHT 2025

Du 11 Mars au 13 Mars 2025

ARRAS



Catégorie 2 : 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.

Main theme :

Expérience 3.0 : Innover à l'Ère de la Digitalisation client en Gastronomie

Contexte du Concours :

Vous participez à un concours culinaire mettant en avant la création de plats qui répondent aux exigences de qualité, de créativité, et d'innovation. Cette édition du concours se concentre sur deux aspects clés : l'expérience client et la digitalisation. Vous devez préparer et présenter des plats qui non seulement raviront les juges par leur goût et leur présentation, mais qui intègrent également des éléments modernes de digitalisation pour enrichir l'expérience client.

Consignes Générales :

1. Expérience Client :

- Assurez-vous que vos créations offrent une expérience gustative mémorable. Pensez à la présentation, aux saveurs équilibrées, et à l'harmonie des textures.

- Incluez un élément de digitalisation dans votre présentation. Cela peut être un outil interactif, une application pour suivre l'évolution du plat, ou une présentation numérique accompagnant votre plat pour enrichir l'expérience des juges.

- Préparez une brève présentation de votre plat expliquant le concept, la méthode de préparation, et comment vous avez intégré la digitalisation pour améliorer l'expérience client.

2. Digitalisation :

- Intégrez une technologie ou un élément digital dans votre présentation ou votre préparation. Cela pourrait inclure une démonstration d'une technique culinaire innovante, une tablette ou un écran montrant le processus de préparation, ou une autre forme d'interaction numérique.

- Assurez-vous que la technologie améliore réellement l'expérience client et n'est pas simplement un gadget. Le but est de créer une valeur ajoutée à l'expérience gastronomique.

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 brièvement 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 par la digitalisation, 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 :

- **Apéritif**: Réaliser un support de vente audacieux concernant votre cocktail à base d'eau-de-vie de la région des Hauts de France. Ce support sera destiné à être intégré sur votre centre de table.
- **Entrée** : Fournir une fiche technique détaillée pour l'entrée, incluant les ingrédients, la préparation, la présentation, et les éléments d'interaction avec le client.
- **Plat Principal** : Présenter une fiche technique pour le plat, détaillant les ingrédients, la préparation, la présentation, et l'élément interactif.
- **Dessert** : Inclure une fiche technique pour le dessert à base de chicorée chocolat et fruits, détaillant 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, en incluant les éléments décoratifs. La table sera ronde.

Déroulement du service et présentation des attendus

1. **Apéritif: Un cocktail à base d'eau-de-vie des Hauts de France:** Vous devez réaliser un cocktail à base d' eau-de-vie de la région des Hauts-de-France, en le préparant devant le client. Votre création doit mettre en valeur le patrimoine et le savoir-faire local, en utilisant des ingrédients qui rappellent les traditions et les saveurs de la région. Le cocktail doit être à la fois innovant et respectueux des origines de l'eau-de-vie, illustrant votre capacité à marier tradition et modernité dans une présentation soignée et convaincante.

2. **Entrée : Végétale**
 - Créez une entrée entièrement végétale qui met en valeur des légumes de saison.
 - La présentation doit être soignée, avec une attention particulière à l'équilibre des saveurs et des textures.
 - Soyez créatif avec les techniques de cuisson et les associations d'ingrédients.

3. **Plat Principal : Viande de Bœuf Blanc Bleu Cœur et Whisky**
 - Utilisez de la viande de bœuf Blanc Bleu Cœur, préparée avec soin pour mettre en valeur ses qualités gustatives.
 - La viande doit être accompagnée d'une sauce au whisky, apportant une dimension supplémentaire au plat.
 - Mettez en avant la pomme de terre dans votre plat, en utilisant jusqu'à trois garnitures différentes pour compléter la viande.
 - Assurez-vous que les garnitures soient bien intégrées au plat et harmonieuses avec la viande et la sauce.

Pour ce service, vous devez préparer et réaliser une animation autour de l'expérience client, visant à valoriser les métiers de la salle tout en intégrant la digitalisation pour sublimer l'instant du service.

L'objectif est de montrer comment les nouvelles technologies peuvent enrichir l'expérience client, transformant un moment éphémère en un souvenir inoubliable. Votre animation doit inclure des démonstrations concrètes d'outils digitaux qui améliorent l'engagement du client et mettent en valeur l'expertise des équipes en salle.

4. **Dessert : Chocolat, Chicorée et un Fruit de Saison**
 - Réalisez un dessert utilisant du chocolat et de la chicorée, avec l'ajout d'un fruit de saison pour apporter fraîcheur et équilibre.
 - La présentation du dessert doit être élégante et originale, en mettant en avant les saveurs tout en créant une expérience visuelle agréable.

- Assurez-vous que les saveurs se complètent et que le dessert soit cohérent avec le thème de l'expérience client et de la digitalisation.

5. Réalisation d'une boisson chaude

Vous devez réaliser une boisson chaude pour conclure le repas, soit au bar, soit directement devant le client.

Vous avez la liberté de choisir vos ingrédients et de faire preuve d'originalité dans votre création. L'objectif est de proposer une boisson unique qui surprendra et ravira les convives, en apportant une touche finale mémorable à l'expérience culinaire.

Assurez-vous que votre présentation soit soignée et que votre boisson reflète à la fois votre créativité et votre maîtrise technique.

Critères d'Évaluation :

- **Créativité et Innovation** : Originalité des plats et intégration efficace de la digitalisation.
- **Présentation** : Esthétique des plats, soin apporté à la présentation, et impact visuel global.
- **Qualité Gustative** : Équilibre des saveurs, maîtrise des techniques culinaires, et harmonie des textures.
- **Expérience Client** : Capacité à offrir une expérience gastronomique mémorable et à utiliser la digitalisation pour enrichir cette expérience.
- **Respect des Consignes** : Adhésion aux éléments imposés pour chaque plat (entrée végétale, viande de bœuf, garnitures, dessert avec chocolat, chicorée, et fruit de saison).

Bon courage et bonne chance à tous les participants !

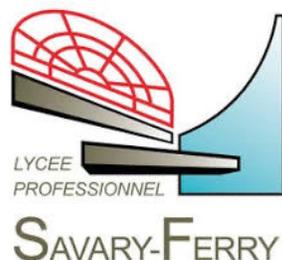
FICAHT 2025

From March 11 to March 13, 2025

ARRAS



Category 2: Preselection 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.

Experience 3.0: Innovating in the Era of Client Digitalization in Gastronomy

Contest Background:

You are participating in a culinary competition that highlights the creation of dishes that meet the highest standards of quality, creativity, and innovation. This edition of the competition focuses on two key aspects: the client experience and digitalization. You must prepare and present dishes that not only delight the judges with their taste and presentation but also incorporate modern elements of digitalization to enhance the client experience.

General Guidelines:

Client Experience:

Ensure that your creations offer a memorable taste experience. Focus on presentation, balanced flavors, and harmony of textures.

Include a digital element in your presentation. This could be an interactive tool, an app that tracks the evolution of the dish, or a digital display that accompanies your dish to enrich the judges' experience.

Prepare a brief presentation of your dish, explaining the concept, preparation method, and how you have integrated digitalization to enhance the client experience.

Digitalization:

Incorporate a technology or digital element in your presentation or preparation. This might include a demonstration of an innovative culinary technique, a tablet or screen showing the preparation process, or another form of digital interaction.

Make sure that the technology genuinely enhances the client experience and isn't just a gadget. The goal is to create added value to the gastronomic experience.

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:** Briefly describe the theme chosen by your team, specifying how it is reflected through the proposed dishes. Explain how each dish incorporates the idea of the client experience through digitalization 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. **Aperitif:**
Create a bold sales pitch for your cocktail made with eau-de-vie from the Hauts-de-France region. This will be integrated into your table centerpiece.
2. **Starter:**
Provide a detailed technical sheet for the starter, including the ingredients, preparation, presentation, and client interaction elements.
3. **Main Course:**
Present a technical sheet for the main course, detailing the ingredients, preparation, presentation, and the interactive element.
4. **Dessert:**
Include a technical sheet for the dessert made with chicory, chocolate, and fruits, detailing the ingredients, preparation, presentation, and interactive elements.

Table Layout Diagram:

Draw a clear diagram of the service table setup, including decorative elements. The table will be round.

Service Procedure and Presentation of Expectations:

Aperitif: Eau-de-vie Cocktail from the Hauts-de-France Region:

You must prepare a cocktail using eau-de-vie from the Hauts-de-France region in front of the client. Your creation should highlight the local heritage and craftsmanship, using ingredients that reflect the traditions and flavors of the region. The cocktail must be both innovative and respectful of the origins of the eau-de-vie, illustrating your ability to combine tradition and modernity in a polished and convincing presentation.

Starter: Vegetable Dish:

Create a fully vegetarian starter that highlights seasonal vegetables.

The presentation must be elegant, with particular attention to balancing flavors and textures.

Be creative with cooking techniques and ingredient pairings.

Main Course: Blanc Bleu Cœur Beef and Whisky:

Use Blanc Bleu Cœur beef, prepared carefully to highlight its flavors. The beef should be accompanied by a whisky sauce, adding another layer of flavor to the dish. Showcase the potato in your dish, using up to three different garnishes to complement the beef. Ensure the garnishes are well-integrated into the dish and harmonious with the beef and sauce. For this course, you must prepare and carry out an animation around the client experience, aiming to highlight the roles of the service staff while incorporating digitalization to elevate the service moment.

The goal is to show how new technologies can enrich the client experience, turning a fleeting moment into an unforgettable memory. Your animation should include concrete demonstrations of digital tools that enhance client engagement and showcase the expertise of the service and kitchen teams.

Dessert: Chocolate, Chicory, and a Seasonal Fruit:

Create a dessert using chocolate and chicory, with the addition of a seasonal fruit to bring freshness and balance.

The presentation must be elegant and original, highlighting the flavors while creating a pleasant visual experience.

Ensure the flavors complement each other, and the dessert is consistent with the theme of client experience and digitalization.

Hot Drink:

You must prepare a hot drink to conclude the meal, either at the bar or directly in front of the client.

You are free to choose your ingredients and demonstrate creativity in your creation. The objective is to offer a unique drink that surprises and delights guests, adding a memorable final touch to the culinary experience.

Ensure your presentation is refined and that the drink reflects both your creativity and technical mastery.

Evaluation Criteria:

- **Creativity and Innovation:** Originality of the dishes and effective integration of digitalization.
- **Presentation:** Aesthetic appeal of the dishes, attention to presentation, and overall visual impact.
- **Taste Quality:** Balance of flavors, mastery of culinary techniques, and harmony of textures.
- **Client Experience:** Ability to offer a memorable gastronomic experience and use digitalization to enrich this experience.
- **Adherence to Guidelines:** Compliance with the imposed elements for each dish (vegetable starter, beef, garnishes, dessert with chocolate, chicory, and seasonal fruit).

Good luck and best wishes to all participants!