



# Planning des Concours & Démonstrations

	<i>Dimanche 14</i>		<i>Lundi 15</i>		<i>Mardi 16</i>			
	Espace Concours	Place des Savoir-Faire	Espace Concours	Place des Savoir-Faire	Espace Concours	Place des Savoir-Faire		
10h	<b>The Best : Concours du meilleur croissant artisanal au beurre.</b> Dépôt des croissants entre 10h et 14h sur le lieu de collecte de l'événement. Dégustation à 14h30 et remise des prix à 16h30	<b>Concours d'étal artistique de Boucherie Daniel Huvier</b> 4 à 8 candidats prépareront une pièce artistique sur le thème "La sylviculture et le Bassin d'Arcachon"	<b>Les Chefs de l'Accot Gironde</b> (chefs de collectivité) Démonstration par Jérôme LATOUR du Collège Jacques Ellul (Bordeaux), vainqueur du Concours Gargantua 2017, et Stéphane FOURCAUD du Collège de Mios (33), gagnant du premier prix de l'hygiène à la finale du Gargantua régional.	<b>Les Joutes du Service :</b> 4 binômes composés d'un apprenti de Bassin Formation et d'un élève du Lycée des Métiers Condorcet concourront autour de 4 ateliers		<b>Cuisine Végan</b> par Claire Vallée		
10h30								
11h								
11h15								
12h					<b>Défi des Truckers :</b> 4 chefs de restauration nomade présenteront une recette à partir d'un panier de produits locaux	<b>Tartare &amp; Carpaccio :</b> 3 équipes, composées d'un jeune boucher et d'un jeune poissonnier, vont se rencontrer autour d'une battle. Ils réaliseront en 30 minutes, avec un panier commun, un tartare et un carpaccio.	<b>Trophée Entremetteurs</b> 8 équipes, composées d'un jeune en formation et d'un professionnel, s'affronteront autour du thème « Le Paris Brest revisité ».	<b>St Jacques aux saveurs d'automne</b> par Mademoiselle Colette
12h30								
13h								
13h30								
14h								
14h30								
15h								
15h30					<b>Dressage de plateaux de fruits de mer</b> par Bassin Formation	<b>Démonstration de chefs :</b> Pascal Nibaudeau, Arnaud Chartier & Jean-Luc Molle		
16h								
16h30								
17h								
18h								
19h								