



Sous l'élan et la coordination pédagogique des directeurs de SEGPA, nous avons le plaisir de lancer la première édition de

The image shows three glasses of layered smoothies on a teal tablecloth. The foreground glass is in sharp focus, showing a white base layer, a thick red middle layer, and a yellow-orange top layer with a green leaf garnish. Two other glasses are visible in the background, one with a red top layer and one with a dark top layer. A teal spoon and a teal plate are also visible on the table.

**UN DEJEUNER PRESQUE PARFAIT
INTER-SEGPA 78**

A L'ORIGINE DE CE CONCOURS...

Sous l'impulsion des élèves de 3ème 10 de la SEGPA du collège Louis PERGAUD à Maurepas de l'année scolaire 2008/2009 qui avaient émis la volonté de réaliser avec leur professeur une prestation de repas s'inspirant de l'émission télé de la chaîne M6 « un dîner presque parfait ».

LE CONCOURS

Organiser un déjeuner pour un jury composé de 8 personnes et de faire en sorte qu'il soit conquis et vous donne les meilleures notes possibles.

The image shows three glasses of layered smoothies on a light blue tablecloth. The foreground glass is in sharp focus, showing a white base layer, a thick red middle layer, and a yellow-orange top layer. A green leaf is garnishing the top. In the background, two other glasses are visible, one with a red top layer and another with a dark purple top layer. The scene is brightly lit, suggesting a clean, modern dining environment.

Chaque déjeuner doit avoir pour thème un projet mené en interdisciplinarité permettant de découvrir les spécialités culinaires d'un pays, d'une région.



TROIS CRITÈRES DE RÉUSSITE:

Cuisiner le meilleur repas

La décoration

Le service.

Cuisiner le meilleur repas

- Apprécier la finesse de la réalisation
- Goût et saveur nouvelle
- Talent culinaire des chefs en compétition
- Soins de la présentation des plats (sens artistique)
- Température des plats
- Adéquation avec le thème
- Originalité



La décoration

- Création artistique des élèves
- Utilisation de l'outil informatique
- Originalité de la conception
- Cadre et environnement
- Harmonie
- En rapport avec le thème



Le service

- Accueil et installation à la table
- Sens de la relation client : amabilité, discrétion, conseil
- Résistance au stress
- Habilité, agilité et rapidité
- Bonne mémoire
- Connaissance et présentation des plats
- Tenue professionnelle

ORGANISATION

- Le jury est accueilli à 12h15 par la section qui accueille.
- Début du déjeuner à 12h30 Le jury déguste et apprécie la réalisation.
- A l'issue du déjeuner chaque membre du jury attribue une note pour chaque critère remise au président du jury/ directeur segpa sous pli cacheté.
- Une grille dévaluation conçue en concertation avec les enseignants permettra au jury d'affiner sa notation pour proposer une note finale.

The image shows three glasses of layered smoothies on a light blue tablecloth. The foreground glass is in sharp focus, showing a white base layer, a thick red middle layer, a thin white layer, and a bright orange top layer. A green leaf is garnishing the top. In the background, two other glasses are visible, one with a red top layer and another with a dark purple top layer. The scene is brightly lit, suggesting an indoor setting with natural light.

Une vidéo de la prestation sera faite par chaque participant pour réaliser une vidéo finale.



A l'issue de toutes les prestations, les différentes équipes seront réunies le jeudi 03 juin au collège Descartes à Fontenay le Fleury pour désigner

LE MEILLEUR HÔTE DE L'ANNEE



**PRESENTATION DES DIFFERENTES
EQUIPES PARTICIPANTES**

The background image shows three glasses of layered desserts. Each glass contains a white cream base, a red fruit layer (possibly strawberry or raspberry), and a yellow fruit layer (possibly mango or peach). The top layer is a smooth, orange-colored sauce. A green leaf is used as a garnish on the front glass. The glasses are set on a light blue tablecloth with a matching plate and two teal spoons visible in the foreground.

JEUDI 25 MARS 2010

**3^{ème}6 HAS du collège Le Racinay
à Rambouillet
avec leur professeur Mme Boudon**



MARDI 30 MARS 2010

3^{ème} 10 HAS du collège Louis Pergaud
à Maurepas
avec leur professeur Mme Costanzo



JEUDI 08 AVRIL 2010

3^{ème} 6 HAS

du collège Descartes à Fontenay le Fleury
avec leur professeur Mme Breton



JEUDI 15 AVRIL 2010

3^{ème} M HAS
du collège La Vaucouleurs
à Mantes la ville
avec leur professeur Mme Lauzanne

The background image shows three glasses of layered desserts. Each glass contains a white cream base, a red fruit layer (possibly strawberry or raspberry), a white cream layer, and a yellow fruit layer (possibly mango or peach). A green leaf is garnishing the top of the glass in the foreground. The glasses are on a light blue tablecloth with a matching plate and two spoons.

MARDI 11 MAI 2010

**3^{ème} HAS du collège La Quintinie
à Noisy le roi
avec leur professeur M Lefèbvre**