



TUNIS 2024

**EURHODIP ANNUAL CONFERENCE
Students' Competition Directory**

**CONFÉRENCE ANNUELLE EURHODIP
Répertoire du Concours Étudiant**



**CULINARY
ARTS**

Coordinator	
Email	

WhatsApp





CULINARY ARTS



MAIN GOALS

- Encourage teamwork and promote culinary creativity among students.
- Assess communication skills and personal interrelationship skills.
- Inspire young chefs to showcase their culinary skills and creativity in a fun and challenging environment.

TEAMS

The teams are randomly formed by the jury of the competition according to the number of competitors. **The teams will be composed of students from different countries.**

TASKS

Before the beginning of the challenges, the jury will brief the participants and will answer any questions about the challenge.

If feasible, competitors will be allowed to familiarize themselves with the competition area before the competition.

The use of cell phones or any electronic device is strictly prohibited during the competition.

During competition time external contact is prohibited.

1st Stage – Kitchen Questionnaire

Assessment of the competitor's knowledge regarding basic cooking techniques:

- Vegetable cutting
- Cooking methods/techniques
- Basic sauces and derivatives
- Culinary terminology

Competitors should bring a pen.

2nd Stage – Individual Blind taste

Identify, with blindfolded eyes, 5 different products/ingredients (spices, herbs, etc.).

3rd Stage – Team Challenge (Triathlon)

From a surprise basket:

- 1) Knife handling; cutting vegetables (the jury will request five (5) classic cuts of a vegetable);
- 2) Prepare a Mayonnaise Sauce;
- 3) Prepare and plate of a cold salad or appetizer for two people (All elements of the finished dishes must be edible).

NOTE: At the end of the task, competitors must clean and tidy their work area.



Students' Competitions Directories Répertoires des Concours Étudiants

At the end of all tasks executed, the final work will be presented to the jury with a brief description of the work carried out, including the cold salad and/or appetizer, covering both the final result and the techniques and methodologies used.

All students must be able to describe and provide explanations for any of the tasks performed, even if they were carried out by a team member.

DURATION

1st Stage – Kitchen Questionnaire

30 minutes

2nd Stage – Individual Blind taste

5 minutes

3rd Stage – Team Challenge (Triathlon)

90 minutes

CRITERIA FOR THE EVALUATION

1st Stage – Kitchen Questionnaire – 20%

2nd stage – Blind taste – 20%

3rd stage - Team Challenge – 60%

Teams evaluated on:

Teams will be evaluated on their theoretical and technical knowledge, the accuracy in identifying products during the blind tasting, the preparation, methodology, and techniques applied, as well as personal and work area hygiene throughout and at the end of the tasks. Interpersonal skills and teamwork are essential.

The evaluation criteria will include:

- Theoretical/Technical Knowledge
- Personal and Professional Presentation
- Hygiene, Organization, and Tidiness of the Work Area
- Hygiene in Food Handling
- Skill, Technique, and Professionalism
- Work Methods
- Application of Technical Knowledge
- Mise-en-Place
- Presentation, Decoration, and Creativity
- Tasting
- Teamwork
- Execution Time

NORMS

- It is required that English is the language used in all phases of the competition, including briefings, written work plans, and communication with teammates and judges during tasks.
- Research is limited to students' own textbooks and personal notes. No books will be supplied.
- All Students in competition must wear their full professional uniform and safety shoes during the competition.

- Omitted exceptions and other questions regarding this regulation may be further discussed and solved by the jury of the competition and by the organisation.
- Competitors and judges are required to wear their full uniform during practical competition tasks.
- During the work plan composition on the briefing day, team members should check if they can communicate effectively in English. If there are serious doubts, the team must immediately report this to the Judges. Complaints about language issues will not be entertained after the submission of the working plan.
- The decisions and judgments of the panel of judges are final and cannot be contested.

JURY

- Trainer or Chef of the competition area.

MATERIAL MADE AVAILABLE BY THE ORGANISATION

- All equipment will be provided except for professional knives, which each competitor must bring.
- All raw materials required for the execution of the various tasks
- Competitors are allowed to bring small equipment and display plates.
- No books will be supplied for the students for their research.

The host school disclaims any responsibility for the lack of or quality of the utensils it may provide.

Any omissions or questions arising from this regulation will be resolved jointly by the Competition Jury and the organization.



ARTS CULINAIRES



OBJECTIFS PRINCIPAUX

- Encourager le travail d'équipe et promouvoir la créativité culinaire parmi les étudiants.
- Évaluer les compétences en communication et les compétences interpersonnelles.
- Inspirer les jeunes chefs à mettre en valeur leurs compétences culinaires et leur créativité dans un environnement ludique et stimulant.

ÉQUIPES

Les équipes sont formées au hasard par le jury de la compétition en fonction du nombre de concurrents.
Les équipes seront composées d'étudiants de différents pays.

TÂCHES

Avant le début des défis, le jury expliquera les tâches aux participants et répondra à toutes les questions concernant le défi.

Si possible, les concurrents pourront se familiariser avec la zone de compétition avant le jour de la compétition.

L'utilisation de téléphones portables ou de tout autre appareil électronique est strictement interdite pendant la compétition.

Tout contact externe est interdit pendant le temps de compétition.

1ère Étape – Questionnaire de Cuisine

Évaluation des connaissances du concurrent concernant les techniques de base en cuisine :

- • Découpe de légumes
- • Méthodes/techniques de cuisson
- • Sauces de base et dérivés
- • Terminologie culinaire

Les concurrents doivent apporter un stylo.

2ème Étape – Dégustation à l'aveugle Individuelle

Identifier, les yeux bandés, 5 produits/ingrédients différents (épices, herbes, etc.).

3ème Étape – Défi d'Équipe (Triathlon)

À partir d'un panier surpris :

- 1) Manipulation du couteau ; découpe de légumes (le jury demandera cinq (5) découpes classiques d'un légume) ;
- 2) Préparer une sauce mayonnaise ;
- 3) Préparer et dresser une salade froide ou un amuse-bouche pour deux personnes (tous les éléments des plats finis doivent être comestibles).

REMARQUE : À la fin de la tâche, les concurrents doivent nettoyer et ranger leur poste de travail.



Students' Competitions Directories Répertoires des Concours Étudiants

À la fin de toutes les tâches exécutées, le travail final sera présenté au jury avec une brève description du travail réalisé, y compris la salade froide et/ou l'amuse-bouche, en couvrant à la fois le résultat final et les techniques et méthodologies utilisées.

Tous les étudiants doivent être capables de décrire et de fournir des explications sur toutes les tâches réalisées, même si elles ont été effectuées par un membre de l'équipe.

DURÉE

1ère Étape – Questionnaire de Cuisine

30 minutes

2ème Étape – Dégustation à l'aveugle Individuelle

5 minutes

3ème Étape – Défi d'Équipe (Triathlon)

90 minutes

CRITÈRES D'ÉVALUATION

1ère Étape – Questionnaire de Cuisine – 20%

2ème Étape – Dégustation à l'aveugle – 20%

3ème Étape – Défi d'Équipe – 60%

Les équipes seront évaluées sur :

Les équipes seront évaluées sur leurs connaissances théoriques et techniques, la précision dans l'identification des produits lors de la dégustation à l'aveugle, la préparation, la méthodologie et les techniques appliquées, ainsi que sur l'hygiène personnelle et du poste de travail pendant et à la fin des tâches. Les compétences interpersonnelles et le travail en équipe sont essentiels.

Les critères d'évaluation incluront :

- Connaissances Théoriques/Techniques
- présentation Personnelle et Professionnelle
- Hygiène, Organisation et Propreté du Poste de Travail
- Hygiène dans la Manipulation des Aliments
- Compétence, Technique et Professionnalisme
- Méthodes de Travail
- Application des Connaissances Techniques
- Mise en Place
- Présentation, Décoration et Créativité
- Dégustation
- Travail en Équipe
- Temps d'Exécution

NORMES

- Il est requis que l'anglais soit utilisé dans toutes les phases de la compétition, y compris les briefings, les plans de travail écrits et la communication avec les membres de l'équipe et les juges pendant les tâches.
- La recherche est limitée aux manuels et notes personnelles des étudiants. Aucun livre ne sera fourni.



Students' Competitions Directories Répertoires des Concours Étudiants

- Tous les étudiants en compétition doivent porter leur uniforme professionnel complet et des chaussures de sécurité pendant la compétition.
- Les exceptions omises et autres questions concernant ce règlement peuvent être discutées et résolues ultérieurement par le jury de la compétition et par l'organisation.
- Les concurrents et les juges doivent porter leur uniforme complet pendant les tâches pratiques de la compétition.
- Lors de la composition du plan de travail le jour du briefing, les membres de l'équipe doivent vérifier s'ils peuvent communiquer efficacement en anglais. En cas de doutes sérieux, l'équipe doit immédiatement en informer les juges. Les plaintes concernant les problèmes de langue ne seront pas acceptées après la soumission du plan de travail.
- Les décisions et jugements du panel de juges sont définitifs et ne peuvent être contestés.

JURY

- Formateur ou Chef de la zone de compétition.

MATÉRIEL MIS À DISPOSITION PAR L'ORGANISATION

- Tout l'équipement sera fourni, à l'exception des couteaux professionnels, que chaque concurrent doit apporter.
- Tous les ingrédients nécessaires à l'exécution des différentes tâches
- Les concurrents sont autorisés à apporter de petits équipements et des assiettes de présentation.
- Aucun livre ne sera fourni aux étudiants pour leur recherche.

L'école hôte décline toute responsabilité quant à l'absence ou à la qualité des ustensiles qu'elle pourrait fournir.

Les cas omis et les questions découlant de ce règlement seront résolus en concert par le Jury de la Compétition et l'organisation.