

# CHAMPIONNAT DE FRANCE DE CUISINE AMATEUR® 2008

**Préparation :**

Mars-septembre 2008

**Phases finales :**

Octobre-décembre 2008



[www.cuisineamateur.com](http://www.cuisineamateur.com)

leParisien.fr

Aujourd'hui  
en France



## Une Fédération qui réunit les cuisiniers amateurs

La FFCA®  
c'est partager ses recettes,  
ses connaissances des  
produits avec d'autres  
membres, goûter les  
produits et plats préparés  
par des amateurs et  
profiter du réseau FFCA®  
(rencontres, invitations,  
dégustations...)

**La FFCA® est la seule association à envergure nationale ayant pour objectif de rassembler les passionnés de cuisine, de vins et d'arts de la table.**

### > La Fédération en quelques chiffres:

- plus d'un millier d'adhérents
- des sections locales mises en place dans de nombreuses villes
- plus de 3000 visiteurs uniques chaque jour le site (plus de 11 000 en décembre 2007)
- une newsletter électronique bimensuelle envoyée à tous les membres
- un partenariat avec la presse locale (*La Cigale*, *Le Parisien*) et nationale (*Aujourd'hui en France*)

### > Ce que la Fédération défend auprès du grand public:

- les valeurs de la cuisine: goût, échange, partage
- lutte contre la « malbouffe »
- combat contre les restaurants prétentieux et trop chers

### > Son activité auprès des membres:

- création dans toutes les villes de France de Clubs de Cuisine Amateur®
- développement des partenariats avec des professionnels pour animer ces clubs (dégustations, cours, excursions...)
- organisation du Championnat de France de Cuisine Amateur®
- création des Annuaire et Almanachs culinaires (Annuaire des Écoles de Cuisine, d'œnologie et d'Arts de la Table® et l'Almanach des Foires et Manifestations de Cuisine et Gastronomie®)

### > Sa mission vis-à-vis des professionnels:

- promotion des producteurs locaux (Label FFCA®)
- aide au développement de producteurs
- sacre des grands restaurateurs



## Comment devenir Champion de France de Cuisine Amateur®?

Le Championnat ne s'adresse qu'aux cuisiniers amateurs (formation non professionnelle).

### Il se déroule en quatre étapes.

#### > Entraînez-vous!

Tous les candidats inscrits accèdent librement aux entraînements pratiques (apprendre à réaliser une série de plats imposés...) et théoriques (maîtrise du vocabulaire et des rudiments de la gastronomie...) disponibles sur le site [www.cuisineamateur.com](http://www.cuisineamateur.com). La liste des écoles et ateliers de cuisine partenaires du Championnat est également disponible.

#### > Qualifiez-vous!

À l'issue de cette période préparatoire, les candidats sont convoqués pour participer à la première épreuve du Championnat. Il s'agit d'une épreuve théorique sous forme de QCM reprenant un ou plusieurs thèmes traités pendant les entraînements. Les sujets traitent de la connaissance générale de la cuisine et des aliments et sont accessibles à tous les niveaux.

#### > Les Finales

Les jurés de la FFCA® soumettent les candidats à diverses épreuves pratiques telles que:

- 1) éliminer l'intrus devant une table d'ingrédients et reconnaître le plat à préparer

- 2) trouver les 7 erreurs pour dresser une table parfaite
- 3) accorder un plat tiré au sort avec l'un des vins proposés
- 4) apporter et soumettre un plat préparé chez soi...  
Les candidats les mieux notés accèdent à la finale.

### La/le Champion de France de Cuisine Amateur®

Les candidats finalistes sont soumis à différentes épreuves pratiques telles que: préparer un plat improvisé, préparer un plat imposé...

Les candidats sont notés sur: la qualité de la cuisine, l'accord des mets et des vins, la présentation de la table et du plat.

Lors des finales régionales et nationale, la FFCA® organise le Challenge de Cuisine Amateur®, accessible à tous les visiteurs, spectateurs et candidats libres.

### Qui sont les jurés?

Pour chaque épreuve, le jury est composé de cuisiniers amateurs, tous membres Cuisam® de la FFCA®. Ils goûtent et notent les plats préparés, jugent la présentation, les tables et l'accord des mets et des vins.



## Un chèque de 1 000 € et 3 000 € de lots pour le Champion de France de Cuisine Amateur®

Le vainqueur du Championnat de France de Cuisine Amateur® remporte:

- un chèque de 1 000 € (500 € pour le deuxième et 200 € pour le troisième)
- une dotation d'une valeur de 3 000 € (1 000 € pour le deuxième et 500 € pour le troisième)

L'école ou atelier dont les représentants auront été les mieux classés remporte un chèque de 10 000 € (5 000 € pour le deuxième et 2 000 € pour le troisième).





## Comment s'inscrire ?

Tous les cuisiniers amateurs peuvent participer au Championnat. Rendez-vous sur le site de la FFCA® ([www.cuisineamateur.com](http://www.cuisineamateur.com)) puis cliquez dans l'espace « ACCÈS MEMBRE ».



Remplissez alors le formulaire d'inscription et choisissez l'option Cuisam®.

Il ne vous reste alors plus qu'à contacter la FFCA® et de lui indiquer votre intention de participer au Championnat. Vous avez alors accès aux modules d'entraînement dédiés à la préparation de la compétition (cours pratiques, théoriques et tests).

La FFCA® actualise son site tous les jours, ainsi vous êtes tenu informé de l'actualité du Championnat (épreuves, résultats...).

