



**TOMCOOKHOME**  
Haute Cuisine  
Animations Culinaires  
[www.tomcookhome.com](http://www.tomcookhome.com)



*La Griffes des Animations Culinaires type « **TOP CHEF** », challenge d'envergure  
Sensations, découvertes, cohésion et excellence au rendez vous  
**10 à 5000 participants (et plus...)***

**Booster vos animations avec nos Chefs « TOP CHEF » des saisons 2012/2013**  
*Noémie Honiat, Jean Philippe Waytenn, Joris Bijdendjik, Florent Ladeyn*

## **Séminaire Concours type « TOP CHEF »**

Offrez à vos équipes et partenaires un Challenge Unique et Exclusif, Régalez leurs papilles et découvrez les dans l'Inédit. Vivez le Concours Culinaire type "Top Chef" organisé par Tomcookhome.

Une animation de grande Cohésion d'équipe, hors norme, appréciée par tout le public, de plus en plus nombreux partout en France et à l'Etranger. Offrez vous les instants d'un « TOP CHEF » dans l'excellence et la Haute Cuisine.

- Une prestation sur mesure, basée sur l'écoute, la communication, l'échange, la curiosité, l'inédit, le challenge, la cohésion et l'esprit d'équipe.

**Votre Chef Thomas et toute son équipe** vous accompagne et vous guide tout au long de ces défis, alliant la préparation de votre repas, de l'entrée au dessert, avec des produits de prestige, de filière, d'artisan, de saison, au lieu de votre choix.

**Les meilleures équipes sont récompensées par Tomcookhome et un Jury sélectionné.**

*« Ce sont des erreurs que naît la créativité et par les sensations de celles-ci que se construisent les Grands Chefs de demain...vous aussi laissez vibrer vos envies à travers notre savoir faire de l'Excellence culinaire »*

Découvrez l'ensemble de nos concours qui s'offrent à vous ainsi que l'organisation de chacun d'entre eux.



Concours type « TOP CHEF »

## Thème « Le Macaron sur le Pouce »

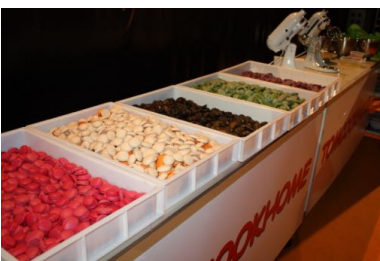
(à partir de) **86,00 € H.T par personne/ hors transport/hors lieu**

**Concours type « TOP CHEF » MACARONS Haute Cuisine  
Pour les gourmands, Petits plannings, Journée séminaire**

**Durée de 1H30 à 2h00**

### Concours ; Création de macarons

- Une démonstration par notre **Chef Pâtissier sur les Macarons Haut de Gamme** vous est présentée pour commencer ce beau défi, où, votre écoute, votre gourmandise et vos sens seront très rapidement mis en éveil!
- Regardez, ressentez, vibrez, goûtez et réalisez!
- Chaque équipe confectionne ainsi dans un timing bien défini ses propres macarons à la suite de la démonstration, les ganaches au choix, **en surprise sont apportés des coques précuites en amont, ainsi chaque participant peu repartir avec autant de macarons qu'il désire.**
- Les macarons réalisés sont notés selon le bon respect de la démonstration et des étapes de la réalisation. Dégustés par le Jury, les macarons seront notés sur leur réalisation, leur aspect, le goût et la présentation.



**Thème « Bistrot Chic Amateur »**  
(à partir de) **128,00 € H.T par personne/hors transport/hors lieu**

**Concours culinaire pour les plus novices, permettant une cohésion d'équipe délicate et ciblée, la découverte et l'amusement autour du repas, Des produits de saison et de filière**

**Durée de 1H30 à 2h30**

**Concours de cuisine et table Bistrot Chic**

- Les équipes disposent d'un panier identique de produits de petits artisans, de saison, sélectionnés avec soin. Les participants réalisent sur le temps qui leur est imparti leur propre repas, entrée, plat, dessert, dégusté à la suite du concours; le dressage de leur table et la décoration florale peuvent être rajoutés en option pour les grandes équipes selon le lieu et augmenter le Challenge en équipe.
- Entourées et guidées par **le Chef Thomas et sa "team"**, les équipes suivent les suggestions de thématiques et critères "imposés" afin de leur permettre de réaliser leur activité judicieusement et avec sérénité.
- Le Jury composé de membres de votre entreprise et de nous-mêmes et, **en option nos chefs « TOP CHEF » des saisons 2012 et 2013** ; définit les meilleures équipes par leur cohésion, réalisations, respect des thématiques et produits, et de la dégustation des plats. Les meilleures équipes seront récompensées par **Tomcookhome**



Concours type « TOP CHEF »

**Thème TOP CHEF« Épicuriens Confirmés »**  
(à partir de)198,00 € H.T par personne/hors transport/hors lieu

### **Concours Culinaire "Comme Un Restaurateur"**

**Durée de 2H30 à 3H30**

#### **Concours Culinaire Création et Gastronomie par Tomcookhome:**

- Transportez-vous le temps d'un instant aux commandes d'un restaurant Gastronomique, le jeu en vaut la chandelle et celle-ci doit être bien positionnée sur la table!!! **Devenez LE « TOP CHEF » confirmé !!**
- Chaque équipe réalise son propre repas, de l'entrée au dessert, harmonise sa table au dressage, réalise sa composition florale avec le menu défini, l'accord mets et vin peut être suggéré pour plus de challenge.
- Les thématiques sont imposées, des techniques culinaires seront sollicités, les produits Haut de Gamme de saison pour la découverte de vos papilles, les arts de la table y sont d'une belle sélection, un choix de fleurs directement venues de Rungis pour exprimer le meilleur sentiment d'accueil de chaque participant.
- Une animation haute en couleur, pleine de sensations, de découvertes, de partage, la cohésion y est plus que sollicitée! Votre **chef Thomas** y veillera pleinement.
- Les équipes sont notées sur tous les éléments présentés en amont de la prestation, sur la qualité de leur réalisation, du menu, de la décoration, de la dégustation et des accords sur chaque étape. La composition du Jury est présentée de la même manière que sur chaque concours.



**Thème TOP CHEF « L'Extrême des Chefs »**  
**395,00 € H.T par personne/ hors transport/hors lieu**

**Concours culinaire « Haute Cuisine »**  
**Extrêmes Sensations**

**Durée de 4h00 à 5h00**

**Concours Culinaire Extrême par Tomcookhome**

- La griffe des challenges type « **TOP CHEF** », réservé pour le plus extrême des séminaires Incentive. Pour vos meilleurs clients, comité de direction, nationaux ou internationaux, amateurs de gastronomie, cohésion extrême d'équipes, pour vos besoins de challenges hors norme.
- Chaque équipe doit réaliser un menu entièrement imposé, un dressage de table digne des plus grandes tables de France, et reconnaître les vins sélectionnés parmi les suggestions. **Chaque équipe se voit remettre les fiches techniques de chaque plat, avec en complément les assiettes déjà réalisées et dressées pour mémoriser le visuel et le gustatif, le dressage de table est à reproduire à l'identique de l'exemple, la composition florale au pétale près...!**
- L'équipe gagnante est celle qui reproduira au mieux l'ensemble des thèmes imposés, du gustatif au visuel, des techniques au respect des codes culinaires.
- Un commis conseil accompagne chaque équipe durant le challenge, l'ensemble de la prestation est immortalisé par un reportage photo complet (compris dans le tarif), en option le reportage vidéo sur demande.
- Le Jury est composé des personnalités de votre choix (votre société) ainsi que de votre **Chef Thomas Mattei** et une sélection des finalistes des saisons « **TOP CHEF** » 2012/2013
- Quelques surprises viennent agrémenter ce magnifique challenge..



## **PLANNING ET ORGANISATIONS DES CONCOURS**

- Challenge par équipe de 2 à 15 personnes par équipe, 2 modules culinaires et matériels haut de gamme à l'identique par équipe.
- Lors du concours chaque équipe dispose à sa guise de cinq cartes joker, "**aide préparation**", "**aide cuisson ou confection**", "**aide fiche technique**", "**aide joker**" et "**aide finition décoration**", Ces jokers sont utilisables obligatoirement lors de la prestation par chaque équipe. Il convient donc de les utiliser au bon moment !
- **Évaluation du Jury sur chaque challenge** : Hygiène des postes de travail, Organisation, respect des consignes et thématiques, union des produits, harmonie florale, choix des art de la table, codes couleurs, timing, goût et qualité des accords, chaleur des plats, finition et décors sur la totalité du challenge et des concours.

**Nombre de points d'évaluation** : **Bon** 3 points, **Moyen** 2 points, **Léger** 1 point

- Définition des équipes et menus, thématiques, options, en amont par la société cliente
- Le jour de la prestation, présentation de l'animation et briefing de 15 à 30 min avant le concours, sur les consignes d'exécution, de sécurité, de prise en main des postes et thématiques.
- Lancement de l'animation, répartition des équipes et intervenants pour les diverses activités, découvertes des thématiques et marchandises. 10 à 15 min
- Début des Concours type « Top Chef », des surprises type Quizz, changement d'équipe seront sollicités
- Fin du temps, coup de sifflet, vérifications et validation du bon hygiène des postes et matériel, dressage et présentation des réalisations face au jury (avec dégustation pour le concours culinaire)
- Délibération du Jury pendant le repas (réalisé lors du concours) et remise des prix au moment du dessert
- La logistique du montage et démontage de chaque animation est assurée par les prestataires, celle-ci est couverte sur une période de trois à cinq heures maximum avant la prestation et après la prestation.

### **REMISE DES PRIX :**

**TOMCOOKHOME** a le plaisir d'offrir gracieusement selon les animations de la première à la troisième équipes vainqueurs, des récompenses tel que champagne Blanc de Blanc, Bordeaux Pomérol, Champagne haut de gamme, Coffret Grands crus, équipement de cuisine, etc...

## **CONDITIONS TARIFAIRES 2014**

- Les toques pour les animations sont offertes.
- Pour le Challenge Extrême les tabliers personnalisés sont offerts ainsi que le reportage photo (non inclus tarif)
- Les tarifs comprennent le matériel haut de gamme, les modules sur mesure, les marchandises Haute cuisine, les arts florales, les arts de la tables, les vins d'animation selon les challenges, le personnel d'encadrement, l'installation et systèmes électriques, l'animation des challenges, les repas réalisés, la gestion sécurité, la gestion administrative.
- **Transport et Logistique hors tarif/pers, par tranche de 6 modules soit trois équipes maximum par tranche (Dept 75/94/95/92/91/60/78/ouest 77/28/76 autre nous consulter):**

- 1 à 3 équipes maximum 36 pers	390 € HT
- 3 à 6 équipes maximum 72 pers	780 € HT
- 7 à 9 équipes maximum 110 pers	1250 € HT
- 10 à 12 équipes maximum 150 pers	1640 € HT

**Au delà de 160 la prestation se réalise sur mesure, merci de nous consulter**

- **Service de Traduction 470€HT / demi journée, nous pouvons vous accompagner sur la traduction Anglaise, Espagnole, Russe, Allemande, Italienne, Japonaise, Thaïlandaise**
- **Options tabliers (hors Extrême):**

- Location blanc	6 € HT/pers
- Location couleurs	12 € HT/pers
- Personnalisés	25 € HT/pers
- **Option Défi Shooting Fooding** 18 € HT/pers
- **reportage photo et vidéo** Sur demande
- **Option Jury Candidats Top Chef et Chefs Etoilés** Sur demande