



Concours Young Talent Escoffier 2018 Concours Cuisine

Règlement du concours

1. Le concours s'adresse aux jeunes, apprentis, cuisiniers en formation, âgés de moins de 23 ans avant le 31 mars 2019. Une sélection des dossiers sera faite par le responsable concours, Daniel Inauen, le comité organisateur du concours et notre Président Pierre-Alain Favre, à l'issue de laquelle **6** dossiers seront retenus pour participer au concours de la sélection suisse du 10 novembre 2018.
2. Les candidats sélectionnés pour le concours seront avertis personnellement le 31 août 2018.
3. Tous les candidats sélectionnés seront invités à l'événement Kick-Off le 6 septembre 2018. S'il vous plaît venez dans une tenue appropriée, les photos seront créées pour la presse. Le programme et les questions finales seront clarifiées est discutée pour le coup d'envoi.
4. Le concours a lieu le 10 novembre 2018, dans les locaux du Centre de Formation Professionnelle Hotel et Gastro formation Weggis.
5. Chaque candidat aura à disposition un poste de travail individuel avec :
 - Frigo
 - 2 plaques électriques
 - Plat chauffant
 - Hold-o-Mat
 - Combisteamer
 - Point d'eau
 - Batterie de cuisine correspondant au matériel de base pour un examen CFC

Matériel en commun pour toute la cuisine :

- Cellule de refroidissement
 - Trancheuse
6. Le candidat prévoit le reste du matériel (couteaux, petit matériel, etc.). L'organisation n'est pas responsable de la perte ou vol de matériel.
 7. Aucun accompagnateur ne sera admis dans les locaux où se déroulent les épreuves, ni dans les locaux de dégustation.
 8. Le jury sera composé de professionnels de la restauration.
 9. Les candidats portent une veste de cuisinier blanche, un tablier blanc et une toque blanche.
 10. Le thème du concours doit être scrupuleusement respecté. Il est diffusé en même temps que le règlement.

11. Un dossier au format A4, en français, allemand ou italien, est à envoyer au plus tard le 23 août 2018 à :

Pierre Alain Favre
Président Disciples Escoffier Pays Suisse
Rosenstrasse 10
4323 Wallbach
escoffierch@bluewin.ch

12. Contenu du dossier d'inscription:

- une courte présentation du candidat
- la fiche d'inscription au concours dûment remplie.
- le dossier cuisine complet
- les fiches de recettes de tous les éléments du plat (pièce principale, sauce, garnitures)
- photo du plat fini et de l'assiette.
- liste du coût des marchandises pour la nourriture apportée.
- une photocopie de la carte d'identité du candidat.
- un CV personnel du candidat.
- une liste des plus gros matériaux apportés par le candidat

13. Le jour de la finale, le plat doit être identique à la version envoyée. Aucune préparation de marchandises à l'avance ne sera tolérée, un contrôle strict sera effectué et les marchandises travaillées seront éliminées.

14. La nourriture que vous apportez avec vous peut être lavée mais non préparée ou coupée. Les fonds de base peuvent être apportés, les sauces finies ne sont pas autorisées. Les produits (tels que la farine, les blancs d'œufs, les produits carnés, etc.) peuvent être pesés avec soin. Le budget de CHF 25.00 ne doit pas être dépassé

Un contrôle strict sera effectué et les marchandises travaillées seront éliminées.

15. Les candidats envoient leur plat 3h00 après le début de l'épreuve.
Un plat envoyé 5 minutes en retard sera sanctionné.

Un plat envoyé avec plus de 10 minutes de retard sera sanctionné et envoyé à la fin de l'épreuve, après les plats de tous les autres candidats.

16. Critères d'évaluation :

Evaluation cuisine:

- Tenue professionnelle
- Respect des techniques de cuisson professionnelles
- Organisation et rangement du poste de travail
- Utilisation optimale des marchandises pour éviter le gaspillage
- Hygiène de travail
- Respect de la sécurité au travail

Evaluation dégustation:

- Aspect visuel du plat agréable et équilibré
- Originalité et difficulté des mets présentés
- Respect du thème du concours
- Cuisson, technique, textures des aliments
- Goûts des aliments
- Température d'envoi des aliments

17. Au début du concours, chaque candidat signe le règlement avec la mention "lu et approuvé".

18. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toutes images photos ou vidéo prises dans le cadre des Disciples Escoffier.

19. En cas de contestation, l'organisation demeure souveraine.
20. Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile. L'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.
21. L'annonce des résultats se fera lors du dîner de gala qui suivra l'épreuve, tous les candidats seront présents.
22. Les organisateurs de l'épreuve se réservent le droit d'annuler ou de modifier les dates le concours si les circonstances l'exigent. Les décisions du jury sont sans appel.
23. En cas de victoire, le candidat s'engage à participer à la finale internationale en mars 2019 à Bordeaux. Il sera coaché par le comité des Disciples Escoffier Suisse, en collaboration avec son chef de cuisine et son entreprise formatrice.

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation suisse

Daniel Inauen
Responsable du concours

Je soussigné,, déclare avoir pris connaissance du règlement du "Concours national de la sélection suisse du "Young Talent des Escoffier 2018" et demande ma participation.

Lieu, date : _____

Signature candidat

Lieu, date : _____

Signature maître d'apprentissage /
entreprise formatrice

Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG

+41 (0) 79 581 42 51

per Scan: escoffierch@bluewin.ch