



Concours du Young Talent des Escoffier 2018 Concours Sercie

Règlement du concours

1. Le concours s'adresse aux apprentis spécialistes en restauration en formation, âgés de moins de 23 ans avant le 31 mars 2019. Une sélection des dossiers sera faite par le responsable concours, Martin A. Erlacher, 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 Hotel et Gastro Formation à Weggis.
5. Aucun accompagnateur ne sera admis dans les locaux où se déroulent les différentes épreuves.
6. Le jury sera composé de professionnels de la restauration.
7. Les candidats portent une tenue professionnelle de service.
8. Le thème du concours doit être scrupuleusement respecté. Il est diffusé en même temps que le règlement.
9. Un dossier au format A4, en français, allemand ou italien, est à envoyer au plus tard le 23 août 2018 à :

Martin A. Erlacher
Responsable Concours Service Escoffier Suisse
Obervis 10
9527 Niederhelfenschwil
martin.erlacher@gbssg
10. Contenu du dossier d'inscription :
 - une courte présentation du candidat
 - la fiche d'inscription au concours dûment remplie.
 - une photocopie de la carte d'identité du candidat.
 - un CV personnel du candidat.
 - la recette du cocktail
11. Le jour de la finale, les cocktails servis doivent être identiques à la version envoyée.

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

+41 (0) 79 581 42 51
escoffierch@bluewin.ch

12. Horaire du concours :

- Le candidat a 60 minutes pour dresser une table pour 4 personnes
- Le candidat a 30 minutes pour la confection des cocktails
- Le candidat a 150 minutes pour la partie « du cocktail au service à table » durant le concours

13. Critères d'évaluation :

Présentation de la table et décorations

Décoration / serviettes, préparation d'une table d'hôtes, Mise en place Guéridon

Accompagnement des clients

Présentation et vêtements, accueils des clients et accompagnement Bar, service à la clientèle le midi

Service Bar

Préparation Cocktail, mise en place Bar

Travail à la table

Tranche, Flambé, portionner le fromage

Service des boissons

Service du vin blanc, service du vin rouge / décanter le vin, service de l'eau, service du café

Service du menu

Préparations des mets, Techniques de service et règles

14. Matériel :

Pour le dressage de la table :

- Tout l'art de la table sera fourni par l'organisation et sera identique pour tous les candidats (nappes, serviettes, vaisselle, verres, couverts)
- Chaque candidat doit amener et installer un centre de table de son choix.
- Ce centre de table peut être fabriqué par le candidat ou être issu de l'artisanat.

Pour la confection du cocktail, chaque candidat aura à disposition un poste de travail individuel avec :

- Plusieurs planches à découper pour les différents aliments
- Ustensiles de bar complet (shaker / Bargas etc.)
- Mixer-plongeur
- Bol-mixer

Les ingrédients pour les cocktails sont apportés par le candidat pour 6 personnes. Les glaçons sont mis à disposition par l'organisateur. En compensation, chaque candidat reçoit CHF 50.00 pour le coût des marchandises.

15. Le candidat prévoit le reste du matériel (couteaux, petit matériel, etc.). L'organisation n'est pas responsable de la perte ou vol de matériel.

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

17. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, des mets servis ainsi qu'à toutes images photos ou vidéo prises dans le cadre des Disciples d'Escoffier.

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

+41 (0) 79 581 42 51
escoffierch@bluewin.ch

18. Cas de contestation, l'organisation demeure souveraine.
19. 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.
20. L'annonce des résultats se fera lors du dîner de gala qui suivra l'épreuve, tous les candidats seront présents.
21. 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.
22. En cas de victoire, le candidat s'engage de participer à la finale internationale de Bordeaux en mars 2019. Il est soutenu et coaché par le comité des Disciples d'Escoffier Suisse, en collaboration avec son maître d'apprentissage et son entreprise formatrice.

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation Suisse

Martin A. Erlacher
Responsable du concours Service

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
escoffierch@bluewin.ch