

Concours Young Talent Escoffier 2020

Règlement du concours - Cuisine

1. Le concours s'adresse aux jeunes, apprentis et cuisiniers en formation, âgés de moins de 25 ans avant le 31 mars 2021. 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 14 novembre 2020.
2. Les candidats sélectionnés pour le concours seront avertis personnellement le 17 juillet 2020.
3. Tous les candidats sélectionnés seront invités à l'événement Kick-Off le 4 septembre 2020 à Vevey. La participation est obligatoire. S'il vous plaît, venez dans une tenue appropriée, les photos seront créées pour la presse. Pour les cuisiniers et cuisinières, merci de prendre votre veste de cuisine. Le programme du jour du concours et les questions finales seront clarifiés est discutés.
4. Le concours a lieu le 14 novembre 2020, dans les locaux du Centre de Formation Professionnelle Gastro Aarau à Lenzburg.
5. Chaque candidat aura à disposition un poste de travail individuel.
 - Une liste du matériel détaillée vous sera remise lors du kick-off
 - Batterie de cuisine correspondante au matériel de base pour un examen CFC
6. Le candidat est responsable de tout autre matériel (couteaux, petit matériel, etc.)
7. Tous les équipements et outils apportés doivent pouvoir être rangés dans un (1) conteneur Gastronorm (1/1 530x325mm de hauteur 200mm). Les conteneurs ou boîtes plus grands ainsi que les appareils et machines supplémentaires qui ne rentrent pas dans la boîte GN ne sont pas autorisés. 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 26 Juin 2020 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
 - brève documentation sur les anciennes variétés de légumes utilisées et leur transformation
 - brève documentation sur la transformation d'un gigot de chevreuil entier et l'utilisation des morceaux de viande obtenus
 - 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 produits (tels que la farine, les blancs d'œufs, les produits carnés, etc.) peuvent être pesés avec soin. Le budget de CHF 30.00 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 :

Évaluation cuisine

- Tenue professionnelle et l'hygiène personnelle
- 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

Évaluation dégustation

- Aspect visuel du plat agréable et équilibré
- Originalité et difficulté des mets présentés
- Respect du thème du concours
- Cuisson, technique, texture des aliments
- Goût des aliments
- Respect des délais d'expédition et de la température 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-avril 2021 à Nice, France. 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(e),,
déclare avoir pris connaissance du règlement du "Concours national de la sélection suisse
du "Young Talent Escoffier 2020" et demande ma participation.

Lieu, date : _____

Signature candidat

Lieu, date : _____

Signature maître d'apprentissage /
entreprise formatrice