

# Concours Young Talent Escoffier 2020

## Règlement du concours - Service

1. Le concours s'adresse aux apprentis spécialistes en restauration en formation, âgés de moins de 25 ans avant le 31 mars 2021. 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 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. 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. 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 26 Juin 2020 à :

Pierre Alain Favre  
Président Disciples Escoffier Pays Suisse  
Rosenstrasse 10  
4323 Wallbach  
[escoffierch@bluewin.ch](mailto:escoffierch@bluewin.ch)

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.
12. 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*  
Trancher, flamber, 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
13. Le candidat prévoit le reste du matériel (couteaux, petit matériel, etc.). L'organisation n'est pas responsable de la perte ou vol de matériel.
14. Au début du concours, chaque candidat signe le règlement avec la mention "lu et approuvé".
15. 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.
16. Cas de contestation, l'organisation demeure souveraine.
17. 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.

18. L'annonce des résultats se fera lors du dîner de gala qui suivra l'épreuve, tous les candidats seront présents.
19. 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.
20. En cas de victoire, le candidat s'engage de participer à la finale internationale à Nice, France en mars-avril 2021. 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

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