

RÈGLEMENT

CHALLENGE

DES JEUNES TALENTS

1 / Niveau des candidats

Les candidats pourront être en C.A.P, B.P. ou Bac Pro (tous niveaux sont acceptés pour chaque binôme) – uniquement en cours de formation initiale à la date du concours.

Les candidats devront avoir au maximum **25 ans** à la date du concours.

2/ Les épreuves

Le Challenge des Jeunes Talents se compose de deux épreuves :

- L'épreuve Cuisine INTERBIO
- L'épreuve Salle

Avec 2 binômes du même établissement :

- 1 binôme de 2 candidats pour l'épreuve Cuisine INTERBIO
- 1 binôme de 2 candidats pour l'épreuve Salle

3/ 6 équipes de 4 candidats

- Dans le cas où il y aurait plus de 6 candidatures, la sélection se fera sur dossier (fiche technique + argumentaire).
- Dans le cas où 6 candidatures ne seraient pas atteintes, un établissement peut proposer plusieurs équipes pour atteindre ce nombre.

Les établissements sélectionnés s'engagent à assurer une équipe de remplacement si l'équipe sélectionnée ne peut se présenter.

Les équipes seront les ambassadeurs de leur établissement.

4/ Jury

La notation se fera séparément pour les deux concours comme précisé ci-dessous.

Cependant, le Jury récompensera également la meilleure équipe, autrement dit le meilleur quatuor.

Le jury sera souverain et sa décision sans appel.

NB : Les restaurateurs dont un apprenti est candidat ne peuvent faire partie du jury.

5 / Remise des prix

Elle s'effectuera le jour même après la délibération du jury (vers 13h00) en tenue professionnelle.

6 / Les participants devront accepter, sans réserve, les règlements des 2 épreuves

7/ Modification - Annulation

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure.

Le comité d'organisation se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le Challenge des Jeunes Talents en cas de force majeure.

8/ Dotation des équipes

Le quatuor gagnant sera celui qui aura obtenu le plus de points (moyenne des notes des 2 épreuves, salle et cuisine) selon les critères établis de notation. L'équipe gagnante recevra un Trophée offert par Serbotel.

9/ Limite de candidature

- Dossier d'inscription : à retourner avant le mercredi 31 mai 2023.
- Fiche technique + bon d'économat + demande d'autorisation d'utilisation de l'image : à retourner avant le mercredi 13 septembre 2023.

La sélection des 6 équipes se fera le jeudi 14 septembre 2023.

10/ Jeu Instagram #SerbotelJeunesTalents

Le jeu Instagram **#SerbotelJeunesTalents** est organisé pour valoriser tous les candidats, de la préparation à la réalisation du concours. Tous les candidats, les établissements et leurs contacts sont invités à liker et partager les posts sur l'ensemble des réseaux sociaux dès publications.

Le principe est simple :

1. Suivre le compte Instagram @serbotel
2. Envoyer photo(s) (maximum 5) ou vidéo (maximum 60 secondes) de présentation du quatuor et de la préparation aux épreuves avant le **13 octobre 2023** à l'adresse anais.benatar@exponantes.com - Elles seront postées à l'issue du concours.
3. La photo du plat, ainsi que sa fiche recette seront postées à l'issue du concours.
4. Le quatuor dont les publications seront les plus appréciées, c'est-à-dire les plus likées, sera le grand vainqueur du jeu Instagram

#SerbotelJeunesTalents

RÈGLEMENT DE L'ÉPREUVE CUISINE INTERBIO

1/ L'ÉPREUVE

L'épreuve se déroule le mercredi 25 octobre 2023.

Durée de l'épreuve : 02h30

Horaires : accueil 08h00 début de l'épreuve 08h30

Les candidats devront se présenter en tenue professionnelle.

Début des épreuves toutes les 10 minutes. L'ordre de passage sera défini par tirage au sort.

Le dernier binôme est prévu à 09h20.

2/ LES CANDIDATS

Ils devront apporter leur matériel en dehors de la liste envoyée des équipements fournis (mixeurs, fouets, spatules...) sauf les assiettes.

Ils pourront vérifier le contenu du panier de produits bio fournis et prendre connaissance du poste de travail 15 minutes avant l'épreuve.

3/ LA RECETTE

Les candidats auront à confectionner une recette pour 8 couverts (6 assiettes et 1 plat pour 2).

Le plat pour 2 est pour l'épreuve « Atelier n°4 : Découpe du plat ».

Pour l'édition 2023, le concours se fera à partir d'une recette à base de porc biologique et ses légumes.

La recette sera à établir à partir de produits biologiques. Un bon d'économat vous est joint. Seuls les produits listés sur ce bon seront fournis.

INTERBIO Pays de la Loire s'engage à fournir les produits figurant sur cette liste. Pour éviter les déchets et gaspillages, nous demandons à chaque équipe de nous retourner le bon d'économat avec les ingrédients choisis, ainsi que la fiche technique correspondant à la recette présentée avant le **mercredi 13 septembre 2023**.

L'organisateur mettra à la disposition des candidats les assiettes et plat nécessaires à la présentation de 6 assiettes et du plat.

Dimension de l'assiette : diamètre 24 à 28 cm.

4/ LE JURY

Présidé par un chef, le jury sera composé de : 3 professionnels de la cuisine, 1 personnalité de la société civile (ou journaliste) et 1 professionnel de la salle.

L'évaluation prendra en compte la performance technique en cours de réalisation, la méthode technique (dans le respect des règles d'hygiène en vigueur), l'originalité, le goût et l'harmonie de la présentation, et désignera les lauréats.

5/ LE POSTE DE TRAVAIL

Il devra être remis en état. La propreté sera prise en compte par le jury.

6/ Les organisateurs se réservent le droit d'utiliser et de publier les recettes.

7/ LA DOTATION DU BINÔME

Cette compétition est parrainée par INTERBIO Pays de la Loire qui récompensera les candidats participants :

- 1^{er} prix : deux chèques de 180 €
- 2^{ème} prix : deux chèques de 120 €
- 3^{ème} prix : deux chèques de 80 €

Les candidats seront pris en charge pour le déjeuner.

RÈGLEMENT DE L'ÉPREUVE SALLE

1/ LES CANDIDATS

6 binômes retenus. 1 binôme associé au binôme de l'épreuve Cuisine INTERBIO.

2/ L'ÉPREUVE SALLE

L'épreuve se déroulera le mercredi 25 octobre 2022.

Horaires :

- 08h30 : Accueil des candidats
- 9h00 : Début des épreuves

Lancement toutes les 10 minutes.

Tenue professionnelle exigée.

3/ LA COMPOSITION DE L'ÉPREUVE

L'épreuve est composé de 5 ateliers répartis sur 2h30.

Un briefing de début de journée expose le déroulé des épreuves en revenant sur les règles précises, les ordres de passage et les conseils avisés des professionnels.

ATELIER n°1 : Dressage d'une table de 2 couverts 20 minutes

L'atelier est réalisé par le binôme (candidats 1 et 2)

Vous disposez de :

- 1 table de 80 cm x 80 cm et 2 chaises
- le matériel (assiettes, couverts, verres, serviettes)
- un guéridon avec sa nappe

Vous prévoyez votre nappe personnelle pour la table ainsi que la décoration.

La décoration de la table doit être réalisée sur place (des éléments de décoration déjà assemblés ne sont pas acceptés).

Votre tâche :

- napper la table
- dresser la table à l'aide du matériel à disposition
- réaliser le pliage des serviettes
- ajouter votre propre décoration sur **le thème "l'Automne"**
- napper le guéridon de service et votre matériel pour le flambage.

ATELIER n°2 : Flambage pour 2 couverts 30 minutes (15 min + 15 min)

L'atelier est composé de 2 phases réalisées par les candidats 1 et 2

Vous disposez de :

- 2 poires
- 2 figues fraîches
- 1 eau de vie de poire
- 2 micro-beurre
- sucre en poudre
- 1 citron jaune.
- 1 réchaud
- 2 assiettes jurys

Vous prévoyez votre poêlon et votre petit matériel d'office et de flambage (pincés, litemau...)

Vous êtes libre d'apporter 2 épices et 1 jus de fruits de votre choix.

1ère phase : travail « d'office » 15 minutes.

L'atelier est réalisé par le candidat 2.

Votre tâche :

- mettre en place le poste de travail
- préparer les fruits à votre façon
- débarrasser le poste

2ème phase : flambage 15 minutes

L'atelier est réalisé par le candidat 1.

Votre tâche :

- réaliser le flambage, selon votre technique, en argumentant au fur et à mesure votre travail
- dresser les 2 assiettes
- servir les jurys et commercialiser votre dessert.

RÈGLEMENT DE L'ÉPREUVE SALLE (suite)

ATELIER n°3 : Accord du vin et du plat 15 minutes (10 min + 5 min)

L'atelier est réalisé par le candidat 2.

Vous disposez de :

- 5 bouteilles du vignoble de Loire d'appellations différentes
- 1 verre à vin
- 1 crachoir
- 1 bouteille d'eau

Vous prévoyez un stylo et des feuilles de brouillon

1ère phase : sélection du vin / 10 minutes

Votre tâche :

- sélectionner le vin, en accord avec le plat de la cuisine, parmi les 5 appellations proposées. La découverte des vins se fait le matin même de l'épreuve.
- communiquer au jury l'appellation que vous avez choisi

2ème phase : argumentation / 05 minutes

Votre tâche :

- présenter et servir la bouteille au jury
- argumenter votre choix

ATELIER n°4 : Découpe du plat / 10 minutes

L'atelier est réalisé par les candidats 1 et 2.

Vous disposez de :

- 1 guéridon
- 1 planche à découper
- 2 assiettes jurys

Vous prévoyez votre matériel de découpe et de service.

1ère phase : mise en place du guéridon / 03 minutes

L'atelier est réalisé par le candidat 1

Votre tâche :

- préparer votre guéridon

2ème phase : découpe du plat / 10 minutes

L'atelier est réalisé par le candidat 2

Votre tâche :

- présenter le plat au jury
- découper le plat en argumentant votre travail
- dresser 2 assiettes
- servir les jurys

ATELIER n°5 : Commercialisation des assiettes / 5 minutes

L'atelier est réalisé par le candidat 1

Vous avez la possibilité d'aller voir le binôme cuisine tout au long de la matinée pour prendre les informations nécessaires à votre commercialisation.

Votre tâche :

- réaliser l'argumentaire des assiettes du binôme cuisine

Documents envoyés à la suite des inscriptions :

1. une fiche technique vierge du flambage (la fiche technique sera prise en compte pour les sélections)
2. la liste des 10 vins de Loire
3. les photos des assiettes de l'atelier flambage
4. les grilles de notations

4 / PRODUITS ET MATERIEL

Les produits « imposés » et le matériel seront fournis par les organisateurs du concours et leurs partenaires.

La décoration de l'épreuve « dressage de table » sera apportée par les candidats.

5 / LE JURY

Il est composé de professionnels du secteur CHR, de partenaires du concours, ainsi que des personnalités de la société civile.

Les notes des 5 épreuves seront additionnées pour générer un classement propre au concours.

Les décisions du Jury sont sans appel.

6 / LA DOTATION DU BINÔME

Les lauréats du concours seront les candidats qui auront obtenu le plus de points à la fin des épreuves de la demi-journée selon les critères établis dans la grille de notation.

Cette compétition est parrainée par le GHR Grand-Ouest qui récompensera les candidats participants.

- 1^{er} prix : deux chèques de 180 €
- 2^{ème} prix : deux chèques de 120 €
- 3^{ème} prix : deux chèques de 80 €

Les candidats seront pris en charge pour le déjeuner.

Inscriptions

Challenge **DES JEUNES TALENTS**

À retourner avant le **31 mai 2023**, par mail ou par courrier :

EXPONANTES • SALON SERBOTEL

Parc des expositions

Route de St-Joseph de Porterie - 44300 NANTES

Tél. : 02.40.52.08.11 - anais.benatar@exponantes.com

CONTACTS ORGANISATEURS

SERBOTEL



EXPONANTES - SERBOTEL

Parc des expositions

Route de St-Joseph de Porterie

44300 Nantes

Tél. : 02.40.52.08.11

anais.benatar@exponantes.com

www.serbotel.com



À VOS INSCRIPTIONS !



Dossier d'inscription

À RETOURNER AVANT LE 31 MAI 2023

Challenge **DES JEUNES TALENTS**

MERCREDI 25 OCTOBRE 2023

Les dossiers de candidatures de vos élèves sont à retourner avant le 31 mai 2023.
Pour tout renseignement, nous sommes à votre disposition au 02 40 52 08 11.

Etablissement :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Contact établissement :

Civilité : Nom et Prénom :

Fonction : E-mail :

Téléphone :

Candidats épreuve cuisine INTERBIO

Nom & Prénom du candidat n°1 :

Date de naissance :

N° de Tél fixe + portable (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail :

Formation en cours (à la date du concours) :

Nom & Prénom du candidat n°2 :

Date de naissance :

N° de Tél fixe + portable (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail :

Formation en cours (à la date du concours) :

Candidats épreuve Salle

Nom & Prénom du candidat n°1 :

Date de naissance :

N° de Tél fixe + portable (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail :

Formation en cours (à la date du concours) :

Nom & Prénom du candidat n°2 :

Date de naissance :

N° de Tél fixe + portable (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail :

Formation en cours (à la date du concours) :

Dans le cas où 6 établissements ne seraient pas représentés, accepteriez-vous de proposer une deuxième équipe ? oui non

Certifie avoir pris connaissance du règlement et l'accepte sans réserve.

Fait à : le :

Signature du directeur
et cachet de l'établissement

Signatures des candidats
(ou du responsable légal pour les mineurs)
précédées de la mention « Lu & Approuvé »

1^{er} candidat :

3^e candidat :

2^e candidat :

4^e candidat :

Demande d'autorisation d'utilisation de l'image

À RETOURNER AVANT LE 13 SEPTEMBRE 2023

Vous devez nous retourner une autorisation signée par candidat inscrit.

Le document est à retourner obligatoirement avec la fiche technique avant le 13 septembre 2023

à anais.benatar@exponentes.com

Pour tout renseignement, nous sommes à votre disposition au 02.40.52.08.11.

Pour les candidats majeurs :

Je soussigné(e), (nom, prénom) autorise la société Exponentes à photographier et filmer dans le cadre du Challenge des Jeunes Talents à l'occasion du salon SERBOTEL qu'Exponentes organise. J'accepte l'utilisation et l'exploitation non commerciale de mon image dans le cadre de la promotion du salon SERBOTEL et du Challenge des Jeunes Talents, ainsi que sa reproduction sur quelque support que ce soit (papier, support analogique ou support numérique) actuel ou futur et ce, pour la durée de vie des documents réalisés.

En conséquence de quoi, je renonce expressément à me prévaloir d'un quelconque droit à l'image et à toute action à l'encontre d'Exponentes qui trouverait son origine dans l'exploitation de mon image dans le cadre précité.

Fait à : le :

Signature

Pour les candidats mineurs :

Je soussigné(e), (nom, prénom) représentant légal de autorise la société Exponentes à photographier et filmer dans le cadre du Challenge des Jeunes Talents à l'occasion du salon SERBOTEL qu'Exponentes organise. J'accepte l'utilisation et l'exploitation non commerciale de son image dans le cadre de la promotion du salon SERBOTEL et du Challenge des Jeunes Talents, ainsi que sa reproduction sur quelque support que ce soit (papier, support analogique ou support numérique) actuel ou futur et ce, pour la durée de vie des documents réalisés.

En conséquence de quoi, je renonce expressément à me prévaloir d'un quelconque droit à l'image et à toute action à l'encontre d'Exponentes qui trouverait son origine dans l'exploitation de son image dans le cadre précité.

Fait à : le :

Signature

**Bon d'Economat Challenge des Jeunes Talents
Épreuve Cuisine INTERBIO 2023**

À retourner pour le 13 septembre 2023 à anais.benatar@exponentes.com

THÈME : porc biologique et ses légumes

Objectif : Produire un plat chaud en binôme pour 8 couverts en 2h30

Dressage : 6 Assiettes + 1 plat pour 2 personnes

Nom de l'établissement :

Noms des candidats :

Denrées à disposition	Unités	Quantités à disposition	Quantités utilisées
VOLAILE -BOUCHERIE			
Filet de porc fermier (600g pièce)	P	2	
CRÉMERIE			
Beurre doux	Kg	0,150	
Crème	L	0,20	
Œufs	P	4	
FRUITS ET LEGUMES			
Pomme reinette d'Anjou	P	4	
Carotte pourpre	Kg	0.300	
Crosnes	Kg	0.300	
Courge Butternut	Kg	0.500	
Échalotes	Kg	0.250	
Pleurotes	Kg	0.300	
Raisin noir	Kg	0,250	
Noisette	Kg	0,150	
Ciboulette	B	1	
Mâche	Kg	0,150	
ÉCONOMAT			
Graine de sarrasin	Kg	0,250	
Epeautre	Kg	0,250	
Farine	Kg	0,150	
Sel de Guérande + fleur	Kg	QS	
Vinaigre de cidre	L	0,20	
Miel	Kg	0,100	
Huile de tournesol	L	0,20	
Jus de veau lié (P.A.I)	L	0,25	
CAVE			
Malvoisie	L	0,375	
Anjou village rouge	L	0,375	

Consignes de travail :

- Cuisson(s) de la viande libre
- Obligation d'utiliser au moins 3 légumes, 1 céréale et 1 fruit
- Possibilité d'utiliser les épices suivants que vous apporterez personnellement : 4 épices, poivre de Sichuan, gingembre moulu, cardamome poudre, + l'apport d'une épice de votre choix

Challenge DES JEUNES TALENTS

SERBOTEL 2023

Fiche technique à retourner avant le 13 septembre 2023

INTITULÉ DU PLAT	PHOTO OU CROQUIS
<p>Nombre de convives : 8</p> <p>Éléments principaux :</p> <ul style="list-style-type: none">--- <p>Éléments de la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none">----- <p>Garniture 1 :</p> <ul style="list-style-type: none">---- <p>Garniture 2 :</p> <ul style="list-style-type: none">---- <p>Garniture 3 :</p> <ul style="list-style-type: none">--- <p>Éléments de finition :</p> <ul style="list-style-type: none">---	
<p>Matériels de préparation et de cuissons :</p> <p>Petits matériels et ustensiles :</p>	
<p><u>MISE EN ŒUVRE – PROGRESSION DU TRAVAIL :</u></p>	<p>Durée des phases</p>