

# CHALLENGE DES JEUNES TALENTS

## Mémoire d'Eléphants Junior

Le concours Mémoire d'éléphant junior est une déclinaison pour les jeunes en formation du concours organisé le lundi sur le salon Serbotel, mémoire d'éléphant. Ce concours est axé sur les capacités mémorielles des jeunes et le savoir-être développé depuis le début de leur jeune formation. Au travers de 3 épreuves, un des trois participants du challenge des jeunes talents, apportera une note complémentaire au binôme cuisine et prétendra ainsi au trophée des jeunes talents.

Le challenge est ouvert aux candidats CAP, BP ou Bac Pro de tous niveaux à date du concours. Ils doivent avoir au maximum 21 ans à la date du concours et doivent former une équipe de 3 pour effectuer ainsi le concours ensemble : 2 personnes pour le concours de Cuisine INTER BIO et 1 personne pour le concours Mémoire d'Eléphant Junior.

## REGLEMENT CHALLENGE DES JEUNES TALENTS

### 1- 6 candidats retenus, 1 par trinôme du Challenge Interbio.

Le concours est individuel, un seul membre du trinôme y participe, choix laissé aux membres de l'équipe.

### 2- Le concours se déroulera le mercredi 23 octobre 2019

Horaires :

9h : Accueil des candidats

9h30 : Début des épreuves

Tenue professionnelle exigée.

### 3- Epreuves et déroulement du Concours :

Le concours est composé de 3 épreuves réparties 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.**

#### **MEMO VISIO (15 min/candidat) :**

Le candidat (**« c » sur le schéma**) prend connaissance de 6 fiches techniques de vins sélectionnés par le jury pendant 10min. Les vins présentent des caractéristiques gustatives, géographiques ou organoleptiques différentes. Parmi cette liste, le jury sélectionne 2 vins pour l'épreuve.

Une fois les 10 minutes de mémorisation écoulées, les candidats se présentent devant les **jurés** qui proposent une bouteille de vin au candidat et répondent aux questions posées (secteur de production présumé, le nom du producteur ou préciser s'il s'agit d'un domaine ou d'une coopérative... Dire s'il s'agit d'un IGP ou d'un AOP, et donner la définition de l'appellation. Préciser le cépage et sa typicité...).

Après avoir répondu aux questions, les jurés présentent enfin les vins en questions aux candidats, leur révélant ainsi la justesse de leurs conclusions ou leurs erreurs.

*Schéma des passages. (pour rappel : 10 min de mémorisation, 5 min de présentation, 2 jurys)*



**MEMO BISTROT (10 min/candidat) :**

Cette épreuve consiste en une prise de commande de 10 consommations, sans note, par le candidat. Le candidat devra restituer la commande au barman (membre du jury) et servir les consommateurs (membres du jury).

Le candidat sera noté sur la justesse de la commande au barman, la justesse de la restitution au client et sur la qualité du service dans son intégralité.

L'épreuve étant chronométrée, le candidat doit faire un choix stratégique entre gagner du temps et/ou effectuer la meilleure prestation. L'épreuve se passe dans les conditions réelles, c'est-à-dire que la table est remplie de consommations avant l'arrivée des clients. Le candidat peut alors choisir entre :

- Débarrasser l'ensemble des tables puis prendre la commande
- Prendre la commande en débarrassant



**MEMO RESTO (20 min/candidat) :**

Le candidat a 10 min pour étudier « l'Ardoise-repas » et la carte des vins ainsi que la fiche technique de chaque vin. Parmi les plats, le candidat retrouvera le plat proposé par son équipe lors du challenge culinaire Interbio.

Le candidat dispose ensuite de 10min pour présenter son « Ardoise-repas » à une table de 2 clients (membres du jury).

Il sera évalué sur l'explication de la composition des plats et sur l'écoute des attentes ou réflexions de ses clients. Il doit aussi proposer un accord « mets-vins », selon la carte des vins proposée. Enfin, le savoir-faire de la vente additionnelle (eaux, apéritifs, vin) sera également observé par le jury.

En parallèle, les candidats auront à disposition un descriptif détaillé du menu et de la réalisation des plats. Les accords mets et vins seront issus de la culture générale du candidat ainsi que des indications fournies avec le menu.

-10 min	0 min	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	1h
C1	C1, C2	C2, C3	C3, C4	C4, C5	C5, C6	C6	