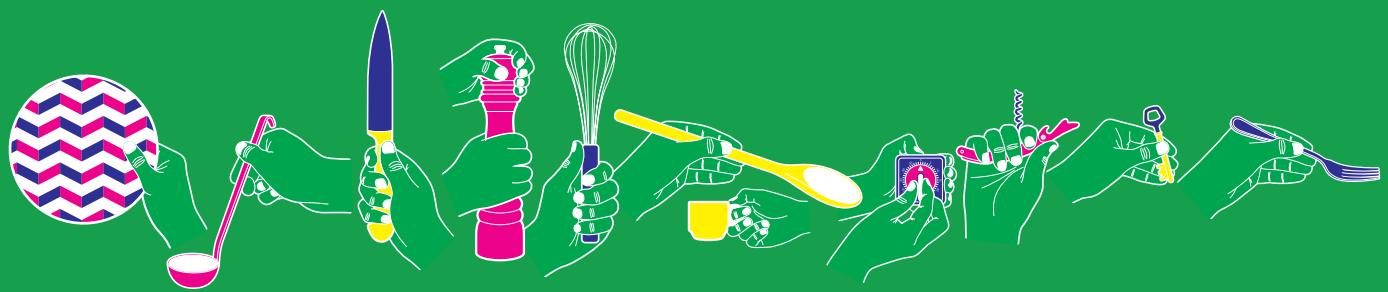
NANTES - MERCREDI 22 OCTOBRE 2025
à retourner avant le 22 septembre 2025

SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration.



DOSSIER D'INSCRIPTION

CHALLENGE DES JEUNES TALENTS

L'ABBAYE DE VILLENEUVE

Président du Jury - Épreuve Cuisine Interbio
David FÉRRÉ
Chef Exécutif - L'Abbaye de Villeneuve

Président du Jury - Épreuve Salle
François SERRIÈRE
Directeur des restaurants - L'Abbaye de Villeneuve

Nos partenaires

ACTUELVET | GHR Groupement des Hotelleries & Restaurations Grand-Ouest | CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat Pays de la Loire | INTERBIO Pays de la Loire | Sainte-Anne Lycée Saint-Nazaire | Lycée de Bougainville | Lycée Nicolas Appert

CHALLENGE DES JEUNES TALENTS

1er PRIX POUR LES 2 BINÔMES

1 CHÈQUE DE 180€ PAR CANDIDAT

Un événement organisé par

SERBOTEL
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration.

EXPONANTES LE PARC

Nos partenaires

AV ACTUELVET équipements pour professionnels | GHR GROUPEMENT DES HOTELLERIES & RESTAURATIONS GRAND-OUEST | CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat PAYS DE LA LOIRE | INTERBIO PAYS DE LA LOIRE | SAINTE-ANNE LYCÉE SAINT-NAZAIRE | LYCÉE DE BOUGAINVILLE LYCÉE DES MÉTIERS | Lycée Nicolas Appert

En partenariat avec

LYCÉE BOUGAINVILLE NANTES **- LYCÉE SAINTE-ANNE** SAINT-NAZAIRE
LYCÉE NICOLAS APPERT ORVAULT **- CMA FORMATION** SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE

RÈGLEMENT
CHALLENGE JEUNES TALENTS
2 ÉPREUVES : 2 BINÔMES PAR ÉTABLISSEMENT

---

1 - Niveau des candidats
Les candidats pourront être en C.A.P, B.P., Bac Pro ou BTn (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 :
- 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 + fiche technique + demande d'autorisation d'utilisation de l'image : **à retourner avant le lundi 22 septembre 2025.**
  La sélection des 6 équipes se fera **le mardi 23 septembre 2025.**

RÈGLEMENT
DE L'ÉPREUVE CUISINE INTERBIO

1- L'épreuve
L'épreuve se déroule le **mercredi 22 octobre 2025**.
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 2025, le concours se fera à partir d'une recette **à base de magret.** 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 et autorisés.

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 lundi 22 septembre 2025.** L'organisateur mettra à la disposition des candidats les assiettes et plat nécessaires à la présentation de 6 assiettes et du plat inox 40x30cm. Dimension de l'assiette : 25cm extraplate blanche. Verrine ou saucière acceptée, à apporter par le candidat

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 :
- 1er prix : deux chèques de 180 €
- 2e prix : deux chèques de 120 €
- 3e 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 22 octobre 2025.
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.
- Un guéridon avec sa nappe blanche.
- Fleurs et support pour la composition florale.

Vous prévoyez :
Votre nappe personnelle pour la table.
- Votre matériel de mise en place (assiettes, couverts, verres...) pour 2 couverts.
- Un support de vente avec votre menu : plat + vin en accord + dessert.

Votre tâche :
- Napper la table
- Dresser la table avec votre matériel
- Réaliser un pliage des serviettes
- Napper le guéridon de service et mettre en place le réchaud à votre disposition, votre poêlon 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 pommes
- 1 liqueur / Combier l'Original
- 2 micro-beurre
- Sucre en poudre
- Citron jaune
- 1 réchaud
- 2 assiettes jury de 25cm extraplate blanche

Vous prévoyez votre poêlon et votre petit matériel d'office et de flambage (pinces, liteau...)
Vous êtes libre d'apporter 2 épices et 1 jus de votre choix.
>1re 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

> 2e 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

ATELIER n°3 : Accord du vin et plat - 10 minutes
L'atelier est réalisé par le candidat 2
Vous disposez de :
- 1 seau

Vous prévoyez :
- Votre bouteille de vin 75cl : budget autour de 10 € / vignoble correspondant à la région Pays de la Loire
- Le matériel nécessaire

Votre tâche :
- Présenter, ouvrir et servir votre vin
- 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.
>1re phase : mise en place du guéridon - 03 minutes
L'atelier est réalisé par le candidat 1
Votre tâche :
- Préparer votre guéridon

>2e 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

RÈGLEMENT
DE L'ÉPREUVE SALLE

ATELIER n°5 : Commercialisation des assiettes - 05 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 devant le jury.

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 GHR, 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 binome

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.
• 1er prix : deux chèques de 180 €
• 2e prix : deux chèques de 120 €
• 3e prix : deux chèques de 80 €

Les candidats seront pris en charge pour le déjeuner.

DOSSIER D'INSCRIPTION
CHALLENGE DES JEUNES TALENTS
MERCREDI 22 OCTOBRE 2025

Les dossiers de candidatures de vos élèves sont **à retourner avant le 22 septembre 2025**.
Pour tout renseignement, nous sommes à votre disposition au 02 40 52 49 55.

Établissement :

Adresse :

Code postal : Ville :

Contact établissement

Civilité : Nom : Prénom :

Fonction : E-mail : Téléphone :

Candidats épreuve Interbio

Nom Candidat 1 : Prénom Candidat 1:

Date de naissance : Téléphone (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail : Formation en cours :

Nom Candidat 2 : Prénom Candidat 2 :

Date de naissance : Téléphone (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail : Formation en cours :

Candidats épreuve Salle

Nom Candidat 1 : Prénom Candidat 1:

Date de naissance : Téléphone (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail : Formation en cours :

Nom Candidat 2 : Prénom Candidat 2 :

Date de naissance : Téléphone (obligatoire) :

Adresse personnelle :

E-mail : Formation en cours :

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 :

Signature des candidats (ou du responsable légal pour les mineurs) précédés de la mention «Lu et approuvé» :

Candidat 1: Candidat 2 :

Candidat 3 : Candidat 4 :

DEMANDE D'AUTORISATION
UTILISATION DE L'IMAGE

Vous devez nous retourner une autorisation signée par candidat inscrit.
Le document est à retourner obligatoirement avec la fiche technique avant le **lundi 22 septembre 2025** à camille.ravel@exponantes.com
Pour tout renseignement, nous sommes à votre disposition au 02 40 52 49 55

POUR LES CANDIDATS MAJEURS

Je soussigné(e), ... (nom, prénom) autorise la société Exponantes à photographier et filmer dans le cadre du Challenge des Jeunes Talents à l'occasion du salon SERBOTEL qu'Exponantes 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 a l'encontre d'Exponantes 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 Exponantes à photographier et filmer dans le cadre du Challenge des Jeunes Talents à l'occasion du salon SERBOTEL qu'Exponantes 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 a l'encontre d'Exponantes 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 2025 - **À retourner pour le 22 septembre 2025 à camille.ravel@exponantes.com**

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 : .....

THÈME : LE MAGRET			
DENRÉES À DISPOSITION	**UNITÉS**	**QUANTITÉS À DISPOSITION**	**QUANTITÉS UTILISÉES**
VOLAILLES-BOUCHERIE			
MAGRET DE CANARD PIÈCE 450/500 GR MINI (1 PIÈCE POUR 3 PORTIONS)	PIÈCES	3	
AILERONS DE POULET	KG	0.300	
CRÉMERIE			
BEURRE	KG	0.200	
CRÈME	LITRE	0.250	
OEUF	PIÈCE	4	
FRUITS ET LÉGUMES			
CAROTTES FANES (AVEC LES FANES)	BOTTE	1	
GINGEMBRE	KG	0.050	
OIGNON ROUGE	KG	0.200	
ÉCHALOTE	KG	0.100	
SAUGE	BOTTE	1	
PANAIS	KG	0.500	
CHAMPIGNONS DE PARIS	KG	0.250	
POIRE (TYPE CONFÉRENCE)	PIÈCE	4	
RAISIN ROUGE	KG	0.250	
BETTERAVE ROUGE CRUE	KG	0.500	
CITRON JAUNE	PIÈCE	1	
ÉCONOMAT			
CACAHUÈTES	KG	0.100	
VINAIGRE DE CIDRE	L	0.20	
MIEL	KG	0.100	
JUS DE CAROTTE	L	0.5	
FARINE	KG	0.150	
POIS CASSÉS	KG	0.250	
SUCRE	KG	0.200	
HUILE VÉGÉTALE NEUTRE	L	0.20	
BLÉ TENDRE	KG	0.250	
GRAINES DE SARRAZIN	KG	0.250	
SEL DE GUÉRANE + FLEUR	KG	QS	
FOND DE VEAU BRUN LIÉ	KG	0.060	
SAUCE SOJA	L	0.100	
CAVE			
VIN ROUGE DU CONCOURS ÉPREUVRE SALLE	L	0.375	
VIN BLANC DU CONCOURS ÉPREUVE SALLE	L	0.375	

Consignes de travail :

- Cuisson(s) de la volaille libre dont 1 pièce découpée sur épreuve salle
- 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, Yuzu poudre, cardamome poudre, + l'apport d'une épice de votre choix

CHALLENGE DES JEUNES TALENTS
SERBOTEL 2025

INTITULÉ DU PLAT	**PHOTO OU CROQUIS**
Nombre de convives : 8 Éléments principaux : - - - Éléments de la sauce : - - - - - Garniture 1 : - - - -	Garniture 2 : - - - - - Garniture 3 : - - - Éléments de finition : - - -
MATÉRIELS DE PRÉPARATION ET DE CUISSONS :	
PETITS MATÉRIELS ET USTENSILES :	

MISE EN OEUVRE - PROGRESSION DU TRAVAIL	**DURÉE DES PHASES**

Fiche Technique

le flambage

Établissement

L'intitulé

Le matériel

Zone de Texte

Les ingrédients

Zone de Texte

Le déroulé

Zone de Texte

Zone de Texte

Zone de Texte

Zone de Texte

Zone de Texte

Le visuel du dressage

GRILLE DE NOTATION
ÉPREUVE CUISINE INTERBIO

Jury n° **Noms**

N° EQUIPE	PRODUCTION				PRESENTATION			DEGUSTATION			TOTAL SUR	NOTE SUR
	ORGANISATION DU POSTE HYGIÈNE	TRAVAIL EN ÉQUIPE RÉPARTITION DES TACHES	GESTION DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES CUISSONS	EXPLOITATION DU PANIER TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	CHOIX ET NETTETÉ DU CONTENANT	RESPECT DES HORAIRES D'ENVOI	DRESSAGE : DISPOSITION COULEURS BRILLANCE VOLUME, QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	A POINT DES CUISSONS TEXTURES : MOELLEUX, TENDRETÉ CROUSTILLANT…	ÉQUILIBRE DES ASSAISONNEMENTS ASSOCIATION DES SAVEURS		
	5 PTS	**5 PTS**	**6 PTS**	**6 PTS**	**3 PTS**	**5 PTS**	**5 PTS**	**5 PTS**	**10 PTS**	**10 PTS**	**60 PTS**	**20 PTS**
1												
2												
3												
4												
5												
6												

GRILLE RÉCAPITULATIVE
ÉPREUVE CUISINE INTERBIO

NUMERO EQUIPE/ NOMS	JURY 1	JURY 2	JURY 3	JURY 4	TOTAL GENERAL SUR	CLASSEMENT
	TOTAL SUR 20	TOTAL SUR 20	TOTAL SUR 20	TOTAL SUR 20		

GRILLE DE NOTATION
ÉPREUVE SALLE

Atelier n°1 : DRESSAGE DE TABLE – 20 min **/20**

Établissements	**Nappage / dressage** Organisation / Gestuelle	**Décoration florale** Originalité / Harmonie	**Serviettes** Choix du pliage / Hygiène
1	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6
2	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6
3	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6
4	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6
5	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6
6	0 2 4 8	0 2 6	0 1 2 6

Atelier n°2 : ACCORD VIN – 10 min **/10**

Établissements	**Ouverture du vin** Technique / aisance	**Argumentaire** Vocabulaire / Cohérence	**Connaissance** (Questions du jury)
1	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4
2	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4
3	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4
4	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4
5	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4
6	0 1 2	0 1 2 4	0 2 3 4

Atelier n°3 : FLAMBAGE – 15 min **/20**

Établissements	**Office** Préparation / hygiène	**Flambage** Rapidité / Dextérité	**Argumentation** Vocabulaire / aisance	**Dressage** Présentation / Propreté	**Dégustation** Goût
1	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4
2	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4
3	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4
4	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4
5	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4
6	0 1 2 3	0 2 5	0 1 2 5	0 1 2 3	1 2 4

GRILLE DE NOTATION
ÉPREUVE SALLE

Atelier n°5 : DÉCOUPE DU PLAT – 10 min **/20**

Établissements	**Technique** Organisation / Rapidité	**Dressage** Originalité / Propreté	**Commercialisation** Vocabulaire / aisance
1	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6
2	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6
3	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6
4	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6
5	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6
6	0 2 4 8	0 2 4 6	0 2 4 6

Atelier n°4 : ARGUMENTAIRE DU PLAT – 5 min **/10**

Établissements	**Valorisation** Termes vendeurs / clarté
1	2 4 6 8 10
2	2 4 6 8 10
3	2 4 6 8 10
4	2 4 6 8 10
5	2 4 6 8 10
6	2 4 6 8 10