JEUNES TALENTS ESCOFFIER™
YOUNG TALENTS ESCOFFIER
CHAMPIONNAT DE FRANCE

Championnat de France Jeunes Talents Escoffier
Sélections Régionales France

Alsace Grand Est ; Centre Val de Loire ; Grand Sud-Ouest Occitanie ; Hauts de France ; Normandie Grand-Ouest ; Paris Ile de France ; Provence Alpes Côte d'Azur Corse ; Lyon Bourgogne Alpes

XVIIIème Edition Concours en équipe cuisine et service

Les lauréats internationaux 2019

Ces sélections régionales digitalisées se dérouleront de **janvier** à **avril 2021**

Elles ont pour objectif de **sélectionner par centre de sélection 1 équipe composée d'un(e) jeune cuisinier(e) et d'un(e) jeune serveur (se)** qui **représentera leur région** lors de la **finale du Championnat de France au mois de Octobre - Novembre 2021 et ainsi pouvoir être sélectionné pour participer à la finale Internationale Jeunes Talents Escoffier en Mars – Avril 2022.**

Les Partenaires Premium du Pays France accompagnant le championnat de France :

blampain FONDS SOLIDAIRE · NESPRESSO PROFESSIONNEL · Good'epices · Coup de pates TRADITION & INNOVATION · Elle&Vire PROFESSIONNEL · Makidoo

BRIDOR · ANDROS Chef · CHEF · REYNAUD DEPUIS 1924 · PassionFroid groupe pomona · GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE BOISSY & DELAYGUE DEPUIS 1894

DOE Pays France

JEUNES TALENTS ESCOFFIER™
YOUNG TALENTS ESCOFFIER
CHAMPIONNAT DE FRANCE

THEME CUISINE & SERVICE EN RESTAURANT

« LE LAPIN FERMIER LABEL ROUGE ET LES AGRUMES ENTRE TRADITION ET MODERNITE

Épreuve commune de culture générale et gastronomique

A partir d'un **questionnaire en ligne** accessible sur la plateforme Kahoot, tous les candidats devront individuellement répondre au questionnaire à une date et selon un créneau horaire qui vous sera transmis ultérieurement ***(modalités à retrouver dans le règlement).***
Vous aurez à répondre à quelques questions de culture générale et gastronomique en lien avec le thème et avec l'actualité.

Épreuves de cuisine

Vous disposez :

D'un ***lapin fermier « label rouge*** » de 1,4 kg, ***avec abattis.***

L'interprétation est libre, mais vous devez respecter les consignes suivantes :

- Vous présenterez **le lapin en 3 services.**

- Vous devez ***découper le lapin en 3 parties*** **:** cuisses – râble – partie thoracique (côtes et épaules)

- Vous devez ***désosser et farcir le râble*** soit entier soit en ***canon*** (le râble est coupé en 2 par son milieu et les 2 parties sont farcies séparément), la farce, le façonnage et la cuisson sont libres

- Vous devez ***sectionner les cuisses*** et les traiter en ***gibelotte.*** Vous devez respecter la technique décrite dans le Guide Culinaire Escoffier page 663 Edition 1982.

- Vous devez ***valoriser la partie thoracique*** (coffre – épaules) à travers la réalisation d'une ***mise en bouche aux agrumes (composition libre) qui sera finalisée et mise en scène par votre binôme.***

- ***Vous devez utiliser et valoriser*** à travers ces recettes ***2 produits emblématiques*** de votre t***erroir régional.***

- **Vous accompagnerez :**

- ***La mise en bouche :*** d'un ravioli de persil (composition libre)
- ***le râble ou le canon :*** de carottes des sables (composition libre) et de pommes fondantes farcies (forme libre) avec les abattis (foies et rognons) du lapin
- ***Les cuisses en gibelotte*** : d'une garniture libre à base de chou blanc lacto-fermenté de type « choucroute d'Alsace IGP »

Vous dresserez le lapin en 3 services :

- mise en bouche : contenant de votre choix
- râble ou canon : assiette plate de votre choix
- cuisse en gibelotte : assiette ou contenant de votre choix

Vous devez à travers un support vidéo (modalités à retrouver dans le règlement) :

- ***présenter votre candidature,***
- ***expliquer et présenter les différentes étapes de réalisation des recettes dont les techniques imposées,***
- ***présenter les principales étapes du dressage de chaque recette.***

L'interprétation de ces techniques doit laisser la possibilité de donner libre court à votre imagination et à votre créativité.

Les éléments de décors ou les artifices non comestibles ne seront pas acceptés.

Attention, les produits suivants ne seront pas autorisés : ***Caviar – truffe***

Vous devez tout au long de l'épreuve éviter et lutter contre le gaspillage alimentaire par :

- La « ***maîtrise du geste technique »***
- La « ***maîtrise des déchets »***
- La « ***maîtrise de l'eau »***
- La « ***maîtrise de la consommation d'énergie »***

Le prix maximum du panier nécessaire à la réalisation de ces 3 recettes ne devra pas dépasser
35 euros HT pour 4 personnes .

* Valorisation obligatoire de la fiche technique

Épreuves de service en Restaurant

Atelier n°1 : Dresser une table de 2 ou 4 Personnes

Vous devez dresser une table « Prestige », sur le thème « **Les Agrumes entre tradition et modernité** », exploitable pour le service de restaurant avec une mise en place à la carte.

Atelier n°2 : Finaliser une mise en bouche « Lapin et Agrumes » :

Vous devez finaliser, mettre en scène et commenter devant le client la mise en bouche cuisinée ou pré cuisinée en amont par votre binôme.
Vous devez dresser et mettre en valeur cette mise en bouche dans le contenant de votre choix.

Atelier n°3 : Préparer un cocktail à base d'agrumes
Vous devez réaliser un cocktail avec ou sans alcool sur le thème des Agrumes que vous argumenterez et servirez en accompagnement de la mise en bouche réalisée avec votre binôme.

Vous devez utiliser et valoriser à travers ce cocktail ***1 produit emblématique*** de votre ***terroir régional.***

Atelier n°4 : Accord Mets et Boissons

En accord avec le thème « Lapin et Agrumes » et une des deux recettes réalisées par votre binôme vous devez proposer l'accord Mets et Boissons qui vous parait le plus judicieux.

Vous devez à travers un support vidéo (modalités à retrouver dans le règlement)

- ***Présenter votre candidature.***
- ***Atelier 1 : présenter les différentes étapes du dressage de votre table, puis expliquer et commenter les arts de la table et le décor choisi.***
- ***Atelier 2 : présenter les différentes étapes de la finalisation et de la mise en scène de votre mise en bouche et commenter (argumentation commerciale) le déroulé de votre prestation.***
- ***Atelier 3 : présenter les différentes étapes de la réalisation de votre cocktail et commenter (argumentation commerciale) le déroulé de votre prestation.***
- ***Atelier 4 : présenter, expliquer et justifier votre choix.***

Les sujets ont été développés pour pouvoir s'adapter au protocole sanitaire en cours afin que vous puissiez les réaliser dans un environnement professionnel ou à votre domicile.

Les dossiers de candidatures et le règlement (modalités de participation et de réalisation) seront à retrouver en documents annexes.

JEUNES TALENTS ESCOFFIER™
YOUNG TALENTS ESCOFFIER
CHAMPIONNAT DE FRANCE

Nous vous invitons à découvrir les vidéos et les albums photos :

Des Finales Nationales et des Finales Internationales

Sur
www.jeunestalentsescoffier.com et https://www.facebook.com/JeunesTalentsEscoffier/

Finale Internationale 2019

Finale Nationale 2018