



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

XIXème Edition Concours en équipe cuisine et service



Les lauréats internationaux 2019

Ces sélections régionales se dérouleront de **janvier à mai 2022**

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 2022** et ainsi pouvoir être sélectionné pour participer à la finale Internationale Jeunes Talents Escoffier en Mars – Avril 2023.

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





THEME CUISINE & SERVICE EN RESTAURANT

« Zéro Gaspillage » La caille Label Rouge et le végétal.

Epreuves de cuisine : Le pithiviers de cailles

Vous disposez de : 8 cailles « Label Rouge » de 0,250 kg chacune.

La pièce principale doit être présentée entière (2x4).

Vous aurez 30 minutes avant les épreuves pour la mise en place de votre poste de travail avec votre coach.

Durée : 3h30 envoi compris

Vous devez réaliser deux pithiviers pour 4 personnes chacun que vous présenterez entiers sur un plateau champ de Mars.

Pour cette réalisation :

- Vous disposez de 8 cailles prêtes à cuire « Label Rouge » de 0,250 kg chacune.
- Vous préparerez et amènerez un pâton de feuilletage au beurre à 4 tours d'un poids maximum de 1,300 kg.

Vous devez respecter les consignes suivantes :

- Habiller et désosser les cailles.
- Réaliser une marinade instantanée pour les suprêmes.
- Réaliser une farce libre.
- Confectionner un fond brun de caille naturel (interdiction d'utiliser des fonds PAI).

Vous accompagnerez le pithiviers de caille :

- D'une sauce au porto à servir en saucière. Sauce que vous réaliserez selon la recette du guide culinaire Escoffier page 25.
- D'une garniture individuelle de saison libre (pour 8 personnes.)

Vous devez utiliser et valoriser à travers cette recette 3 produits emblématiques de votre terroir régional.



Phase 2 :

Vous devez réaliser avec votre binôme de restaurant un « **centre de table végétal comestible à partager** pour 4 convives ».

Cette réalisation sera présentée et servie en entrée devant les convives.

Vous devez respecter les consignes suivantes :

- Préparez pour votre binôme de restaurant une composition végétale crue ou cuite taillée, tournée, levée..
- Vous devez utiliser à travers la réalisation de vos recettes des végétaux bio afin de pouvoir tenir à disposition de votre binôme tous les déchets végétaux des phases préliminaires (zéro gaspillage).
- Vous accompagnerez ce travail d'une sauce émulsionnée chaude libre.

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

Attention les produits suivants ne sont pas autorisés : Caviar – Truffes – Foie gras.

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

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

- La « maîtrise des techniques »
- 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 deux recettes ne devra pas dépasser 60 euros HT pour 8 personnes. Valorisation obligatoire de la fiche technique et du bon d'économat.

Vous devrez fournir les fiches techniques et le bon d'économat en amont des épreuves.

(Évaluation du dossier concours).

La veille des épreuves vous aurez à composer votre panier à partir des marchandises qui vous seront mises à disposition conformément à votre bon d'économat et sous contrôle des « Commissaires Concours ».

Épreuves de service en Restaurant

Durée : 3h30 à 4h00

Vous aurez 15 minutes avant les épreuves pour la vérification de votre matériel.

30 mn Atelier n°1 : La Table de Prestige

Vous devez dresser une table « Prestige », sur le thème du végétal, exploitable pour le service de restaurant avec une mise en place à la carte pour 4 personnes.

Vous devez vous inspirer du patrimoine régional.

Vous disposez d'une table ronde d'un diamètre de 1,20 m et de 4 chaises.

Vous devez amener le nappage et le matériel (vaisselle, verrerie, couverts, ...) nécessaires pour la mise en place de la table de Prestige (le reste du matériel nécessaire aux différentes épreuves sera fourni par l'établissement).

Vous devrez effectuer la mise en place de votre guéridon conformément aux besoins du service.

Le Centre de table, éléments de décor végétal comestible sera réalisé en atelier le jour même.

15 mn Atelier n°2 Vérification de la mise en place et explication du thème choisi

Vous aurez à commenter les arts de la table et le décor choisi et effectuer les dernières vérifications de votre mise en place.

45 mn Atelier n°3 : Atelier d'office

Vous devez dresser et présenter un « centre de table végétal et comestible à partager » pour 4 convives. Celui-ci sera dégusté lors du service, en entrée, par les convives.

En amont vous devrez avec votre binôme planifier la réalisation et le dressage de ce centre de table comestible d'un diamètre de 20 centimètres (support de base une assiette de service).

Vous devez créer du volume avec les légumes, les fruits, les fleurs comestibles ou herbes aromatiques et dresser sur un support comestible de votre choix (à préparer à l'avance).

Le seul élément non comestible que vous pourrez utiliser : des piques en bois.

Votre binôme cuisine vous fournira les éléments crus ou/et cuits taillés, tournés, levés, ainsi que tous les déchets végétaux bio des phases préliminaires (zéro gaspillage).

Vous devrez accompagner ce centre de table de deux sauces que vous devrez réaliser et dresser dans un contenant de votre choix :

- Une sauce froide stable (type mayonnaise ou dérivé)
- Une sauce froide instable (type vinaigrette ou dérivé)
- Votre binôme au moment du service vous fournira une sauce chaude.

Bon d'économat à fournir.



30 mn Atelier n°4 : Atelier Cocktail végétal

A partir des déchets végétaux bio que vous aura remis votre binôme vous devrez réaliser un cocktail végétal avec ou sans alcool.

Vous devrez réaliser un cocktail libre pour 5 personnes de base végétal avec ou sans alcool.

Un verre sera pour le jury et le reste que vous garderez au frais, pour servir les convives à table en accompagnement de votre centre de table végétal.

L'élément principal étant végétal, vous pourrez ajouter un ou des produits de votre région.

Vous pourrez utiliser : fruits et légumes (jus, morceaux), sirop de tradition, soft, épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles, alcool.

Bon d'économat à fournir

Pour votre confort et organisation nous vous conseillons d'amener votre matériel (blender, extracteur)

15mn Présentation des pains et de la boisson servis avec le pithiviers

Rappel : Dans les ateliers N°3 et N°4 il est conseillé d'utiliser les parures végétales de votre binôme cuisine, soit en décoration, soit comme ingrédients. Zéro Gaspillage.

1h30 à 2h Épreuve de Service en Restaurant :

- Accueillir les convives.
- Présenter et expliquer le menu.
- Servir le cocktail végétal et présenter votre centre végétal comestible, inviter les convives à le déguster.
- Servir les sauces d'accompagnement.
- Servir les eaux minérales et la boisson qui accompagneront le repas.
- Présenter et servir le pain. Tout au long du repas, vous tiendrez à la disposition de vos convives quatre pains à trancher que vous devrez conseiller judicieusement en fonction des plats servis.
- Découper et servir le pithiviers pour 4 personnes au guéridon.
- Présenter et servir un dessert **régional** (qui sera fourni par centre de sélection).
- Servir les boissons chaudes à la Française.
- Prendre congé des convives.

Menu

Cocktail et centre de table végétal comestible

Pithiviers de cailles et sa garniture, sauce Porto

Dessert régional

**Vous devrez fournir les fiches techniques et le bon d'économat en amont des épreuves
(Évaluation du dossier concours).**

Vous devrez vous entraîner en amont en fonction du temps alloué à chaque épreuve.

**Vous devrez, tout au long de ces épreuves, tenir compte et mettre en pratique les règles et usages définis
par la Charte du Service « A la Française » CF document en annexe.**

**La veille des épreuves vous aurez à composer votre panier à partir des marchandises qui vous seront
mises à disposition conformément à votre bon d'économat et sous contrôle des « Commissaires
Concours ».**

***Attention à bien respecter la durée des épreuves entre autres pour l'atelier Table Prestige pour lequel vous
devez vous entraîner à respecter le temps imparti (des pénalités pour retard pourront être appliqués).***

**Le déroulé des sélections régionales peut être amené à évoluer selon le
contexte sanitaire. 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.***



Finale 2021 – Avignon

Sur www.jeunestalentsescoffier.com

