



INSCRIPTIONS

CHAMPIONNAT DE FRANCE 2023 JEUNES TALENTS ESCOFFIER CUISINE ET SERVICE EN ÉQUIPE

**Sélections régionales puis finale nationale
pour les moins de 25 ans
(en formation ou jeune diplômé)**

information et inscription :

www.jeunestalentsescoffier.com



Disciples  Escoffier
PAYS FRANCE



Thème cuisine
« La truite, de l'eau à la terre »
Zéro gaspillage

Sélection régionale : durée 3 h 30.

Chacune des recettes (la truite en deux services) qui sont à réaliser devront être adaptées à deux modes de commercialisation distincts :

- une production pour un service traditionnel en restaurant pour 4 convives.
- une production pour un service en « vente à emporter » ou « take away » en liaison chaude pour 4 convives qui devra être accompagnée d'une fiche conseil de remise en température dans le cas d'une production en liaison froide.

Vous disposez :

- o De deux truites de 2 kg à 2,5 kg.

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

- Vous devrez lever les filets.
- Vous devrez présenter la truite en 2 services :
 - o 1^{er} service (chaud) :
 - Une chartreuse individuelle de truite avec un insert crustacé et une sauce libre à base de crustacés.
 - o 2^{ème} service (chaud) :
 - Un filet de truite entier en croûte comestible pour un service en restaurant et 4 portions individuelles pour un service en « vente à emporter » ou « take away ».
- Chacune de ces préparations sera réalisée pour 8 convives.
- Vous accompagnerez le filet de poisson en croûte comestible :
 - o d'une sauce libre type sauce vin blanc par réduction.
 - o d'une garniture libre à base de légumes de saison.
 - o d'une garniture libre à base de pommes de terre.

Vous devrez, à travers la réalisation de ces recettes, utiliser et valoriser trois produits marqueurs de votre terroir régional.

Vous dresserez dans le temps imparti (3h30) :

Pour le jury dégustation (1^{er}, 2^{ème} service) :

- o 4 portions dressées dans des contenants libres et adaptés à un service en « vente à emporter » ou « take away ».

Puis pour les épreuves de service en salle (au-delà du temps imparti) :

- o 4 portions de chaque recette (2 services)
 - Assiettes de votre choix pour la chartreuse.
 - Plat de forme libre pour le filet en croûte comestible et ses garnitures et une saucière (suite simple).



Recommandations

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

Toutes vos marchandises seront fournies par les organisateurs du concours. Les produits spécifiques et la petite épicerie seront amenés par le candidat (après validation et confirmation des commissaires concours).

Attention les produits suivants ne sont pas autorisés : ***Caviar, Truffe, Homard et Langouste.***

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

Vous devrez 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 50 euros pour 8 personnes. Valorisation obligatoire de la fiche technique et du bon d'économat (format imposé).

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

La veille des épreuves vous aurez à composer et à contrôler votre panier à partir des marchandises qui vous seront mises à disposition conformément à votre bon d'économat et sous contrôle des commissaires concours.



Thème service en restaurant
« De l'eau à la terre »
Zéro gaspillage

Durée : 3 h 00

30 mn Atelier n°1 : la table de prestige pour 4 personnes.

Vous devrez dresser une table prestige, sur le thème "De l'eau à la terre" exploitable pour le service de restaurant avec une mise en place à la carte pour 4 personnes.

Vous devrez vous inspirer **du patrimoine de votre région.**

Vous disposerez d'une table ronde d'un diamètre de 1,20 m ou d'une table rectangulaire (en fonction des centres de sélection) et de 4 chaises.

Vous devrez 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).

Cette table accueillera le jury « convives » composé de chefs de cuisine, de maîtres d'hôtel ou d'épicuriens.

15 mn Atelier n°2 : vérification de votre table et explication du thème.

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

15 mn Atelier n°3 : préparation d'un cocktail (20 cl par personne) à base de jus de légumes pour 5 personnes (4 convives et 1 jury).

Vous devrez réaliser à partir des produits qui vous sont proposés dans la liste de l'atelier bar un cocktail à base de légumes avec ou sans alcool sur le thème "de l'eau à la terre", que vous devrez argumenter.

Vous devrez utiliser et valoriser à travers ce cocktail **un produit de votre terroir régional.**

15 mn Atelier n°4 : atelier boissons.

Parmi une sélection de cinq boissons sans alcool choisie par le centre de sélection vous devrez les identifier.

1h45 Épreuve de service en restaurant

- Accueil des clients.
- Présentation et explication du menu.
- Service du cocktail.
- Présentation et service du vin blanc.
- Présentation et service à l'assiette de la chartreuse de truite.
- Présentation, découpage et service au guéridon du poisson en croustade, de sa garniture et de sa sauce.
- Présentation et service d'une assiette de trois fromages.
 - o **Vous devez utiliser et valoriser à travers cette assiette un fromage de votre terroir régional (à fournir par le candidat).**
- Présentation et service du pain. Tout au long du repas, vous tiendrez à la disposition de vos convives des pains à trancher que vous devrez conseiller judicieusement en fonction des plats servis.
- Servir le dessert à l'assiette : **baba au rhum**. Vous devrez proposer et servir à la cuillère la crème chantilly et le sirop au rhum.
- Service des boissons chaudes.
- Prendre congé des clients



Menu :

La truite en chartreuse
La truite en croûte comestible
Fromages
Baba au rhum

Liste atelier bar :

- Cognac
- Gin
- Vodka
- Rhum
- Jus d'orange, abricot, pamplemousse, clémentine
- Jus tomate, carotte et betterave
- Carambole
- Kiwi
- Les agrumes de votre choix (citron, citron vert, pamplemousse)
- Sirop de fraise
- Sirop de grenadine
- Sucre semoule
- Sucre vanillé
- Menthe fraîche
- Épices (cannelle, muscade, sel de céleri, piment d'Espelette)
- Eau minérale gazeuse.
- Tonic
- Angostura Bitter
- 1 produit marqueur de votre région (alcool ou non à fournir par le candidat).

Recommandations

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

Vous devrez, tout au long de ces épreuves, tenir compte et mettre en pratique les règles et usages définies 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 l'atelier table prestige, pour lequel vous devrez vous entraîner à respecter le temps imparti (des pénalités pour retard pourront être appliquées).

Les sujets pourront être adaptés au protocole sanitaire qui sera en cours au moment de la finale nationale.



**Nous vous invitons à découvrir les vidéos et les albums photos :
Des finales nationales et internationales**

sur

www.jeunestalentsescoffier.com et Facebook, Instagram et Youtube

