

Date d'envoi : .. / .. / 20..
Date de retour : .. / .. / 20..

Concours

« Les ESPOIRS DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE »

Dossier de Candidature



Lundi 17 octobre 2016

Paris Nord Villepinte

Mot des Présidents...

L'Association des Maîtres Cuisiniers de France, les Meilleurs Ouvriers de France, Euro-Toques sous l'entité « le Cercle » et compte tenu du grand succès de la première édition de 2014, remettent en compétition le trophée.

« Les ESPOIRS DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE ».

Ce concours se déroulera le 17 octobre prochain dans le cadre du salon international

Le SIAL à Paris Nord Villepinte.

Ce concours a pour objectif de mettre en avant les métiers de cuisinier, de salle et de sommellerie ou service commercialisation du vin en trinôme.

Dans le cadre de la formation de vos élèves, un challenge inter-école de ce type se veut motivant et moteur de travail.

Il a pour but aussi de mettre en avant et de motiver si besoin les équipes pédagogiques. Nous pensons que le travail du corps enseignant n'est pas suffisamment mis en avant. Grâce à ce concours, cette mise en lumière aura lieu. Des reportages seront réalisés durant la compétition et chacune des parties organisatrices en feront de larges diffusions sur les réseaux sociaux.

De plus, il permettra de faire travailler un élève de cuisine, de salle et de sommellerie en équipe pour la mise au point des recettes, des techniques de service de la salle et de la sommellerie.

Ce concours et ce partenariat entre nos trois associations sont aussi l'occasion d'expliquer l'engagement qui est le nôtre et de clarifier le positionnement des différents concours que nous organisons.

Espérant que ce concours retiendra tout votre intérêt, nous restons à votre disposition pour échanger à ce propos aussi nous vous serions reconnaissants de bien vouloir déjà réunir une équipe pour participer à ce concours et nous communiquer les noms des participants.

Vous trouverez ci-joint les conditions de participation à ces épreuves.

En vous remerciant d'avoir bien voulu prendre connaissance de ce courrier veuillez accepter, Mesdames, Messieurs l'expression de nos meilleurs sentiments.

Michel ROTH

Guillaume GOMEZ
Euro-Toques France




Christian TETEDOIE

**Association des Maîtres
cuisiniers de France**



Jean François GIRARDIN

**Société des Meilleurs
Ouvrier de France**

Bien amicalement


- CONCOURS ESPOIRS DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE -
LE CERCLE – LE SIAL

EURO-TOQUES France 14 Bis Rue Daru 75008 PARIS- TEL 01.47.64.50.70
ASSOCIATION DES MAITRES CUISINIERS DE France 40 Rue Blanche 75009 PARIS- TEL 01.45.26.99.39
SOCIETE DES MEILLEURS OUVRIERS DE France 16 Rue Saint Nicolas 75011 PARIS- 01.43.42.33.02



REGLEMENT CONCOURS

LES ESPOIRS DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE 2016

PRESENTATION DU CONCOURS

Ce concours est ouvert aux jeunes en formation cuisine, salle et sommellerie à la commercialisation du vin pendant leur deuxième année de BAC professionnel ou qui seront en terminale BP ou venant de satisfaire avec succès aux épreuves du CAP.

CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats devront avoir 18 ans au minimum et 22 ans au maximum date au 31 décembre de l'année en cours. Pour participer à ce concours vous pouvez obtenir un financement si nécessaire en faisant appel au sponsoring.

ORGANISATION

Le financement de la finale sera à la charge des trois associations organisatrices et du SIAL.

La date des épreuves est arrêtée au 17 octobre 2016 dans le cadre du SIAL à Paris Nord Villepinte.

L'heure d'arrivée des candidats est fixée à 8H30 pour le briefing au cours duquel un tirage au sort aura lieu pour définir l'ordre de passage des équipes qui rentreront en compétition tous les quarts d'heures.

PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des Prix aura lieu vers 15h30 sur le site. De nombreux lots récompenseront les candidats.

EPREUVES DES CANDIDATS CUISINE

Les équipes disposeront de 3 heures pour envoyer le premier plat et de 15 minutes supplémentaires pour le dessert.

Le thème retenu sera :

- Une cannette de Challans rôtie entière avec 3 garnitures : une à base de figue, une avec des champignons et la dernière avec navet accompagnée d'une sauce Bigarade.
- Crêpes Suzette en exécution libre.

La liste des marchandises mises à disposition des candidats seront communiquées ultérieurement.

SOMMELLERIE

Des vins seront proposés et les candidats sommeliers devront expliquer leurs choix pour accompagner les mets.

SALLE

Le dressage d'une table de 6 couverts ainsi que la réalisation d'une composition florale pour centre de la table, à base d'une botte de fleurs et feuillage mis à disposition de chaque concurrent.

Flambage de la crêpe Suzette (exécution libre) sera aussi attendu.

MODALITES D'INSCRIPTION

Pour une parfaite organisation de cet évènement, il nous serait très agréable de recevoir la composition des équipes **avant le 15 septembre 2016**. Date à laquelle toutes les informations complémentaires vous seront communiquées.

Renseignement établissement scolaire

Nom :

.....

Adresse :

Téléphone principal :

E-mail :

Ville :

Nom du chef de travaux école/CFA :

Téléphone :

Mail:.....

Nom du chef de cuisine école/CFA :

Téléphone:.....

Mail :

Nom du professeur de salle école/CFA :

Téléphone:.....

Mail :

Nom du chef de travaux école/CFA :

Téléphone :

Mail:.....

Nom du professeur de Sommellerie école/CFA :

Téléphone:.....

Mail :

Merci de bien penser à renseigner les parties concernant professeurs et/ou tuteurs pour leur transmettre les informations concernant le concours en temps réel.

Vos adresses mail et vos numéros de téléphones portables sont essentiels afin de suivre votre inscription dans les meilleures conditions.

Candidat n°1 Cuisine

Nom :

Prénoms :

Date de Naissance :

Lieu de Naissance :

Classe Actuelle :

Diplôme obtenu :

Autre :

Adresse de votre domicile :

.....

Code postal :

Ville :

Téléphone portable : **Téléphone fixe :**

E-mail :

Coordonnées en cas d'urgence sur le salon (parents ou tuteurs) :

Nom : Téléphone portable :

Téléphone Fixe : E-mail :

Droit à l'image

Je soussigné(e),, responsable légal de, l'autorise à apparaître dans les documents de communication du Cercle et les médias (télévision, journal, réseaux sociaux, ...). Je donne également mon accord pour que l'image puisse en être diffusée.

Fait à Le.....

Signature du responsable Légal :

Signature du Candidat :

Candidat n°2 Salle

Nom :

Prénoms :

Date de Naissance :

Lieu de Naissance :

Classe Actuelle :

Diplôme obtenu :

Autre :

Adresse de votre domicile :

.....

Code postal :

Ville :

Téléphone portable : **Téléphone fixe :**

E-mail :

Coordonnées en cas d'urgence sur le salon (parents ou tuteurs) :

Nom : Téléphone portable :

Téléphone Fixe : E-mail :

Droit à l'image

Je soussigné(e),, responsable légal de, l'autorise à apparaître dans les documents de communication du Cercle et les médias (télévision, journal, réseaux sociaux, ...). Je donne également mon accord pour que l'image puisse en être diffusée.

Fait à Le.....

Signature du responsable Légal :

Signature du Candidat :

Candidat n°3 Somellerie

Nom :

Prénoms :

Date de Naissance :

Lieu de Naissance :

Classe Actuelle :

Diplôme obtenu :

Autre :

Adresse de votre domicile :

.....

Code postal :

Ville :

Téléphone portable : **Téléphone fixe :**

E-mail :

Coordonnées en cas d'urgence sur le salon (parents ou tuteurs) :

Nom : Téléphone portable :

Téléphone Fixe : E-mail :

Droit à l'image

Je soussigné(e),, responsable
légal de, l'autorise à apparaître
dans les documents de communication du Cercle et les médias (télévision, journal, réseaux
sociaux, ...). Je donne également mon accord pour que l'image puisse en être diffusée.

Fait à Le.....

Signature du responsable Légal :

Signature du Candidat :

Envoi du dossier

Merci de joindre à votre dossier :

- 1 photo numérique de vous en tenue de cuisine pour les candidats cuisiniers, en costume pour les candidats salle et sommellerie (pour la communication liée au concours) (photo smartphone acceptée)
- **Le dossier dûment signé**

Merci de bien vouloir nous retourner votre dossier par mail ou par courrier dans les meilleurs délais

- Par mail à bureau.paris@maitrescuisiniers.fr
- Par courrier à l'Association des Maîtres Cuisiniers de France, 40 rue Blanche, 75009 Paris

PS : Pensez à bien vérifier l'exactitude de vos coordonnées (téléphone et adresse mail) afin que nous puissions vous informer dans les meilleurs délais du déroulement du concours.

Prise en charge

Défraiement Prévu et prise en charge :

- **100 € pour le transport par Candidat (sur justificatif)**
- **Plateau froid pour le dîner du dimanche soir au CEFAA**
- **Hébergement au CEFAA Villepinte le dimanche soir**
- **Petit-déjeuner au CEFAA le lundi matin**

Contact

Gérant : L'Association des Maîtres Cuisiniers De France

Mail : bureau.paris@maitrescuisiniers.fr

Nous restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires.