



Concours Saveurs durables 2023

Pour les lycées & CFA hôteliers

Le concours Saveurs durables sensibilise aux enjeux d'une **restauration plus durable**, valorise la **créativité** des jeunes ainsi que la **collaboration entre cuisine et salle**.

Pour l'édition 2023, le thème est : **Des racines et des oeufs** pour la cuisine, et thème libre pour la salle.

Le jury sera présidé par **Rémy Giraud**, qui a été chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire.

Les binômes de candidat·e·s devront proposer un **plat**, une **boisson** en accord avec le plat et un **dessert**, effectuer une **présentation de table** ainsi que l'**argumentation commerciale** de leurs produits. Les productions devront mettre en valeur les produits choisis, veiller à l'impact écologique et éthique, notamment le coût carbone, ainsi qu'à la limitation du gaspillage.

Le concours Saveurs durables est organisé par l'association **Bon pour le Climat**, qui accompagne les professionnel·le·s dans des pratiques plus responsables avec la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation d'ingrédients végétaux, locaux et de saison.

Candidatures

Le concours Saveurs durables est ouvert à des **binômes** d'apprenti·e·s ou de lycéen·ne·s. Un·e candidat·e est inscrit·e en **Bac Pro ou CAP Cuisine**, et l'autre en **Bac Pro Commercialisation & Services en Restauration ou CAP Restaurant**. D'autres niveaux de formation (Seconde, Mention complémentaire) sont aussi acceptés.

Dates du concours

- Présentation du concours en **visioconférence** : jeudi **6 octobre** 2022 de 9h30 à 11h00
- Date limite d'**inscription au concours** (envoi du nom des candidat·e·s) : **16 décembre** 2022
- **Réponse aux questions** des équipes en visioconférence : mardi **24 janvier** 2023
- Date limite d'envoi du **dossier de candidature** : **10 février** 2023
- **Épreuves pratiques** pour les équipes sélectionnées sur dossier : mardi **21 mars** 2023 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly)

Règlement du concours Saveurs durables 2023

Article 1 : Profil des candidat·e·s

Les candidat·e·s sont des binômes d'apprenti·e·s ou d'élèves :

- Un·e **candidat·e en formation salle ou sommellerie** ;
- Un·e **candidat·e en formation cuisine**.

Les niveaux de formation acceptés sont le CAP, le Bac Pro et la Mention Complémentaire.

Article 2 : Préparations à réaliser en cuisine

Il faudra réaliser sur place un **plat** pour 4 personnes et un **dessert** pour 4 personnes.

Le plat ou le dessert devra contenir **2 ou 3 légumes racines**. Au moins une préparation devra aussi contenir de l'**oeuf**, utilisé de manière créative. Les préparations sont laissées à la libre imagination des équipes candidates, à part le plat qui devra contenir une **sauce émulsionnée chaude** et le dessert qui sera l'**interprétation d'une tarte aux pommes**.

Le **poids carbone** des ingrédients sera pris en compte dans la notation du plat. Le coût carbone pour une personne ne devra pas dépasser **1200 eqCO₂ pour le plat et 500 eqCO₂ pour le dessert**. Ce coût est raisonnable quand les aliments sont principalement végétaux, locaux et de saison. Si des ingrédients d'origine animale (lait, beurre par exemple) sont utilisés, ils ne devront pas dépasser, en poids total, un tiers des ingrédients mis en oeuvre.

La durée de l'épreuve est de **3 heures** : le plat devra être envoyé au bout de la deuxième heure, et le dessert au bout de la troisième heure. Au cours de l'épreuve, le jury posera quelques questions au sujet du choix des ingrédients et de leurs caractéristiques durables, au sujet du choix du plat et du dessert. Les préparations seront dressées dans les **assiettes** apportées par l'équipe.

Article 3 : Préparations à réaliser en salle

- Une **présentation de table** pour 2 personnes sur une table carrée de 70 cm de côté, en disposant de 30 minutes de préparation. Cette table restera exposée et ne sera pas utilisée lors de la dégustation du menu ;
- La **présentation commerciale** du repas proposé ;
- Le service du plat et du dessert, avec **dressage du plat principal au guéridon** ;
- Le **service d'un vin ou autre boisson** choisie librement par l'équipe candidate. Le prix de la bouteille ne devra pas excéder 15 €.

Ces préparations devront être réalisables dans un **contexte professionnel** au choix de l'équipe candidate (restauration collective, bistronomique, gastronomique...).

L'épreuve de présentation commerciale durera 20 minutes : 10 minutes d'exposé puis 10 minutes de **questions par le jury**. Le jury interrogera sur la conception écologique, technique, gustative et visuelle de ces plats et portera une attention particulière à la connaissance des produits et de leur mode de

production. Voici par exemple deux questions qui seront posées : Que signifie "manger écoresponsable" ? Comment avez-vous choisi votre décoration florale ?

Article 4 : Matériel apporté par les équipes candidates

L'établissement d'accueil fournit le mobilier et les produits basiques d'épicerie.

Les candidat·e·s apportent toutes les autres matières premières nécessaires (nappage, ingrédients non imposés, etc) et notamment 4 assiettes pour le plat et 4 assiettes pour le dessert. 2 de ces assiettes serviront pour la présentation de table puis seront utilisées pour servir le plat et le dessert au jury.

En cas de difficulté financière, contacter les organisateurs du concours.

Article 5 : Dossier de candidature

Chaque binôme envoie un dossier de candidature qui contient :

- Les **coordonnées** et l'établissement de formation de chaque candidat·e ;
- Une **capsule vidéo** présentant la motivation de l'équipe et montrant un bref geste technique de cuisine et un bref geste technique de salle liés à leur proposition pour le concours ;
- La **fiche technique des deux recettes** (plat, dessert) : la liste des ingrédients, les grammages pour 4 portions, le mode opératoire, le matériel spécifique ;
- Les **références de la boisson** choisie ;
- La **fiche technique de la présentation de table** pour 2 personnes ;
- Le résumé de l'**argumentation commerciale**, comprenant le contexte du restaurant, la présentation des ingrédients, leurs caractéristiques de durabilité, l'explication des choix gustatifs et techniques, l'accord du plat et du vin.

Le dossier doit être envoyé à sandrine.costantino@gmail.com, ainsi que toute question relative au concours Saveurs durables. La capsule vidéo servira à **sélectionner** les équipes pour le jour du concours.

Article 6 : Notation

Le jury distinguera un binôme lauréat du concours Saveurs durables 2023. Outre le **caractère durable de l'offre**, seront évalués :

- Pour **le plat et le dessert** : la technique de production, le respect de l'hygiène, les caractéristiques gustatives et esthétiques, le poids carbone des recettes ;
- Pour **le vin** : la production durable du vin, le bon accord met et vin ;
- Pour **la présentation de table** : l'esthétique, l'ergonomie, l'hygiène et la sécurité ;
- Pour **l'argumentation commerciale** : la cohérence des choix, la conscience des enjeux d'une restauration durable, les qualités orales.

Article 7 : Droit à l'image

Les candidat·e·s autorisent l'association Bon pour le Climat à utiliser leur image et leurs propos dans le cadre de la communication du concours.



Dossier de candidature au concours Saveurs durables 2023

Etablissement de formation :

Candidature pour la cuisine

NOM et prénom :

Téléphone portable :

Adresse mail :

Intitulé du plat :

Intitulé du dessert :

Joindre la fiche technique du plat et celle du dessert.

Candidature pour la salle

NOM et prénom :

Téléphone portable :

Adresse mail :

Référence de la boisson (vin ou autre) :

Résumé de l'argumentation commerciale :

Joindre la fiche technique de la présentation de table.