



Concours Saveurs durables 2022

Pour les lycées & CFA hôteliers franciliens

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**.

Le thème proposé pour l'édition 2022 est : **Graines et légumineuses**.

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

Les binômes de candidat·e·s devront proposer un **plat**, un **vin** 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 ainsi qu'à la limitation du gaspillage.

Le concours Saveurs durables est organisé par l'association **Bon pour le climat**, qui accompagne les professionnels 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**. Les autres niveaux de formation (seconde, BTS) sont aussi acceptés.

Dates du concours

- Date limite d'inscription au concours (envoi du nom des candidats) : 17 décembre 2021
- Date limite d'envoi des fiches techniques (plat, dessert, présentation de table) : 11 février 2022
- Epreuves pratiques en mars 2022 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly)

Jury du concours

Le jury du concours sera présidé par Rémy Giraud, chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire, assisté de professionnels représentatifs de la salle et de la cuisine.

Règlement du concours Saveurs durables 2022

Article 1 : Profil des candidat·e·s

Les candidat·e·s sont des binômes d'apprenti·e·s ou d'élèves inscrit·e·s dans un établissement d'Île de France :

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

Tous les niveaux de formation (CAP, Bac Pro, MAN, BTS) sont acceptés.

Article 2 : Préparations à réaliser en cuisine

- Un **plat** pour 4 personnes ;
- Un **dessert** pour 4 personnes.

Le plat ou le dessert devra contenir : des **lentilles**, du **quinoa**, des **graines de chanvre décortiquées**. Les préparations sont laissées à la libre imagination des équipes candidates. Elles pourront aussi contenir des légumes racines (carottes, betteraves, topinambours...), des fruits secs (abricot, raisins, noix, noisettes...), un fruit frais de saison, etc.

Le **poids carbone** des ingrédients sera pris en compte dans la notation du plat. Le coût carbone 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.

Les préparations seront dressées dans des **assiettes** de porcelaine blanche fournies par l'établissement d'accueil : une assiette carrée pour le plat et une assiette ronde pour le dessert.

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 menu proposé ;
- Le service du plat et du dessert ;
- Le **service d'un vin** choisi par leurs soins. Le prix de la bouteille ne devra pas excéder 15 €.

Ces préparations devront être réalisables dans un **contexte professionnel**, déterminé librement par 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.

Article 4 : Matériel apporté par les candidats

L'établissement d'accueil fournit le mobilier, les produits basiques d'épicerie, le quinoa d'Anjou et les graines de chanvre de la Ferme des 4 vents (Loir & Cher). Les candidats apportent toutes les autres matières premières nécessaires (nappage, ingrédients non imposés, etc). 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 ;
- La **fiche technique des deux recettes** (plat, dessert) : la liste des ingrédients, les grammages pour 4 portions, le mode opératoire ;
- Les **références du vin** choisi ;
- 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.

Article 6 : Notation

Le jury distinguera un binôme lauréat du concours Saveurs durables 2022.

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 2022

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 du vin :

Résumé de l'argumentation commerciale :

- Type de restauration (collective, bistronomique, etc) :
- Explication des choix gustatifs et techniques du plat et du dessert :

- Accord entre le plat et le vin :

- Caractère durable du repas proposé :

Joindre la fiche technique de la présentation de table.