



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**.

Le thème proposé pour l'édition 2023 est : **Des racines et des oeufs**.

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

Les binômes de candidats 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 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, privilégiant le Végétal, la Saison et le Local.

Candidatures

Le concours Saveurs durables est ouvert à des **binômes** d'apprentis ou de lycéens. Un candidat est inscrit 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 11h
- **Inscription** : **16 décembre** 2022
- Envoi du **dossier** de candidature : **10 février** 2023
- Réalisation pratique et **remise des prix** : mardi **21 mars** 2023 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly)

