



Questions/réponses sur le concours Saveurs durables 2023

Précisions concernant les équipes candidates

Les BTS ne sont pas mentionnés dans le règlement par souci de niveau trop différent du bac pro. Mais les élèves de première année de BTS sont acceptés, en particulier s'ils sont issus d'un CAP ou d'un bac général.

Précisions concernant ce qui est attendu en cuisine

- Les 2 ou 3 légumes racine sont au choix des équipes, mais il est entendu que la pomme de terre ne compte pas parmi ces légumes.
- L'oeuf doit être un oeuf de poule.
- Pour que le dessert soit considéré comme une tarte aux pommes, il doit comprendre une pâte au choix et des pommes.
- La tarte aux pommes ne doit pas être préparée au format individuel, car elle sera découpée en parts au guéridon.

Précisions concernant ce qui est attendu en salle

- Le dressage du plat au guéridon s'entend comme le dressage complet des 4 assiettes, incluant un nappage avec la sauce chaude émulsionnée.
- La boisson est à servir avec le plat. Cela peut être une boisson sans alcool, à partir du moment où il est possible d'expliquer sa production et qu'elle présente un accord intéressant avec le plat.
- La boisson à servir avec le plat peut être préparée par la candidate ou le candidat de restaurant pendant l'heure de pause qui est prévue entre l'argumentation commerciale et le service du plat.
- Il n'est pas interdit de servir une boisson supplémentaire avec le dessert.
- Le service du dessert inclut la découpe de la tarte au guéridon.

Précisions concernant la capsule vidéo

- Elle permettra de sélectionner les 6 binômes qui concourront le 21 mars.
- Elle doit durer environ 2 minutes.
- Elle doit inclure une présentation du binôme candidat, le plat et le dessert réalisés, un geste technique en cuisine et un geste technique en salle.