



Concours Saveurs durables 2024 Pour les lycées & CFA hôteliers

Le concours Saveurs Durables est organisé par l'association **Bon pour le Climat**, qui accompagne les professionnels dans des pratiques responsables par la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation de plus de végétal de saison si possible issu de l'agroécologie locale.

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

Pour l'édition 2024, le thème est : Algues, Fleurs & Champignons pour le plat et la **Poire** sera mise à l'honneur pour le dessert. En ce qui concerne la salle la décoration devra mettre en valeur le thème.

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

Les binômes de candidats et candidates devront proposer :

- 1) **Un gros légume de saison** cuisiné entier, mis en valeur avec les **Algues, Fleurs & Champignons**.
La découpe devra être effectuée devant le jury par le binôme de salle et être dressé sur les assiettes de garnitures déjà dressées en cuisine. Un jus de volaille à base de carcasse devra être réalisé et servi également dans les assiettes et en saucière.
- 2) Un dessert à base de **Poire(s)**, d'un biscuit à base de **légumineuse(s)** et d'une **sauce ou coulis**.
Le dessert devra être dressé en cuisine.
- 3) **Une décoration de table pour 2 personnes** mettant en valeur le thème de l'année.
- 4) **Une boisson** en accord avec le plat et ou le dessert (*une boisson créée sera appréciée et valorisée*).
- 5) **Une argumentation commerciale** de leurs produits en veillant à l'impact écologique et éthique, notamment le poids carbone.
- 6) Une **limitation et une valorisation des déchets** en cuisine, ainsi que la limitation de mise en place.

Candidatures

Le concours Saveurs Durables est ouvert à des **binômes** d'apprentis ou de lycéens.

Un candidat ou une candidate 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

- Date limite d'**inscription au concours** (envoi des candidatures) : Vendredi **15 décembre** 2023.
- Réponse aux questions des équipes en visioconférence : Mardi **23 Janvier** 2024.
- Date limite d'envoi du **dossier de candidature** : Vendredi **9 Février** 2024.
- Épreuves pratiques pour les équipes sélectionnées sur dossier : Mardi **19 Mars** 2024 au lycée du Val de Bièvre (Gentilly).

Règlement du concours Saveurs Durables 2024

Article 1 : Profil des candidatures

Les équipes candidates sont des binômes d'apprentis ou d'élèves :

- Pour l'un en formation **salle ou sommellerie**.
- Pour l'autre 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 ainsi qu'un **dessert** pour 4 personnes.

Le plat devra contenir un gros légume cuisiné entier (à découper en salle), avec une garniture ou accompagnements à base de **Algues, Fleurs & Champignons**.

Les préparations sont laissées à libre imagination des équipes candidates, à part :

- la sauce du plat devra être un **jus de viande** à base de carcasse de volaille.
- le **biscuit** du dessert devra être à base de légumineuse(s).

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

Il ne devra pas dépasser **1200 eqCO2** pour le plat et **500 eqCO2** pour le dessert.

Ce poids est accessible avec des aliments aux deux tiers d'origine végétale de saison, si possible issus de l'agroécologie locale.

Et des ingrédients d'origine animale (lait, beurre par exemple) qui ne devront pas dépasser, en poids total, un tiers des ingrédients mis en œuvre.

La durée de l'épreuve est de 3 heures : Le plat devra être envoyé au bout de **2 heures**, et le dessert au bout de **3 heures**.

Au cours de l'épreuve, le jury posera quelques questions au sujet du choix des ingrédients et de leurs caractéristiques durables, au sujet du plat et du dessert.

Les préparations seront dressées sur des **assiettes** apportées par les équipes.

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 sera exposée et ne sera pas utilisée lors de la dégustation du menu.
- La **présentation commerciale** du repas proposé.
- La **découpe du légume cuisiné entier** avec dressage du plat au guéridon, sur assiette de garniture (réalisée en cuisine).
- **Service du plat et du dessert** avec **la ou les boissons** proposées en accord met(s) et boisson(s) (*une boisson créée sera appréciée et valorisée*), le prix de la boisson ne devant 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 culture et de préparation.

Article 4 : La capsule vidéo.

- Elle permettra de sélectionner les 4 binômes qui concourront le **19 Mars 2024**.
- 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.