



## Concours Young Talent Escoffier 2019

### Thème Service: «Monte Carlo»

#### Les épreuves du concours sont:

##### **Dressage d'une table : 60 minutes**

Dresser une table (diamètre 120cm) pour 4 clients.

Chaque candidat doit amener et installer un centre de table de son choix. Le candidat devra expliquer le choix de son centre de table. Ce centre de table peut être fabriqué par le candidat ou être issu de l'artisanat.

Tout l'art de la table sera fourni par l'organisateur.

##### **Mise en place Bar: 30 minutes**

Préparer les six cocktails sans alcool ou avec alcool au thème «Pêche Melba». Quatre cocktails pour les invités et deux cocktails pour le jury sont produits. Les ingrédients sont librement sélectionnables et sont apportés par le candidat, y compris les verres. Chaque candidat reçoit 50,00 Fr. en compensation du coût des marchandises.

Les ustensiles de bar, tels que les shakers, les mixeurs, etc. ainsi que les glaçons sont mis à disposition par l'organisateur. Des équipements spéciaux doivent être apportés par des candidats.

##### **Service: 150 minutes**

Déroulement chronologique du service:

- Accueil des clients
- Préparation du cocktail pour 6 personnes
- Placer les invités
- Présentation du menu
- Service du menu complet
- Prendre congé des clients

De l'accueil des clients à la prise de congé, le candidat dispose d'exactly 150 minutes.

##### **Menu et boissons**

Crevettes Cocktail préparé à la table

Plat principal, légumes et accompagnement sur guéridon

Assiette de fromages, 5 types - trois types de vins au choix (porto / vin doux / vin rouge)

Dessert (Flambée Crêpes Suzette)

Vin blanc, vin rouge et eau minérale

Café ou expresso

Les vins seront annoncés le matin du jour de la compétition.

Les clients pourront choisir parmi une variété de pains

**Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse**  
**Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG**

+41 (0) 79 581 42 51  
escoffierch@bluewin.ch

Les directives du Restaurant-Service SkillsTrainingBook de l'éditeur ReNovium GmbH ([www.renovium.ch](http://www.renovium.ch)) s'appliquent à toutes les formules et à tous les fondamentaux de la restauration.

Pierre-Alain Favre  
Président de la Délégation suisse

Martin A. Erlacher  
Responsable du concours

**Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse**  
**Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG**  
+41 (0) 79 581 42 51  
[escoffierch@bluewin.ch](mailto:escoffierch@bluewin.ch)