

# Concours Young Talent Escoffier 2020

Thème: « Côte d'Azur »

## Épreuves du concours

### **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
- le 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
- un guéridon de 80x80cm est à la disposition de chaque candidat pour l'ensemble du service du déjeuner

### **Mise en place du bar et préparation de quatre cocktails : 30 minutes**

- préparation des quatre cocktails sans alcool sur le thème "Sea Breeze"
- 4 cocktails sont préparés pour le jury
- les ingrédients peuvent être choisis librement et seront apportés par les candidats eux-mêmes, y compris les verres
- chaque candidat reçoit CHF 20.- à titre de compensation pour le 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
- les équipements spéciaux doivent être apportés par les candidats

### **Boissons au café : 30 minutes**

- chaque candidat dispose de 30 minutes pour préparer et confectionner 2 expresso identiques et 2 cappuccinos sur une machine porte-filtre Rancilio (voir photo).
- les bases et les critères sont basés sur le manuel de formation des Skills.



**Fin de la mise en place : 15 minutes**

- finaliser la mise en place incluant le pain, le beurre, la glace, l'eau minérale et les vins

**Service : 135 minutes (ordre chronologique)**

- accueil des invités
- placement des 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 135 minutes.

**Menu et boissons :**

- une belle salade Niçoise préparée à table
- plat principal, légumes et accompagnement servis sur le guéridon
- plateau de fromages, 5 types - trois types de vin au choix (porto/vin doux/vin rouge)
- dessert (crêpes flambées Suzette)
- vin blanc, vin rouge et eau minérale
- café ou espresso
- les vins seront annoncés le matin du jour du concours
- les invités ont le choix entre différents types de pain

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