

Concours Young Talent Escoffier 2022

Thème: « Bella Italia »

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 "Bella Italia"
- 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
- 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 :

- Cocktail de crevettes 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 expresso
- 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 Skills Training Book de l'éditeur ReNovium GmbH (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