

Concorso Giovani Talenti Escoffier 2024

Regolamento del concorso - Servizio

1. Questo concorso è rivolto a giovani professionisti della ristorazione in formazione che al 9 novembre 2024 avranno meno di 25 anni. La selezione dei dossier di candidatura verrà effettuata dal responsabile del concorso, Martin A. Erlacher, dal comitato organizzativo del concorso e dal nostro presidente Thierry Fischer. Tra tutte le candidature saranno selezionati un massimo di 5 dossier per la partecipazione al concorso di selezione svizzero del 9 novembre 2024.
2. I candidati selezionati per il concorso saranno informati personalmente il 5 agosto 2024.
3. tutti i candidati selezionati saranno invitati all'evento inaugurale del fine agosto 2024. La partecipazione è obbligatoria. Si prega di venire vestiti in modo adeguato, poiché le foto per la stampa saranno scattate sul posto. Durante l'evento di apertura verrà discusso il programma e verranno chiarite le ultime domande.
4. Il concorso si svolgerà il 9 novembre 2024 presso il centro di formazione CPT Lugano/Trevano.
5. Non sono ammessi accompagnatori nei locali in cui si svolgono i vari compiti.
6. La giuria è composta da professionisti del settore della ristorazione.
7. i candidati devono indossare un abbigliamento professionale adeguato al servizio.
8. il tema del concorso deve essere rigorosamente rispettato. Esso sarà pubblicato contestualmente al regolamento.
9. Il dossier di candidatura in formato A4, in francese, tedesco o italiano, deve essere inviato entro e non oltre il 29 luglio 2024 al seguente indirizzo

Thierry Fischer
Präsident Disciples Escoffier Schweiz
president@escoffierch.com



10. Il dossier deve includere quanto segue:

- una breve presentazione del candidato
- il modulo di candidatura compilato e firmato
- una copia della carta d'identità del candidato
- il curriculum vitae del candidato
- la ricetta del cocktail

11. i cocktail presentati alla finale devono corrispondere alle ricette iscritte.

12. elementi di valutazione:

- *Tavolo di presentazione / decorazione*
Decorazione / tovaglioli, preparazione del tavolo degli ospiti, mise en place Guéridon
- *Gestione degli ospiti*
Aspetto e abbigliamento, accoglienza ospiti e servizio bar, servizio pranzo ospiti
- *Servizio bar*
Preparazione dei cocktail, mise en place del bar
- *Lavorare a tavola*
Intagliare, flambare, porzionare il formaggio
- *Servizio bevande*
Servizio vini bianchi, servizio vini rossi / decantazione, servizio acqua, servizio caffè
- *Servizio del cibo*
Preparazione dei piatti, tecniche e regole di servizio

13. Il candidato è responsabile di tutto il materiale (coltelli, piccoli oggetti, ecc.). L'organizzatore non si assume alcuna responsabilità per il materiale perso o rubato.

14. all'inizio del concorso, ogni candidato firmerà il regolamento con la dicitura "letto e approvato".

15. I candidati accettano la pubblicazione del loro nome, delle loro presentazioni e dei loro piatti, nonché di tutte le foto e i video del concorso da parte di Disciples Escoffier.

16. In caso di disaccordo, l'organizzatore rimane sovrano.

17. Ogni concorrente è responsabile di tutte le assicurazioni. L'organizzatore declina ogni responsabilità in caso di incidente, inconveniente o incidente causato direttamente o indirettamente dal candidato.

18. I risultati saranno annunciati alla cena di gala che seguirà il concorso. Tutti i candidati saranno presenti.
19. L'organizzatore del concorso si riserva il diritto di annullare il concorso o di modificarne la data qualora le circostanze lo richiedano. Le decisioni della giuria non possono essere contestate.

Thierry Fischer
Presidente della Delegazione Svizzera
Concorsi

Martin Erlacher
Responsabile del Servizio

Il sottoscritto
conferma di aver letto il presente regolamento del concorso nazionale svizzero Giovani Talenti Escoffier 2024 e si candida a partecipare al concorso.

Luogo, data: _____

Firma del candidato

Luogo, data: _____

Firma del formatore/società di formazione

