

## Tâche du concours pour Escoffier Young Talent 2024

L'automne au Tessin est une période de récoltes abondantes et de diversité culinaire. Cette saison apporte une profusion d'ingrédients régionaux et saisonniers, tels que les châtaignes, les citrouilles, les champignons et les herbes sauvages. Votre tâche consiste à transformer des ingrédients saisonniers du Tessin en plats créatifs et savoureux qui reflètent le patrimoine et les traditions du Tessin.

### Module 1 : Fingerfood

**Tâche :** Préparez trois composants froids Fingerfood différents et présentez-les sur deux plateaux avec quatre pièces par composant. Un composant doit être végétalien, les deux autres ovo-lacto-végétariens. Les tartelettes HUG peuvent être utilisées comme base pour les composants ovo-lacto-végétariens. Chaque composant doit être de taille "Two Bite Size", c'est-à-dire portionné de manière à pouvoir être mangé en deux bouchées.

Les composants doivent être présentés indépendamment. Il ne doit pas y avoir d'autres ustensiles de présentation, verrines, brochettes ou similaires.

### Les produits suivants doivent être utilisés :

Produits Nestlé : Choisir un produit *GARDEN GOURMET*<sup>®</sup> et un produit *CHEF*<sup>®</sup>

- *GARDEN GOURMET*<sup>®</sup> Vuna
- *GARDEN GOURMET*<sup>®</sup> SENSATIONAL™ Pulled Filet (émincé végétalien)
- *CHEF*<sup>®</sup> Pâte d'ail noir
- *CHEF*<sup>®</sup> Pâte de poivre fermenté

Tartelettes HUG : Choisir une sorte de tartelette

- 8 pièces Mini Snack Tartelettes Olives Romarin 4.2cm
- Ou
- 8 pièces Filigrano Beurre Rectangle 5.3 cm

**La Tradition rencontre modernité** Associez des ingrédients traditionnels du Tessin avec des techniques culinaires modernes pour créer un plat principal innovant, mais profondément enraciné dans la région.

**Tâche : 8 portions de plat** Préparez un plat principal à partir de poulet suisse entier. Deux méthodes de cuisson différentes (chaleur humide et chaleur sèche) doivent être appliquées et une partie du poulet doit être farcie. De plus, deux sauces différentes, trois légumes travaillés, un accompagnement (féculents), un élément de décor (croustillant), doivent être préparés selon vos propres idées.

**Les ingrédients suivants doivent être utilisés :**

- 2 poulets suisse entier
- CHEF® Fond de volaille
- Au moins 100 g de polenta tessinoise
- 2 fenouils
- 500 g de citrouille

Les produits obligatoires prescrits seront fournis. Du sel, du poivre, du paprika, du vin blanc et rouge, de la réduction de vin rouge et de porto CHEF® SIGNATURE et du fond Demi-Glace CHEF® seront également disponibles sur le poste.

Tous les autres ingrédients doivent être apportés lavés, non préparés, et si nécessaire, réfrigérés au concours.

**Compétences :**

Nous attachons une grande importance à la démonstration des compétences artisanales et de la dextérité.

Aucun refroidisseur rapide n'est disponible, une seule forme en silicone peut être utilisée.

**Gaspillage alimentaire :**

Les surproductions et les commandes excessives de nourriture entraîneront une déduction de points.

**Hygiène, stockage :**

Une grande importance est accordée à l'hygiène et au stockage. Tous les aliments doivent être correctement étiquetés et stockés tout au long du concours. Le stockage correct et la prévention des contaminations croisées doivent être assurés tout au long du concours (réception des marchandises – remise du poste).

Lors du stockage dans le réfrigérateur ou les récipients, les principes suivants s'appliquent :

- Propres (cuits) en haut
- Non propres (crus) en bas

**Spécificités :** Des chaussures de sécurité fermées (S1) doivent être portées, de préférence sans lacets. Pendant la production, un tablier coloré peut être porté, pendant la finition, un tablier blanc DOIT être porté.

**Boîte à outils :** Le volume de la boîte à matériels est limité à un bac GN (taille GN 1/1, 26l, 53x32.5x20 cm), fermé. Aucun appareil électrique (mixeur plongeant, baguettes sous vide, etc.) ne doit être apporté.

**Programme :**

Durée totale du concours : 270 minutes.

**Après 180 minutes** : Présentation du service sur plateau/assiettes (Fingerfood).

**Après 220 minutes** : Présentation et envoi des 4 assiettes clients (plat principal).

**Après 240 minutes** : Présentation et envoi des 4 assiettes Jury (plat principal).

**Après 270 minutes** : Nettoyage du poste de travail et remise du poste nettoyé.

**Mode de présentation :**

- **Fingerfood** : 2 plateaux avec 4 pièces par composant, chaque composant doit être de taille "Two Bite Size". Plats ou assiettes de présentation amené par les candidats
- 
- **Plat principal** : Sur 8 assiettes (4 pour le jury ,4 pour le service en salle), chaque portion contient le composant principal, un accompagnement de féculents, trois composants de légumes, deux sauces séparées dans une saucière.

**Thierry Fischer**

Président de la délégation Suisse des Disciples

**Daniel Inauen**

Responsable concours