

Concorso Giovani Talenti Escoffier 2024  
Tema: "70° anniversario Disciple d'Escoffier".

Esami del concorso

**Mise en place e allestimento della tavola: 60 minuti**

- Preparare un tavolo rotondo (diametro 120 cm) per 4 persone.
- Ogni candidato deve allestire il centro del tavolo secondo i propri desideri con una decorazione sul tema "Bella Italia".
- Il candidato porta il materiale. Il candidato deve presentare e spiegare alla giuria il proprio elemento decorativo.
- Questo elemento decorativo può essere realizzato dal candidato stesso o può utilizzare un oggetto d'arte esistente.
- L'intero piano del tavolo sarà fornito dall'organizzatore. Ogni candidato ha a disposizione un gueridon di 80 x 80 cm per l'intero servizio di pranzo.

**Mise en place del bar e preparazione di quattro cocktail: 30 minuti.**

- Preparazione dei quattro cocktail analcolici sul tema "70° anniversario Disciple d'Escoffier".
- Per la giuria saranno preparati quattro cocktail.
- Gli ingredienti possono essere scelti liberamente e sono portati dal candidato, compresi i bicchieri. Ogni candidato riceverà 20.00 Fr. come compenso per il costo della merce.
- Gli utensili da bar, come shaker, mixer ecc. e il ghiaccio sono forniti dall'organizzatore.
- Il candidato deve portare con sé un'attrezzatura speciale.

**Bevande al caffè: 30 minuti**

- Ogni candidato ha a disposizione 30 minuti per preparare ed erogare due caffè espressi e due cappuccini identici su una macchina portafiltro.
- Le basi e i criteri si basano sullo Skills TrainingBook.

**Messa in opera finale: 15 minuti**

- Completare la mise en place, compresi pane, burro, gelato, acqua minerale e vini.

**Servizio: 135 minuti (sequenza cronologica)**

- Accoglienza degli ospiti
- Posti a sedere per gli ospiti
- Presentazione del menu
- Servizio del menu completo
- Addio agli ospiti

Messa in opera finale: 15 minuti

- Completare la mise en place, compresi pane, burro, gelato, acqua minerale e vini.

Dall'accoglienza degli ospiti al commiato, il candidato ha a disposizione esattamente 135 minuti.

**Menu e bevande**

- Cocktail di gamberi preparato al tavolo
- Piatto principale
- Piatto di formaggi, 5 varietà - scelta di tre tipi di vino (porto/vino dolce/vino rosso)
- Dessert (Crêpes Suzette flambée)
- Vino bianco, vino rosso e acqua minerale
- Caffè o espresso
- I vini saranno annunciati la mattina del giorno del concorso.
- Gli ospiti potranno scegliere tra diversi tipi di pane.

Le linee guida del Restaurant-Service Skills Training Book dell'editore ReNovium GmbH [www.renovium.ch](http://www.renovium.ch) si applicano a tutte le ricette e alle basi.

Thierry Fischer  
Président de la Délégation suisse

Martin A. Erlacher  
Responsable du concours



Disciples Escoffier International Pays Suisse

Thierry Fischer / President

[president@escoffierch.com](mailto:president@escoffierch.com)