

Concours Jeunes Talents Escoffier 2026

Règlement du concours Cuisine

1. Ce concours s'adresse aux jeunes apprentis cuisiniers en formation qui auront le 09 novembre 2026 moins de 23 ans. Une sélection des dossiers de candidature sera effectuée par le responsable du concours, Daniel Inauen, le comité d'organisation du concours et notre président Thierry Fischer. Parmi tous les dossiers de candidature, 8 seront sélectionnés pour participer au concours suisse du 24 Octobre 2026.
2. Les candidats sélectionnés pour le concours seront informés personnellement le 5 août 2026
3. Tous les candidats sélectionnés seront invités à l'événement de lancement le 26. Août 2026 chez notre partenaire Hug Ag a Malzers . **La participation est obligatoire.** Veuillez-vous présenter dans une tenue appropriée, car des photos seront prises sur place pour la presse. Lors du kick-off, le programme sera discuté et les dernières questions seront clarifiées.
4. Le concours aura lieu le 24 octobre 2026 dans les locaux du centre de formation Wäbi, Seestrasse 69 -8820 Wädenswil
5. chaque candidat disposera de son propre poste de travail avec :
 - Une liste détaillée de l'équipement vous sera remise lors du kick-off.
 - Batterie de cuisine selon l'équipement de base pour l'examen final
5. Le candidat est responsable de tout le reste du matériel (couteaux, petit matériel, etc.).
6. Tous les appareils et outils apportés doivent pouvoir être rangés dans un (1) bac Gastronorm (1/1 530x325mm hauteur 200mm). Les récipients ou boîtes plus grands, ainsi que les appareils et machines supplémentaires qui ne rentrent pas dans la boîte GN, ne sont pas autorisés. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol de matériel.
7. Aucune personne accompagnante ne peut se trouver dans les locaux où se déroule le concours ou la dégustation pendant le concours.
8. le jury est composé de professionnels de la restauration.
9. Les candidats portent une blouse de cuisine blanche, un tablier de cuisine blanc et une toque de cuisine blanche.

10. le thème du concours doit être respecté à la lettre. Il est distribué en même temps que le règlement.
11. le dossier de candidature au format A4, en français, allemand ou italien, doit être envoyé au plus tard le 20 juillet 2026 à l'adresse suivante :

Thierry Fischer
Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rudolfstrasse 43 – CH-4054 Basel

info@escoffierch.com

12. Ce dossier doit comporter les éléments suivants :

- brève présentation du candidat
- le formulaire d'inscription dûment rempli et signé
- la Description des plats
- Une photo du plat ainsi d'une des assiettes terminées
- La liste des couts matières pour les aliments que vous avez apportés vous-même
- une copie de la carte d'identité ou du passeport du candidat
- le curriculum vitae du candidat
- une liste des gros matériels apportés par le candidat

13. Le plat présenté lors de la finale doit être identique à celui du dossier de candidature.
Il est interdit de préparer des marchandises à l'avance.

Cela fait l'objet d'un contrôle strict et les marchandises traitées en plus sont éliminées.

14. Les aliments que vous apportez peuvent être lavés, mais pas préparés ni coupés. Les produits (comme la farine, les blancs d'oeufs, les produits carnés, etc.) peuvent être emportés pesés. Le budget de CHF 50.00 ne doit pas être dépassé.

Cela fait l'objet d'un contrôle strict et les marchandises traitées en plus sont éliminées.

15. les candidats servent leurs réalisations selon l'horaire prévu
Si le plat est servi avec 5 minutes de retard, cela entraîne une déduction de points.
- Si le plat est servi avec 10 minutes de retard, cela entraîne une déduction de points et le plat est servi en dernier, après tous les autres plats.

16. Les critères d'évaluation :

Évaluation pour la cuisine :

- Tenue de travail correct exigée
- Hygiène personnelle
- Respect des techniques professionnelles de cuisson

- Organisation et ordre sur le poste de travail
- Utilisation optimale des marchandises et prévention des déchets
- Hygiène au travail
- Respect de la sécurité au travail
- Respect des temps d'envoi et des températures des plats

Évaluation Dégustation :

- Aspect attrayant, équilibre du plat
 - Originalité et niveau de difficulté des plats présentés
 - Respect du thème du concours
 - Textures des plats
 - Modes et techniques de cuisson
 - Goût du plat et des aliments
 - Température des plats servis
17. Au début de la compétition, chaque candidat signera le règlement avec la mention "lu et approuvé".
18. Les candidats acceptent que leur nom et leurs recettes ainsi que toutes les photos et vidéos du concours soient publiés par les Disciples Escoffier.
19. En cas de désaccord, l'organisateur reste souverain.
20. Chaque candidat est responsable de toutes ses assurances. L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'événement, d'incident ou d'accident causé directement ou indirectement par le candidat.
21. Les résultats seront annoncés lors du dîner qui suivra le concours. Tous les candidats seront présents.
22. L'organisateur du concours se réserve le droit d'annuler ce concours ou de modifier la date du concours si les circonstances l'exigent. Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées.

Thierry Fischer
Président de la délégation Suisse des Disciples

Daniel Inauen
Responsable concours

Moi,,
certifie avoir pris connaissance du présent règlement du concours national suisse Jeunes Talents Escoffier 2026 et pose ma candidature pour participer au concours.

Lieu, date: _____

Signature candidat

Lieu, date: _____

Signature du maître
d'apprentissage et de
l'entreprise formatrice