

Concours Young Talent Escoffier 2026

Règlement du concours - Service

1. Le concours s'adresse aux apprentis spécialistes en restauration en formation, âgés de moins de 25 ans avant le 31 mai 2028. Une sélection des dossiers sera faite par le responsable concours, Martin A. Erlacher, le comité organisateur du concours et notre Président Thierry Fischer, à l'issue de laquelle 5 dossiers seront retenus pour participer au concours de la sélection suisse du 24 octobre 2026.
2. Les candidats sélectionnés pour le concours seront avertis personnellement le 5 Aout 2026.
3. Tous les candidats sélectionnés seront invités à l'événement Kick-Off le 26 Aout 2026. La participation est obligatoire. S'il vous plaît venez dans une tenue appropriée, les photos seront créées pour la presse. Le programme du jour du concours et les questions finales seront clarifiés est discutés.
4. Le concours a lieu le 24 octobre 2026, dans les locaux du Centre de Formation Professionnelle Zurich à Wädenswil.
5. Aucun accompagnateur ne sera admis dans les locaux où se déroulent les différentes épreuves.
6. Le jury sera composé de professionnels de la restauration.
7. Les candidats portent une tenue professionnelle de service.
8. Le thème du concours doit être scrupuleusement respecté. Il est diffusé en même temps que le règlement.
9. Un dossier au format A4, en français, allemand ou italien, est à envoyer au plus tard le 29 juillet 2026 à :

Thierry Fischer
Président Disciples Escoffier Pays Suisse
Rudolfstrasse 43
CH-4054 Basel
president@escoffierch.com

10. Contenu du dossier d'inscription :
 - une courte présentation du candidat
 - la fiche d'inscription au concours dûment remplie
 - une photocopie de la carte d'identité du candidat
 - un CV personnel du candidat
 - la recette du cocktail
11. Le jour de la finale, les cocktails servis doivent être identiques à la version envoyée.
12. Critères d'évaluation :
 - *Présentation de la table et décorations*
Décoration / serviettes, préparation d'une table d'hôtes, mise en place Guéridon
 - *Accompagnement des clients*
Présentation et vêtements, accueils des clients et accompagnement Bar, service à la clientèle le midi
 - *Service Bar*
Préparation Cocktail, mise en place Bar
 - *Travail à la table*
Trancher, flamber, portionner le fromage
 - *Service des boissons*
Service du vin blanc, service du vin rouge / décanter le vin, service de l'eau, service du café
 - *Service du menu*
Préparations des mets, techniques de service et règles
13. Le candidat prévoit le reste du matériel (couteaux, petit matériel, etc.). L'organisation n'est pas responsable de la perte ou vol de matériel.
14. Au début du concours, chaque candidat signe le règlement avec la mention "lu et approuvé".
15. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, des mets servis ainsi qu'à toutes images photos ou vidéo prises dans le cadre des Disciples d'Escoffier.
16. Cas de contestation, l'organisation demeure souveraine.
17. Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile. L'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

18. L'annonce des résultats se fera lors du dîner de gala qui suivra l'épreuve, tous les candidats seront présents.
19. Les organisateurs de l'épreuve se réservent le droit d'annuler ou de modifier les dates le concours si les circonstances l'exigent. Les décisions du jury sont sans appel.
20. En cas de victoire, le candidat s'engage de participer à la finale Européen en Londres, en automne 2027. Il est soutenu et coaché par le comité des Disciples d'Escoffier Suisse, en collaboration avec son maître d'apprentissage et son entreprise formatrice.

Thierry Fischer
Président de la Délégation suisse

Martin Erlacher
Responsable du concours

Je soussigné(e),,
déclare avoir pris connaissance du règlement du "Concours national de la sélection suisse
du "Young Talent Escoffier 2026" et demande ma participation.

Lieu, date : _____

Signature candidat

Lieu, date : _____

Signature maître d'apprentissage /
entreprise formatrice