



EDITION 2022 DES JEUNES TALENTS DE LA RESTAURATION!



Produit en Bretagne organise sa **4ème édition du concours des Jeunes Talents de la Restauration**.

Ce **concours culinaire, proposé aux élèves en formation Hôtellerie – Restauration**, a pour objectifs de faire découvrir les produits porteurs du logo Produit en Bretagne aux élèves, les sensibiliser à l'emploi local ainsi que les préparer en tant que futures ressources de la restauration bretonne, commerciale et collective.

Pour cette édition, nous avons le plaisir de vous annoncer que **le jury sera présidé par Nicolas Carro**, Chef du restaurant de l'Hôtel de Carantec (29).

Thématiques retenues :

- **Plat : « La sole »** (ou Limande) accompagné(e) de deux garnitures (1 légume + 1 féculent). Découpe au guéridon (dressage en salle par le CSR pour 2 assiettes, dressage en cuisine pour les autres assiettes du jury).
- **Dessert : « Le Lait Ribot »**. La décoration et les accompagnements sont libres (galettes, biscuits, sorbet...). Dressage en cuisine de l'ensemble.



Modalités :

Chaque équipe sera composée de 3 personnes : **un chef, un commis et un CSR**. L'an dernier, le chef parrain du concours, Nicolas Carro a souligné l'importance de ce travail en équipe, avec une valorisation du travail de chacun. Chaque équipe devra composer un plat et un dessert selon le thème imposé, ainsi que l'accord mets & vins/cidre ou autre boisson, et une composition florale pour le CSR.

La participation au concours est **gratuite**. Toutes les informations pratiques se trouveront dans le règlement.

Calendrier :

- > **30 novembre 2021** : inscription des équipes et transmission de l'intitulé des recettes
- > **14 janvier 2022** : transmission des fiches recettes définitives, des bons d'économats correspondants, d'une photo de chaque recette, de croquis ou photos de la décoration florale, de la décoration de la table ainsi que de l'argumentaire commercial (accord met et vin, thématique choisie). La progression des recettes et les éléments de commercialisation devront être de bonne qualité pour le jury qui sélectionnera les finalistes (cf trame fournie).
- > **Fin janvier** : Choix des 5 équipes finalistes
- > **Mardi 8 mars 2022** : finale régionale au Lycée Yvon Bourges à Dinard

Inscriptions :

Ci-joint le règlement du concours pour plus de détails.

Si vous le souhaitez, je peux venir **présenter en classe le concours** ainsi que l'association Produit en Bretagne.

Vous remerciant pour votre attention et restant à votre entière disposition pour toute question,

Anne-Sophie MADEC

as.madec@produitenbretagne.bzh / 06 33 10 65 34