



CONCOURS CULINAIRE NATIONAL

Relevez le défi !

**Appel à tous les toqués
de cuisine !**

Elior organise un concours culinaire interne national.

Objectif du défi ? Valoriser les équipes en cuisine de tous les marchés, leur savoir-faire, la richesse de nos terroirs, tout en créant de l'animation et de l'émulation autour de notre cœur de métier : **le culinaire.**

INSCRIPTIONS DU 1^{er} AU 18 OCTOBRE 2024

Faites preuve de créativité et venez représenter fièrement votre région.

Un casting croustillant

Pour qui ? 

Tous les collaborateurs **Elior Restauration** travaillant en cuisine au sein des marchés enseignement, entreprises, médico-social, pénitentiaire des 10 régions.

Tous les collaborateurs des marques **L'Alsacienne de Restauration** et **Ansamble** travaillant en cuisine.

✓ **Profils des participants** : chef gérant, chef de cuisine, cuisinier, responsable préparation, chef de rang, commis, employé de restauration, aide de cuisine, chef plongeur, chef magasinier ...

Je frémis d'impatience

Comment participer ?

- 1 J'**exprime** mon envie de participer à mon référent hiérarchique.
- 2 Ma direction régionale me fait parvenir la **trame des fiches techniques** à compléter et à retourner.
- 3 Je crée **trois fiches techniques** (entrée, plat, dessert) et j'y ajoute, **pour chaque plat**, un **ingrédient régional** en fonction des **prix** et **des grammages imposés**.
- 4 Je retourne mes **fiches techniques créées et chiffrées** à ma direction régionale **avant le 18 octobre**.
- 5 Ma direction régionale **délibère**.
- 6 **Si je suis sélectionné·e**, j'intègre une équipe (mixte et multimarchés) composée par ma direction régionale.
- 7 Je **remplis le formulaire RGPD** et je **signe l'attestation de droit à l'image**. Ce serait dommage d'être prêt·e pour le grand show sans pouvoir être sous les projecteurs !

Un planning aux petits oignons

Du 1/10 au 18/10

CANDIDATURES



Du 20/01 au 25/01

QUALIFICATIONS RÉGIONALES



Entre le 17/03 et le 21/03

FINALE



Du 18/11 au 25/11

SÉLECTION DES ÉQUIPES
PAR RÉGION



Entre le 17/02 et le 21/02

DEMI-FINALE



**Bouillonnez d'idées
pour gagner...**

...des lots à croquer !

Rempportez les épreuves et gagnez de plus en plus de récompenses !

POUR LES VAINQUEURS

LES QUALIFICATIONS



+

LA DEMI-FINALE

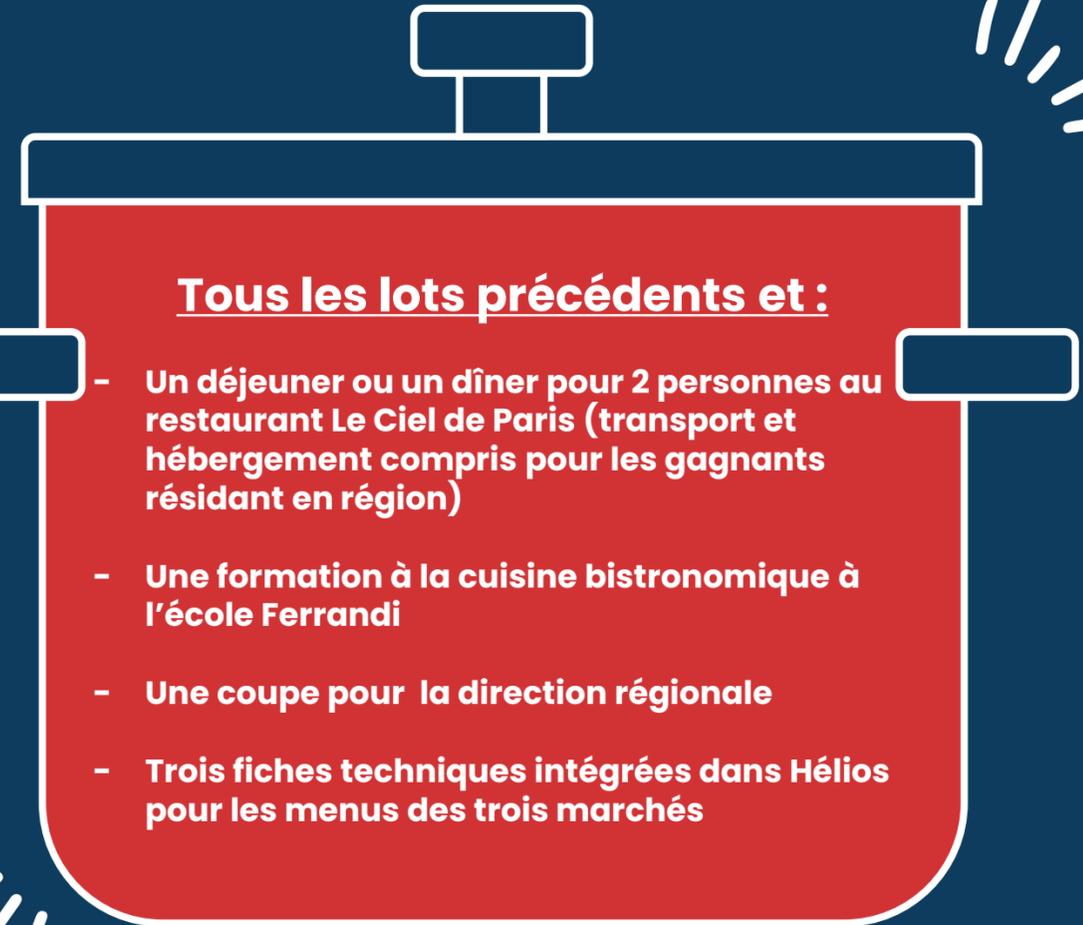


+

LA FINALE



+



Côté culinaire

Un challenge pimenté

Chaque équipe doit présenter **trois fiches techniques** avec des plats correspondant aux cales économiques Enseignement, Entreprises, Médico-social :



L'entrée (marché enseignement)



0,60 € pour une portion de **100 g**



Le plat (marché entreprises)



2,60 € pour une portion de **150 g** et **220 g** de garniture



Le dessert (marché médico-social)



0,40 € pour une portion de **90 g**

Les ingrédients du succès

Que doivent contenir mes fiches techniques ? 



Le **nom** de la recette



La **dénomination** et la quantité des **ingrédients**



Le **chiffrage** de la recette (en intégrant le produit régional dans les coûts budgétaires imposés)



Raconter une **histoire** autour des produits régionaux utilisés (personnalité du producteur, histoire du produit ...)

**Et pour ne pas en perdre
une miette...**

...rejoignez dès à présent la **communauté** sur **Teams**
pour vivre l'aventure jusqu'au bout !



Cliquez ici : Mettre lien ou QR code

À vos cocottes,
prêts,
cuisinez !

