



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 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**. Je télécharge **ici** le modèle des fiches techniques.

- 3 Je retourne mes fiches techniques créées et chiffrées à : **concours-ebullition@elior.fr** avant le **18 octobre**.
- 4 Je remplis le formulaire RGPD **ici** (ATTENTION ! Condition obligatoire pour participer aux épreuves.)

- 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 signe **l'attestation de droit à l'image** (ATTENTION ! Condition obligatoire pour participer aux épreuves.)

Un challenge pimenté

Chaque candidat doit présenter **trois fiches techniques** avec des recettes correspondantes 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 ...)

Un planning aux petits oignons

Du 1/10 au 18/10

Du 20/01 au 25/01
(à définir par chaque DR)

Entre le 17/03 et le 21/03
(à préciser)

CANDIDATURES

QUALIFICATIONS RÉGIONALES

FINALE



Du 18/11 au 25/11

Entre le 17/02 et le 21/02
(à préciser)

**SÉLECTION DES ÉQUIPES
PAR RÉGION**

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

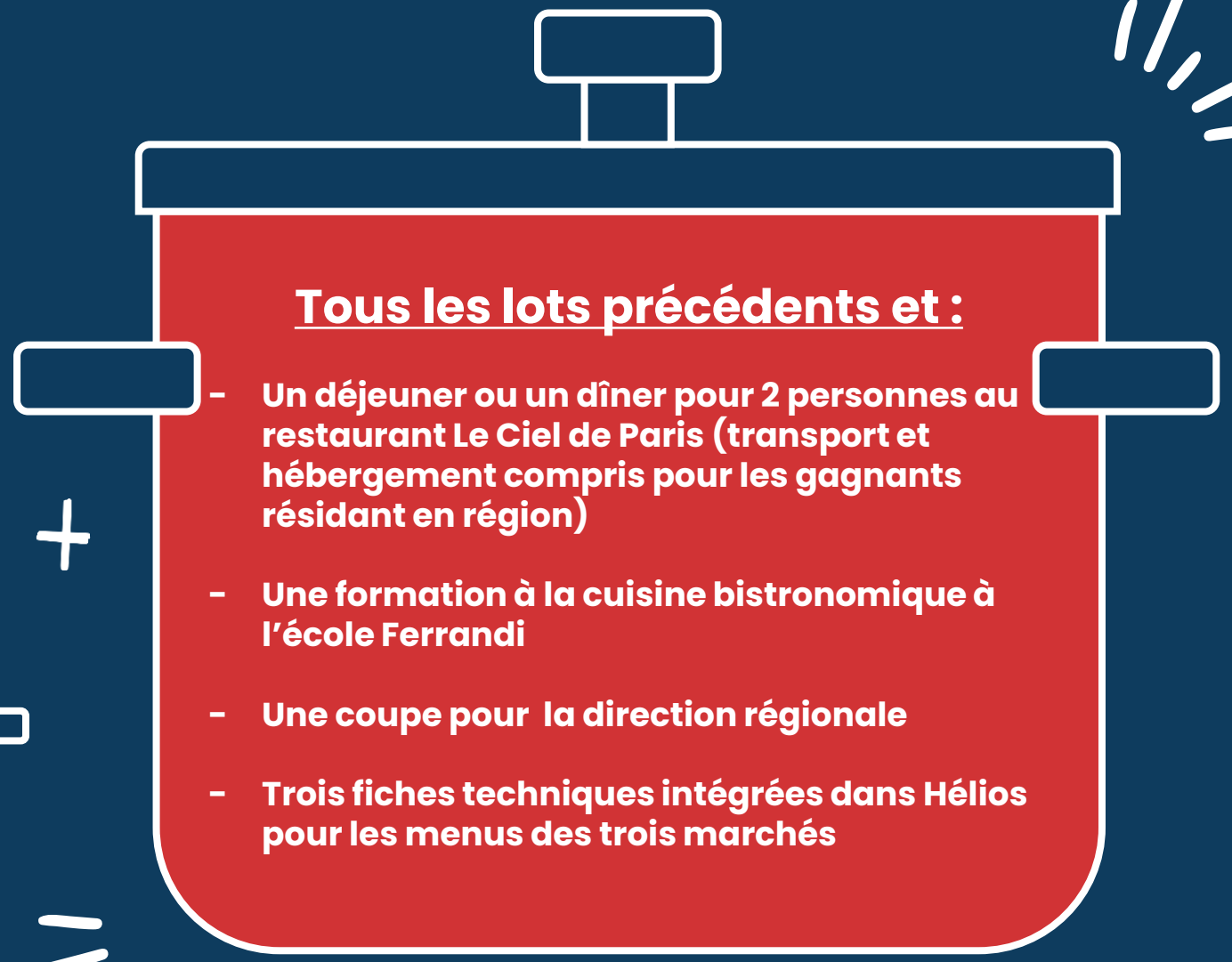
LES QUALIFICATIONS



LA DEMI-FINALE



LA FINALE



À vos cocottes,
prêts,
cuisinez !



Pour plus d'information, contactez-nous à l'adresse suivante : concours-ebullition@elior.fr