



Organisation du Concours National « JEUNES TALENTS »

Jeudi 10 Novembre 2011
Foire Internationale Gastronomique de Dijon

1. Situation

Le concours aura lieu le Jeudi 10 Novembre 2011 dans le cadre de la Foire Internationale Gastronomique de Dijon. Il réunira 8 candidats sélectionnés dans les régions.

Début des épreuves à 15h sur l'espace culinaire des « Rencontres Gourmandes », mis gracieusement à notre disposition.

2. Adresse de l'Association Nationale

L'adresse du siège de l'association est :
Association des Restaurateurs de France
43 rue de Douai
75009 Paris
Tel : 01 53 63 00 77
rdf@restaurateursdefrance.com
Siret : 428 212 872 00017
Code APE : 911C

3. Adresse du concours « Les Jeunes Talents Restaurateurs de France »

Le concours des Jeunes Talents étant pris en charge par Guy THENARD,
L'adresse postale de ce concours est donc :
Concours Jeunes Talents Restaurateurs de France
C/o Hostellerie d'Aussois
Route de Saulieu
21140 SEMUR EN AUXOIS
Tél. : 03 80 97 28 28 – Port. : 06 22 05 32 33

4. Accueil des Candidats, Hébergement et Réception

Les candidats et leurs tuteurs sont attendus le :
Jeudi 10 Novembre à 14h30
à l'Hôtel Ibis Dijon Clemenceau
2 avenue de Marbotte (Quartier Clemenceau)
21000 DIJON

Cet établissement est situé juste à côté du Parc des Expositions où se déroule le concours.

Comme prévu initialement dans le règlement du concours, les Candidats et leurs tuteurs seront logés dans cet établissement. Une chambre à deux lits sera mise à disposition gracieusement pour le candidat et son tuteur, sauf dans les cas où le candidat et le tuteur soient de sexe opposé.

Après l'accueil à 14h30 dans le hall de l'hôtel, les Responsables de Restaurateurs de France accompagneront les candidats et leurs tuteurs sur le lieu du concours, à la Foire Internationale Gastronomique de Dijon.

5. Le Concours

15h00 : Début du concours avec l'appel des candidats, la remise des vestes, l'attribution des postes puis la remise des « paniers ».

15h30 : Début de l'épreuve de travail.

Les candidats travailleront devant le public.

19h00 : Présentation du plat principal au Jury.

19h30 : Présentation du dessert au Jury.

Tout devra être dressé pour ces horaires.

Les assiettes seront identifiées par numéro pour la présentation au jury.

6. La Notation

Pour mémoire, la notation se compose de 4 chapitres :

1) Organisation Travail, Propreté & Horaire : noté sur 25 points pour chaque « plat »

Soit :

Organisation Travail	de 0 à 10 points
Respect Horaire d'Envoi	0 ou 5 points
Propreté Poste pendant le « service »	de 0 à 5 points
Propreté Poste fin de « service »	0 ou 5 points

2) Réalisation : noté sur 40 points pour chaque « plat »

Soit :

Respect Fiche Technique	de 0 à 10 points
Réalisation Technique	de 0 à 30 points

3) Présentation des Assiettes : noté sur 50 points pour chaque « plat »

Soit :

Impression d'ensemble	de 0 à 10 points
Goût Saveur Assaisonnement Température	de 0 à 15 points
Equilibre et Originalité de la présentation	de 0 à 15 points
Température des mets et des assiettes	de 0 à 10 points

4) Dossier créativité et motivation : noté sur 20 points pour l'ensemble

Soit :

Présentation du dossier de candidature	de 0 à 10 points
Lettre de motivation	de 0 à 10 points



L'épreuve est notée sur 250 points : soit 115 points pour le « plat », 115 points pour le « dessert » et 20 points pour le dossier.

NB : LES CHAPITRES 1, 2 et 4 SONT NOTES PAR LE JURY « PROFESSIONNEL » et LE CHAPITRE 3 PAR LE JURY « CANDIDE » EN DEGUSTATION A L'AVEUGLE.

7. Le Jury

Le Jury sera composé de 4 Professionnels qui jugeront les candidats sur les points de notation sur les chapitres 1, 2 et 4 et de 4 personnes dites « Candides » : Personnalités, Journalistes ou Partenaires, qui jugeront à l'aveugle sur le chapitre 3. Ce Jury sera placé sous la Présidence de Monsieur Jean-François PIEGE.

Il est évident qu'un membre de l'association ne pourra pas être membre du jury si un des candidats fait partie de son personnel ou de celui d'un proche. Les organisateurs se réservant le droit d'exclure l'un ou l'autre si ce cas de figure se produisait.

8. Résultats et Remise des Prix

Les résultats seront communiqués à partir de 20h15, sur le lieu du Concours en présence du public, et les prix remis avec nos partenaires. Chacun d'entre eux sera chargé de remettre le(s) prix le concernant.

Un dîner suivra dans une salle de réception annexe, rassemblant les candidats, leurs tuteurs, nos partenaires, les membres du jury et les organisateurs afin de partager ensemble un moment de convivialité.

Les mets non goûtés par le Jury seront présentés en buffet dans la salle de réception afin d'être aussi vus et goûtés par nos partenaires et nos invités. Les candidats se tiendront à la disposition des journalistes et autres personnalités souhaitant s'entretenir avec eux.

9. Dîner et Hébergement

A l'issue de ce dîner, les candidats et leurs tuteurs seront hébergés à L'Hôtel IBIS Clemenceau, une chambre à deux lits étant réservée pour chaque candidat et son tuteur.

Sont uniquement pris en charge par les organisateurs du concours les frais suivants : 1 chambre pour 2 pers., 2 petits-déjeuners, 2 dîners.

9. Diffusion pour information

Jean-François PIEGE, Parrain et Président d'Honneur de ce concours
Francis ATTRAZIC Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs
Jean François SERAZIN Président National RDF
Françoise DENIAUD, Vice-Présidente nationale RDF
Jean-Claude MOULIN Vice-Président national RDF
Dominik FRACHOT, Trésorier National RDF
Brigitte RAGONNET, Coordinatrice Nationale RDF
Messieurs les Membres du Bureau de l'Association RDF Bourgogne
Mesdames et Messieurs Les Présidents de Région
Mesdemoiselles et Messieurs les Candidats
Mesdames et Messieurs les Employeurs et Tuteurs

Fait à Semur le 30/06/2011

Guy THENARD
Secrétaire Général

Pièce jointe : Règlement définitif du concours

Ce règlement a été déposé à la S.C.P. J.P.ASTRUC-I.RIVAT, Huissiers de Justice Associés, 19 Avenue Albert Camus - BP 85379 - 21053 DIJON Cedex.