



FÊTE DE LA CHÂTAIGNE
fetedelachataigne.ch

ALIGRO
LE SPÉCIALISTE DE LA GASTRONOMIE



Concours valaisan des apprenti-e-s cuisinier-ère-s



Concours de cuisine
La Châtaigne d'Or
13 et 14 octobre 2018
**24^e édition de la Fête de la
Châtaigne à Fully**

Bonjour à toutes et à tous,

Voici la liste des candidates et des candidats inscrits valablement au 31 juillet 2018 :

Sont en 2^{ème} année

Laetitia Challandes / Foyer Haut de Cry à Vétroz
Aline Grange / Restaurant Le Seize à l'Arpi / Martigny
Keunkoua Nathalie / Centre de formation du Botza / Vétroz
Nathan Michellod / Restaurant La Terrasse de la Clinique de Valère à Sion
Alexandre Miguel Farias Rodrigues / Restaurant de la Gare à Vernayaz
Alexandre Fournier / Restaurant de l'Escale au Châble

Sont en 3^{ème} année

Ambre Matti / La Castalie à Monthey
Marisa Sierro / Clinique romande de réadaptation SUVA
Timmy Boutinet / L'Enclos de Valère à Sion
Valentin Neuhaus / Palace Food Le Mont Calme à haute Nendaz
Ashvising Jugmohun / Home Les Glariers à Sion

Programme du samedi

Laetitia, Aline, Nathalie, Nathan, Alexandre Miguel, Alexandre

Programme du dimanche

Ambre, Marisa, Timmy, Valentin, Ashvising





Concours valaisan des apprenti-e-s cuisinier-ère-s

Règlement du concours

1	Conditions de participation	<p>Le concours est ouvert aux: apprenties et apprentis cuisinier-ère de 2^e et 3^e année en formation dans une entreprise du canton du Valais au moment de l'inscription.</p> <p>Les apprentis peuvent être coachés par leur formateur lors de la préparation et le jour du concours.</p>
2	Mode de sélection	<p>Les candidats s'inscrivent jusqu'au 30 juin 2018 au plus tard et présentent un dossier de candidature si le nombre de candidats dépasse le nombre de places à disposition. En principe les apprentis de 2^{ème} année concourent le samedi et ceux de 3^{ème} le dimanche.</p>
3	Dossier > Thème	<p>Le travail à réaliser pendant 3h30 est le suivant :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Découper un lapin pour en réserver le râble et les cuisses. 2) Préparer et produire un met à base <ul style="list-style-type: none"> • Râble et cuisses de lapin • Une masse de pommes de terre (non frite) • Un légume braisé et un légume glacé. 3) Préparer et produire un entremets glacé à base de châtaigne (glace légère non turbinée). 4) Les mets seront dressés sur assiette pour 5 personnes. 5) Les recettes sont libres mais doivent pouvoir être consultées par le jury le jour du concours.
4	Dossier > Remarques	<p>1) Les ingrédients principaux seront fournis par l'organisation, et une liste détaillée vous sera transmise dès le 30 juin.</p> <p>Les ingrédients ne figurant pas sur cette liste devront être apporté par les candidats,tes (l'organisation fournira un bon d'achat de valeur CHF 50.- pour acquérir cette marchandise personnelle).</p>





FÊTE DE LA CHÂTAIGNE
fetedelachataigne.ch

ALIGRO
LE SPÉCIALISTE DE LA GASTRONOMIE



Concours valaisan des apprenti-e-s cuisinier-ère-s

Informations / Samedi et Dimanche 13 et 14 octobre 2018

Le programme définitif sera publié dès que nous serons en possession des inscriptions.

COMPOSITION DU JURY

- Les plats seront notés sur leur goût, leur présentation, leur originalité ainsi que sur la conception de la recette.
- Le jury sera présidé par Didier de Courten, le chef du Restaurant Didier de Courten, Hôtel Terminus à Sierre, 19 points Gault & Millau
- Les autres membres du jury sont des représentants des partenaires et des membres de l'Amicale des cuisiniers du Valais romand.

PRIX

Les candidats,es recevront chacun,e un diplôme ainsi qu'un prix de participation.

Le/La gagnant,e remportera un prix en espèces (CHF 500.-).

D'autres prix seront également distribués.

Ce document ainsi que le formulaire d'inscription peuvent être téléchargés sur le site de l'Amicale des cuisiniers du Valais romand : <https://www.cuisiniers-valais.ch/>

Pour tous renseignements concernant l'aspect technique du concours il faut vous adresser à

Féry Stockbauer / 079 359 65 70 / barolin@bluewin.ch

Patrick Lonfat / 079 298 95 19 / patrick.lonfat@epcasion.ch

Carlos Tacchini / 079 279 64 53 / carlos.tacchini@gmail.com

