

LES ÉTOILES DE MOUGINS 2017 CONCOURS DES ARTS DE LA TABLE

Concours organisés dans le cadre de la 12^e édition du Festival International de la Gastronomie
23, 24 et 25 juin 2017

RÈGLEMENT DES CONCOURS

Les Concours des Arts de la Table sont ouverts à
aux jeunes en formation professionnelle et aux professionnels

I. PRÉSELECTION DES CONCOURS

Toutes les candidatures devront être envoyées avant le 20 Juin 2017 par mail à :
concours@lesetoiledemougins.com

Il vous faudra préciser selon la catégorie dans laquelle vous candidatez :

- Nom – Prénom
- Date de naissance
- Votre lieu de travail
- Votre fonction (Maitre d'hôtel ; chef de rang...)
- Votre lieux de formation / Ecole...

Vous recevrez un mail de confirmation avec les éléments nécessaires à votre venue

Toute demande de renseignements doit être adressée uniquement par mail à

concours@lesetoiledemougins.com

aucune indication ne sera fournie par téléphone

II. PARRAIN ET PRÉSIDENT DES CONCOURS

Parrain des Concours :

Régis MARCON 3*, Restaurant Régis & Jacques Marcon***, Saint-Bonnet-le-Froid

Président des Concours :

Michel LANG, Directeur de Restaurant, Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***, Monte-Carlo

- CONCOURS ARTS DE LA TABLE POUR LES « JEUNES EN FORMATION » SAMEDI 24 JUIN -

Rendez-vous à 10h sur le stand des Arts de la Table - début des épreuves à 10h30

ÉPREUVES

- Réalisation de découpes de 3 fruits et dresser (10 min)
- Réaliser des fruits flambés, (10 min)
- Reconnaissance olfactive de trois sirops (5 min)
- Dressage et mise en scène d'une table (10 min)
- Accord fromages et vins régionaux (5 min)

LES 3 FINALISTES SERONT RÉCOMPENSÉS

- 1^{er} Prix : un chèque de 500€ + cadeaux partenaires
2^{ème} Prix : cadeaux partenaires
3^{ème} Prix : cadeaux partenaires

- CONCOURS ARTS DE LA TABLE POUR LES « PROFESSIONNELS » SAMEDI 24 JUIN -

Rendez-vous à 10h sur le stand des Arts de la Table - début des épreuves à 10h30

ÉPREUVES

- réalisation de découpes de 5 fruits et dresser (10 min)
- Réaliser un flambage (10 min)
- Reconnaissance olfactive de cinq spiritueux (5 min)
- Découpe d'une sole meunière ou volaille rôti (tirage au sort le jour « J ») (10 min)
- Que représente pour vous le métier du service en 2017 ? (5 min)

LES 3 FINALISTES SERONT RÉCOMPENSÉS

- 1^{er} Prix : un chèque de 500€ + cadeaux partenaires
2^{ème} Prix : cadeaux partenaires
3^{ème} Prix : cadeaux partenaires

