



**Le vainqueur qui aura moins de 23 ans au 31 mars 2024  
représentera le Canton de Genève pour :**

**La sélection Suisse du concours Young Talent Escoffier 2023  
qui aura lieu au mois de novembre**

**Le vainqueur de ce concours représentera la Suisse à Lyon en 2024**



# Chef's Goutatoo Challenge 2022

## Table des matières

1. Thème du concours.....	3
2. Déroulement le jour du concours : .....	4
3. Règlement .....	5
4. Ingrédients.....	6
5. Nom des plats et ingrédients.....	7



## Chef's Goutatoo Challenge 2022

### 1. Thème du concours

Le concours aura lieu pendant les automnales sur le stand Cook'n'Show :

**Le dimanche 20 novembre 2022**

Le candidat est invité à présenter les mets suivants :

#### **Douze pièces de finger-food sans lactose et sans gluten**

Le candidat apportera lui-même les ingrédients bruts pour cette préparation

#### **1 Hors-d'œuvre froid surprise servi sur assiette pour six personnes**

Classique de la cuisine française revisité par Joel Robuchon

Le candidat recevra l'enveloppe contenant la recette

30 minutes avant de rentrer en cuisine

#### **1 volaille fermière genevoise cuite sur coffre et présentée sur plat**

Avec un jus ou une sauce assortie

#### **Les cuisses seront travaillées séparément et présentées sur six assiettes**

Avec un féculent et deux légumes aux méthodes de cuisson différentes

Le dossier doit impérativement être composé :

1. D'une description précise des recettes,  
(selon le schéma : ingrédients, mise en place, préparations, finitions)  
qui composent les finger-food ainsi que les mets de viandes et leurs garnitures.
2. Du choix et quantité des ingrédients sur les formulaires annexes
3. La taille de veste de cuisine (Robur®)
4. Des photos ou croquis des mets

Le dossier du candidat est à renvoyer à :

Par email à l'adresse suivante :

[president@goutatoo.ch](mailto:president@goutatoo.ch)

Dernier délai d'envoi :

**Le samedi 15 octobre 2022**



## Chef's Goutatoo Challenge 2022

### 2. Déroulement le jour du concours :

Les marchandises seront mises à disposition par ALIGRO

Temps total à disposition **5 heures**

**Les finger-food et le hors d'œuvre froid sera envoyé après 4h<sup>00</sup> de travail**

**La volaille sur plat sera envoyée après 4h40 de travail**

**Les assiettes de volaille et garnitures après 5h<sup>00</sup> de travail**

06:30	Accueil des candidats
06:45	Visite de la cuisine et mise en place du matériel
07:45	Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats candidats
08:00	Remise de la recette surprise au candidat N° 1
08:15	Remise de la recette surprise au candidat N° 2
08:30	Entrée en cuisine du Candidat N° 1
08:30	Remise de la recette surprise au candidat N° 3
08:45	Entrée en cuisine du Candidat N° 2
08:45	Remise de la recette surprise au candidat N° 4
09:00	Entrée en cuisine du Candidat N° 3
09:15	Entrée en cuisine du Candidat N° 4
12:30	Envoi des finger-foods et hors d'œuvre froid du candidat N°1
12:45	Envoi des finger-foods et hors d'œuvre froid du candidat N°2
13:00	Envoi des finger-foods et hors d'œuvre froid du candidat N°3
13:10	Envoi pour découpe de la volaille sur Coffre du candidat N°1
13:15	Envoi des finger-foods et hors d'œuvre froid du candidat N°4
13:25	Envoi pour découpe de la volaille sur Coffre du candidat N°2
13:30	Envoi des assiettes du candidat N°1
13:40	Envoi pour découpe de la volaille sur Coffre du candidat N°3
13:45	Envoi des assiettes du candidat N°2
13:55	Envoi pour découpe de la volaille sur Coffre du candidat N°4
14:00	Envoi des assiettes du candidat N°3
14:15	Envoi des assiettes du candidat N°4
15:00	Délibération du Jury
15:15	Remerciements
15:30	Proclamation des résultats
16:15	Verre de l'amitié à la table des chefs



## Chef's Goutatoo Challenge 2022

### 3. Règlement

Organisateurs : Chefs Goutatoo

Ce concours se déroulera : **Le dimanche 20 novembre 2022 à Palexpo**

**Les 4 candidats sélectionnés sur évaluation de leur dossier seront informés par les organisateurs :**

**Le mardi 18 octobre 2022**

Le concours s'adresse à des jeunes filles et des jeunes gens de Genève, âgés de 23 ans au 31 mars 2024, en cours d'apprentissage de **cuisinier de 2<sup>e</sup> année** de formation.

Durant le concours, le candidat travaillera seul.

L'intervention d'un tiers engendrera la disqualification du candidat.

A l'exception du gagnant, les candidats de l'année précédente pourront participer au concours.

Chaque candidat aura trois recettes à réaliser en 5 heures.

1. Une recette identique de finger-food sans gluten et sans lactose pour 12 personnes  
Les ingrédients **bruts** seront apportés par le candidat  
(un bon d'une valeur de CHF 30.- sera remis aux concurrents en guise de dédommagement)
2. Une recette de hors-d'œuvre froid surprise pour 6 personnes :  
Dévoilée au candidat 30 minutes avant son entrée en cuisine sur le thème  
« Un classique de la cuisine française » revisité par Joel Robuchon  
**Le Coach peut aider son apprenti à se préparer théoriquement pendant ces 30 minutes**
3. Une recette : Interprétation "Mets de viande" connue à l'avance pour 6 personnes et présentée sur plat et sur assiette avec un féculent et deux légumes aux méthodes de cuisson différentes  
Le candidat peut apporter **1 produit brut** pour compléter son plat de volaille  
(Ce dernier doit être indiqué sur la page annexe)

**Le candidat vainqueur** sera convoqué par les organisateurs, par écrit, au plus tard le 4 mars 2023.

**Les Chefs Goutatoo** et organisateurs restent les seuls responsables.

Ils communiqueront le nom du candidat sélectionné.

Le candidat peut être accompagné d'un professionnel de la cuisine pour la présentation des locaux.

Chaque candidat apportera ses outils de travail (couteaux seulement) et sa tenue complète de cuisinier. Les machines seront mises à disposition par l'organisation du concours.

Uniquement les marchandises commandées pour le thème du concours seront mises à disposition, sur plateaux individuels.

Après tirage au sort, les candidats entreront en cuisine de 15 minutes en 15 minutes et auront 5 heures à disposition. Le jury cuisine sera composé uniquement de professionnels de la cuisine et de partenaires officiels. Toute tentative de tricherie sera sanctionnée par un renvoi immédiat.

Pour assurer une égalité, tout retard de plus de 5 minutes dans l'horaire de service des mets sera sanctionné par chaque jury de 1 point par minute.

Chaque recette sera notée sur 100 points. Le jury sera composé de professionnels de la cuisine et d'invités en lien avec le concours.

La note la plus haute et la note la plus basse seront supprimées avant l'addition des points.

Le candidat sera évalué sur l'utilisation rationnelle des marchandises, de l'énergie et du matériel, ainsi que sur la propreté en cuisine et sa tenue. Pour cela, le jury de cuisine disposera de 80 points par candidat.

La participation au concours implique l'adhésion inconditionnelle au présent règlement.

Les décisions du jury relatives au présent concours seront sans appel et légalement valables.

Tous les candidats ayant envoyé leurs mets, devront rendre leur poste de travail parfaitement propre. Ils seront priés de quitter la cuisine, ceci sans gêner les autres candidats qui travaillent. Ils ne quitteront en aucun cas les lieux du concours.

Le comité d'organisation du Concours n'est pas responsable des accidents éventuels.

**Le vainqueur du concours ayant moins de 23 ans au 31 mars 2024 s'engage à représenter le Canton de Genève lors de la sélection Suisse pour le concours jeune Talents Escoffier. Le vainqueur de ce concours représentera la Suisse à Lyon en 2024**

Nom et signature du candidat


Nom et signature du coach/  
entreprise pour accord


### 4. Ingrédients

1 ingrédient libre apporté par le candidat pour son met de viande

Qté	Nom de l'ingrédient (Brut et non travaillé) pour le plat de volaille

Liste des ingrédients officiels pour le concours (Quantités en Kilos, litres, Pces)

Les commandes se font en poids **BRUTS** (aucun autre ingrédient ne sera mis à disposition)

Denrées à disposition	Qté	Denrées à disposition	Qté
Crème 35%		Feuilles de brick	
Beurre		Pâte feuilletée	
Lait		Riz arborio	
Œufs coquilles		Riz sauvage	
Œufs (Blanc jaune entiers)		Boulghour	
Huile d'olive, colza, noisette, sésame rôti		Polenta bramata grossière	
Vinaigre blanc, rouge, cidre, de Xérès		Semoule de blé dur	
Concentré de tomates		Pommes de terre Type A	
Moutardes diverses		Pommes de terre Type B	
Sel		Pommes de terre violettes	
Fleur de sel		Courge butternut	
Sucre		Ail	
Paprika		Artichauts	
Anis étoilé		Betterave rouge (crue)	
Coriandre (graines)		Carottes	
Cumin (poudre)		Céleri branche	
Curry		Céleri pomme	
Genièvre		Céleri-rave	
Vin blanc		Champignons de Paris blancs	
Vin rouge		Champignons de Paris brun	
Porto		Chou de Milan / Chou frisé	
Madère		Chou rouge	
Cognac		Choucroute (crue)	
Fond brun (frais et CF)		Chou-rave	
Fond blanc (frais et CF)		Cornes d'abondance séchées	
Fond blanc volaille (frais et CF)		Côtes de bettes	
Chapelure		Fenouil	
		Laitue romaine	
Lard fumé		Oignons	
Longeole cuite		Panais	
Jambon cru		Poireau	
Roquefort		Radis roses	
Fromage de chèvre frais		Topinambours	
		Panais	
Cerfeuil		Poireau	
Ciboulette		Radis roses	
Coriandre		Topinambours	
Estragon			
Laurier (sec)		Abricots secs	
Livèche		Ananas	
Marjolaine		Poires	
Menthe poivrée		Pommes	
Origan		Pruneaux secs	
Persil (frisé)		Citron	
Persil (plat)		Orange	
		Papaye	

