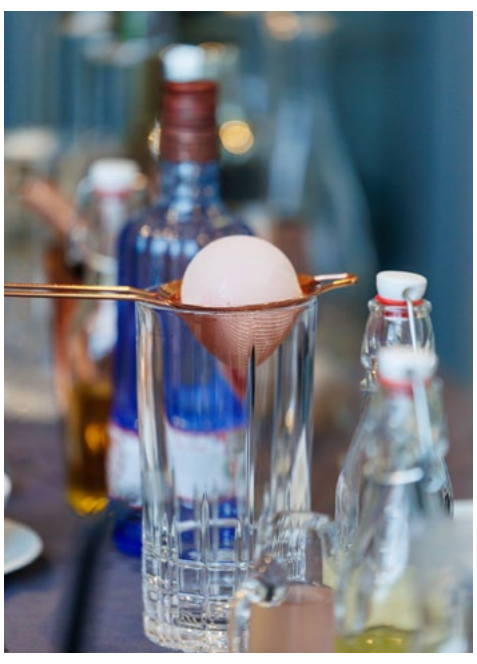
CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

2027
DINARD
PARIS

CONCOURS RESTAURANT

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER









Concours destiné aux étudiants en formation « Service en restauration », engagés pour la préservation des ressources aquatiques.

Les ressources de la mer s'épuisent alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. Les « Acteurs de la salle » ont un rôle majeur de transmission entre les chefs et leurs clients, et peuvent sensibiliser les consommateurs aux enjeux des ressources aquatiques.

CONCOURS

Acteurs de la salle

Étudiants d'Europe

UNE EPREUVE PRATIQUE, sous forme de 4 ateliers.
La réalisation d'une préparation chaude ou froide face à la clientèle.
La création et la réalisation d'une boisson en accord avec la préparation chaude ou froide.
La commercialisation d'une carte de mets.
La mise en scène d'un produit de la mer.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ,
avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources aquatiques.

SAISISSEZ L'OPPORTUNITÉ DE RENCONTRER DES REPRÉSENTANTS DU SECTEUR DE LA PÊCHE ET DES CHEFS RENOMMÉS, ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER DURABLE



OLIVIER ROELLINGER

Cuisinier des Maisons de Bricourt

« La mer est fragile. Nous nous devons d'alerter sur une disparition silencieuse : celle des ressources de la mer. Il nous appartient d'être pleinement conscients de la raréfaction des espèces et de trouver des solutions ensemble. Ce concours permet aux candidats de démontrer leurs talents et leur engagement pour l'océan. Mais ce concours va bien au-delà des enjeux des ressources de la mer car il porte également sur l'ensemble des enjeux de l'alimentation tels que le gaspillage des ressources (animales et végétales) et de l'énergie, la réduction de l'usage du plastique... tous ces enjeux sociétaux qu'il est urgent de prendre en compte dans les restaurants et qui sont formidablement bien intégrés par ces jeunes qui deviennent de fabuleux ambassadeurs pour notre belle planète.

Véritable lien entre le cuisinier et le client, le serveur a un rôle majeur dans la communication auprès des clients. L'objectif de ce concours « Restaurant / Acteurs de la salle » est de faire vivre ce lien entre le cuisinier et le serveur, en les amenant à communiquer sur les choix du chef en matière de produits de la mer. »

AGENDA DES ÉPREUVES

Dès aujourd'hui

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante :
concours@ethic-ocean.org

4 janvier 2027 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS

Étudiants en « Commercialisation et service en restauration »

1 AVRIL 2027

Concours « Restaurant / Acteurs de la salle » - Étudiants d'Europe, maîtrisant la langue française
Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants :
Albanie, Allemagne, Andorre, Autriche, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Kosovo, Lettonie, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, République de Macédoine du Nord, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CO-FONDATEURS

Ethic Ocean · RELAIS & CHATEAUX · FERRANDI PARIS · LYCÉE HÔTELIER DINARD YVON BOURGES

concours@ethic-ocean.org
www.ethic-ocean.org