



Chaîne des Rôtisseurs
National Bailliage

Jeunes Chef Rôtisseurs & Jeunes Sommelier



De nasjonale konkurransene finner sted på



Fredag den 6. mars 2020

Bailliage d'Norvege har gleden av å invitere unge kokker og sommelierer til de nasjonale Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommelier konkurransene. Konkurransene har som mål å oppmuntre til kulinarisk utvikling for unge kokker og sommelierer gjennom profilering av faget og eget talent i en rettferdig og profesjonell konkurranseform. Vinnerene av de nasjonale konkurransene blir Norges offisielle kandidater i den internasjonale finalen, som arrangeres i Paris 26. september 2020.

Chaîne des Rôtisseurs har fått anledning til å gjennomføre de nasjonale konkurransene på "Smaksmessen" Norges Varemesse, Lillestrøm i 2020. Det er inngått en avtale som forplikter Chaîne økonomisk. Vi har allerede fått inn noen sponsorer, men hører gjerne om noen av dere har forslag i denne sammenheng.

Med muligheter for god profilering på SMAK, mener styret dette kan gi Chaîne des Rôtisseurs en anledning til å vise vår mangeårige innsats og interesse for rekruttering av kokker og servitører.

1) Jeunes Chef Rotisseurs konkurransen

Krav til deltakelse

Konkurransen er åpen for alle kokker med fagbrev og norsk statsborgerskap som jobber for medlemsbedrifter tilsluttet Chaîne des Rôtisseurs. Deltageren må ikke være fylt 27 år per 1. september 2020, og kan ikke ha praktisert som faglærtekokk i mer enn 5 år. Kandidater kan ikke ha med commis i den internasjonale konkurransen.

Kvalifisering

Finalistene kvalifiserer seg med 3 retters meny basert på følgende råvareliste:

Forrett: Salma laks og kongekrabbe

Hovedrett: Ytrefilet, brissel og lever av kalv og persillerot

Dessert: sjokolade, pære og bakverk

Kvalifiseringsmenyen må sendes med beskrivelse av rettene, og veldig gjerne bilder. Påmelding av kandidater må gjøres med fullt navn, fødselsdato, adresse, mobilnummer, epost, navn på arbeidssted og coach.

Utvalgte kandidater avgjøres av et faglig utvalg.

Påmeldingsfrist 19. januar 2020– send e-post til: thore@chaine.no

Gjennomføring

Konkurransen på SMAK legger til rette for 6 kandidater og gjennomføres etter prinsippet "Mystery Box".

2) Jeunes Sommelier konkurransen

Krav til deltakelse

Konkurransen er åpen for servitører, vinkelnerer eller bartendere som er ansatt i en medlemsbedrift i Chaîne des Rôtisseurs. Kandidaten må være over 21 år, men kan ikke ha fylt 31 år per 1. september 2020. Kandidaten trenger ikke å være norsk statsborger, men representerer Norge i den internasjonale finalen.

For kvinnelig deltakere er antrekket mørk dress eller tilsvarende kveldsantrekk passende for vinkelnerer. For menn, mørk dress eller smoking. Deltakerne kan selv medbringe normalt arbeidsutstyr for vinkelnerer.

Kvalifisering

Kandidaten må være sponset av et aktivt, profesjonelt medlem av Chaîne des Rôtisseurs.

Gjennomføring

Jeunes Sommelier konkurransen består av 3 deler:

* Teoriprøve, 60 minutter

* Praktisk prøve, 40 minutter

* Blindsmaking, 25 minutter

Påmeldingsfrist 19. januar 2020– send e-post til: thore@chaine.no

Vi ber vennligst om at alle Bailliagene gjør en innsats mot medlemsbedriftene, for å få kandidater til konkurransene.



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.