



Le/la gagnant·e remplissant les conditions d'admission sera automatiquement sélectionné·e pour représenter le Canton de Genève à la finale Suisse des Jeunes talents Escoffier 2027



Table des matières

1. Thème du concours.....	4
2. Déroulement le jour du concours :.....	5
3. Règlement officiel du concours.....	6
4. Ingrédients.....	7
5. Présentation du candidat et des plats.....	8
6. Annexe : Recettes avec photos	9

1. Thème du concours

Il se déroulera le :



Dimanche 8 novembre 2026

sur le stand Cook'n Show des automnales.

Les candidates et les candidats cuisineront pour 6 personnes et présenteront leurs créations sur 6 assiettes individuelles :

Entrée surprise à base de pâtes fraîches



PLAT PRINCIPAL

Carré de porc GRTA (6 côtes)
et sauce(s) d'accompagnement

1 féculent et 2 légumes avec méthodes de cuisson différentes
dont 1 Cardon de Genève



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 mets de viandes et leurs garnitures.
2. Du choix et quantité des ingrédients sur les formulaires annexes
3. Sa 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 :

info@restaurantlaplace.ch

Dernier délai d'envoi :

Vendredi 2 octobre 2026

Réponse par email (négative ou positive) :

Vendredi 9 octobre 2026

2. Déroulement le jour du concours :

Les marchandises seront mises à disposition par ALIGRO

Temps total à disposition : 4h30

Horaire	Candidats concernés	Action	Durée
06:45	Candidats 1 - 4	Arrivée et accueil	
07:15	Candidats 1 - 4	Visite technique et mise en place du matériel	
08:00	Candidats 1 - 4	Tirage au sort de l'ordre de passage	
08:15	Candidat N° 1	Remise de la recette surprise	
08:30	Candidat N° 2	Remise de la recette surprise	
08:45	Candidat N° 1	Entrée en cuisine (Début du chrono)	
09:00	Candidat N° 2	Entrée en cuisine (Début du chrono)	
09:15	Candidat N° 3	Remise de la recette surprise	
09:30	Candidat N° 4	Remise de la recette surprise	
09:45	Candidat N° 3	Entrée en cuisine (Début du chrono)	
10:00	Candidat N° 4	Entrée en cuisine (Début du chrono)	
12:45	Candidat N° 1	Envoi et dégustation Entrée surprise	04:00
13:00	Candidat N° 2	Envoi et dégustation Entrée surprise	04:00
13:15	Candidat N° 1	Envoi et dégustation Carré de porc	04:30
13:30	Candidat N° 2	Envoi et dégustation Carré de porc	04:30
13:45	Candidat N° 3	Envoi et dégustation Entrée surprise	04:00
14:00	Candidat N° 4	Envoi et dégustation Entrée surprise	04:00
14:15	Candidat N° 3	Envoi et dégustation Carré de porc	04:30
14:30	Candidat N° 4	Envoi et dégustation Carré de porc	04:30
14:45	Jury	Fin des dégustations et délibération	
15:30	Tous	 <i>Remerciements et proclamation des résultats</i>	
16:30	Tous	Verre de l'amitié	

3. Règlement officiel du concours

Organisateur : Chefs Goutatoo

1. Sélection et public cible

- Les 4 candidats sélectionnés sur évaluation de leur dossier seront informés par les organisateurs le vendredi 9 octobre 2026.
- Le concours s'adresse aux apprenties et apprentis de Genève en cours de 2^e année de formation de cuisinier, sans restriction d'âge pour la participation au concours cantonal.
- À l'exception du gagnant des éditions précédentes, les candidats de l'année passée peuvent se représenter.

2. Épreuve et prestations culinaires

- Chaque candidat dispose d'un temps de travail de 4h30 pour réaliser les prestations suivantes :
 - 1 Entrée surprise à base de pâtes fraîches (découverte le jour de l'épreuve).
 - 1 Plat principal : Carré de porc GRTA 6 côtes, avec sauce(s) d'accompagnement en préparation libre.
 - Garnitures : 1 féculent et 2 légumes avec méthodes de cuisson distinctes, incluant obligatoirement 1 préparation de cardon GRTA.
- L'apprenti peut apporter un produit brut (non transformé) pour le plat principal, sous réserve de l'avoir préalablement déclaré sur le bon de commande.
- Seules les marchandises officiellement commandées pour le thème du concours seront mises à disposition au début de l'épreuve.

3. Organisation, logistique et encadrement

- Durant le concours, le candidat travaille seul. L'intervention d'un tiers entraîne la disqualification immédiate.
- Le candidat peut être accompagné d'un professionnel de la cuisine (coach) pour la visite technique des locaux jusqu'à l'entrée en cuisine. Dès ce seuil franchi, le coach ne peut plus intervenir.
- Chaque candidat apporte ses propres outils de travail et porte une tenue professionnelle complète de cuisinier. Les machines courantes sont mises à disposition par l'organisation.
- Les entrées en cuisine s'effectuent de 15 minutes en 15 minutes par suite d'un tirage au sort préalable.
- Après l'envoi des mets, chaque candidat doit restituer son poste de travail dans un état de propreté parfait, puis quitter la zone de cuisson sans perturber les autres candidats. Les participants doivent impérativement demeurer sur les lieux du concours.

4. Évaluation, barème et discipline

- Les dossiers sont anonymisés pour la sélection, les candidats seront avertis directement par mail par les organisateurs.
- Jury Cuisine : Composé exclusivement de professionnels et de partenaires officiels. Il évalue l'organisation rationnelle des marchandises, de l'énergie et du matériel, ainsi que l'hygiène, la tenue et la propreté du poste (barème de 80 points).
- Notation des recettes : Chaque recette est évaluée sur un total de 100 points par un jury composé de professionnels et d'invités officiels. Afin de garantir l'équité, la note la plus haute et la note la plus basse sont systématiquement écartées avant le calcul total des points.
- Pénalités de temps : Tout retard supérieur à 5 minutes sur l'horaire fixé pour le service des plats fait l'objet d'une pénalité de 1 point par minute de dépassement, appliquée par le jury présent en cuisine.
- Toute tentative de fraude ou de tricherie entraîne l'exclusion immédiate.

5. Responsabilités et autorité

- L'association des Chefs Goutatoo constitue la seule entité responsable et proclame les résultats officiels.
- La participation au concours implique l'adhésion pleine, entière et inconditionnelle au présent règlement.
- Les décisions du jury sont souveraines, définitives et sans appel.
- Le comité d'organisation décline toute responsabilité en cas d'accident survenant durant la manifestation.

6. Représentation cantonale et qualification « Jeunes Talents Escoffier »

- Le concours sert d'épreuve qualificative pour désigner le représentant officiel du Canton de Genève au concours des *Jeunes Talents Escoffier* prévu à l'automne 2027.
- Clause de report d'éligibilité liée à l'âge :
 - Si le vainqueur du concours cantonal répond aux critères d'âge stricts requis par le règlement officiel des *Jeunes Talents Escoffier*, il s'engage à représenter le Canton de Genève lors de cette compétition.
 - Dans l'éventualité où le vainqueur dépasserait la limite d'âge imposée par les *Jeunes Talents Escoffier*, il conserve l'ensemble de ses distinctions et son titre cantonal. La délégation pour représenter le Canton de Genève est alors automatiquement attribuée au candidat le mieux classé immédiatement suivant répondant aux conditions d'âge requises.

Nom date et signature du candidat pour accord	Nom date et signature du coach pour accord

4. Ingrédients

1 ingrédient libre apporté par le candidat pour son plat principal

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

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
Crème 35%	
Beurre	
☐ Lait UHT ☐ Lait de coco	
Œufs coquilles	
Œufs PAST (☐ Blanc ☐ Jaune ☐ Entiers)	
☐ Huile d'olive ☐ Noix ☐ Sésame rôti	
Huile de colza Holl	
Huile de pépins de courge	
☐ Sauce soja ☐ Sauce huître	
Vinaigre ☐ blanc, ☐ rouge, ☐ cidre, ☐ Xérès	
Concentré de tomates	
Moutardes diverses	
Sel	
Fleur de sel	
Sucre	
Paprika	
Anis étoilé	
Coriandre (graines)	
Cumin (poudre)	
Curry	
Farine fleur	
Genièvre	
Safran	
☐ Vin blanc ☐ Vin rouge	
Fond ☐ brun ☐ blanc ☐ frais ☐ CF	
☐ Roux Brun ☐ Roux blanc	
Fumet de poisson ☐ frais ☐ CF	
☐ Chapelure ☐ Panko	
Lard fumé	
Jambon cru	
Tomme de Genève	
Mascarpone	
Fromage de chèvre frais	
Cerfeuil	
Ciboulette	
Coriandre	
Estragon	
Laurier (sec)	
Livèche	
Verveine	
Citronnelle bâton (thai)	
Menthe poivrée	
Feuilles de kafir	
Origan	
Persil ☐ (frisé) ☐ Persil (plat)	
Aneth	
Lécithine	
Agar agar	
Xanthane	

Denrées à disposition	Qté
Feuilles de ☐ brick ☐ riz (sèches)	
Lentilles ☐ noires ☐ vertes ☐ roses	
Nouilles de riz (thai) 4mm	
☐ Epeautre ☐ Orge perlé ☐ Millet	
☐ Riz Jasmin ☐ Riz sauvage ☐ Riz Vénére	
Pâte feuilletée	
Pommes de terre Agria	
Pommes de terre Charlotte	
Pommes de terre Désirée	
Ail	
Artichaut	
Bette à tondre	
Betterave ☐ Rouge ☐ Jaune	
Broccoli	
Carotte	
Céleri-branch	
Céleri-rave	
Champignons Paris ☐ blancs ☐ bruns	
Chou blanc	
Chou chinois	
Chou de Bruxelles	
Chou frisé	
Chou-rave	
Courge butternut	
☐ Oignons ☐ Echalotes ☐ Cébettes	
Pak Choi	
Panais	
Cardon de Genève (Bocal) obligatoire	
Pleurotes	
Poireau	
Pois mange-tout	
Poivrons ☐ rouge ☐ vert ☐ jaune	
Pousse de soja	
Radis bière (Daikon)	
Radis roses	
Shiitake	
Tomates olivettes orange	
Topinambours	
☐ Bolets ☐ Chanterelles	
☐ Abricots ☐ Pruneaux ☐ Figues (secs)	
Ananas	
Clémentines	
Figues	
☐ Citrons ☐ Limes ☐ Orange ☐ Yuzu	
☐ Noix de cajou ☐ Pignons de pins	
Poires	
Pommes	
Raisins secs	

5. Présentation du candidat et des plats

Intitulé du plat et ses garnitures

Pitch de présentation du plat (argumentaire de vente résumé)

Taille de veste pour le candidat (Robur ®)

Présentation du candidat en quelques mots



6. Annexe : Recettes avec photos