

## CONCOURS LITTLE CHEF

Publiée le vendredi 15 Juin 2018 - Formation

### OBJECTIFS :

Créer du lien entre les établissements IME, du bassin Gardois et de Paris autour d'une activité pratiquée par tous, la cuisine.

Mettre en avant les capacités techniques des jeunes sur un versant professionnel autour de la restauration, évaluer les capacités d'adaptation dans un nouvel environnement et permettre à chaque jeune de vivre l'expérience valorisante d'un chef cuisinier.

### PARTICIPANTS :

IME CALVINO- Paris  
IME CORDES - Paris  
IME SAIRIGNE - Bernis  
IME les Châtaigner - Ales  
IME de l'Artes- Ales

4 jeunes de chaque établissement, soit 20 candidats, accompagnés de leurs éducateurs

### EPREUVES :

Elaborer un menu, composé d'un produit phare, laissant cours à leur imaginaire dans la constitution du menu. La durée des épreuves est fixée à 4 heures de : 9h à 13h

Les participants se verront accordés trois jokers (aide, soutien, questions) auprès de leur éducateur référent.

Les notes dépendent de la présentation des assiettes, des saveurs mais aussi de l'audace et de l'originalité du plat.

### DATES ET LIEUX :

MARDI 26 JUIN : les 5 équipes concourent, 3 seulement sont sélectionnées.

MERCREDI 27 JUIN : Finale pour les 3 équipes gagnantes (et petit finale pour les 2 autres)

La remise des prix aura lieu le 27 juin à 15 h

Le concours se déroulera dans les locaux de l'Ecole Culinaire Santé Tourisme – 32 Avenue Magellan - 30320 Marguerittes.