



## RÈGLEMENT CONCOURS DE CUISINE DES JEUNES TALENTS

Mardi 26 mars 2024



Ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers de moins de 22 ans en formation ou salarié.e.s. Ils seront accompagnés d'un pâtissier ou d'une personne venant d'un métier de bouche. Ils devront réaliser un repas pour 6 personnes « entrée-plat-dessert », composé de deux plats tarnais (spécialités) et un plat libre avec des produits locaux.

**Le concours se déroulera au CFA de Cunac le mardi 26 mars 2024.**

L'accueil des candidats se fera à partir de 8h30. Le travail débutera à 9h00 avec un tirage au sort pour l'ordre de dégustation qui commencera à 12h00.

### La notation se fera sur :

- L'Organisation et la Propreté
- La Technique
- La Présentation
- La Dégustation
- Le Respect des Recettes présentées
- L'Originalité de la recette libre

Le gagnant aura pour récompense un week-end dans un château gastronomique. Tous les candidats auront une récompense. Un budget de 100 euros sera alloué pour acheter la marchandise.

Concours organisé par les Artisans du Goût avec le soutien du Département du Tarn et de Agrilocal81.

Les inscriptions se font par téléphone au 06 03 51 48 03  
ou par courriel : [lesartisansdugout@outlook.fr](mailto:lesartisansdugout@outlook.fr)



**Union Professionnelle des Artisans du Goût - Fait maison - Les Cuisineries Françaises**

133 chemin de la Rivière 81170 Milhars - 05 63 56 06 58 – [lesartisansdugout@outlook.fr](mailto:lesartisansdugout@outlook.fr) – [www.les-artisans-du-gout.fr](http://www.les-artisans-du-gout.fr)  
[cuisineriesfrancaises@outlook.fr](mailto:cuisineriesfrancaises@outlook.fr) - [www.cuisineriesfrancaises.com](http://www.cuisineriesfrancaises.com)

