

Communiqué de presse

5e édition du Challenge EM's Kitchen : Christmas Battle / Challenge Bredele

Mardi 3 décembre 2024

Du 2 au 6 décembre 2024, les étudiants de 4e année du Programme Grande École de l'EM Strasbourg participeront à la 5e édition du challenge culinaire EM's Kitchen. Cette année, l'événement se concentre sur la confection des célèbres bredele, les petits gâteaux de Noël traditionnels d'Alsace. Les étudiants distribueront une partie de leur production dans deux EHPAD strasbourgeois, tandis que L'Alsacienne de Restauration, partenaire de cette édition, les offriront en maisons de retraite et établissements d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Une belle façon d'offrir un moment de partage et de convivialité à l'approche des fêtes de Noël.

EM's Kitchen : une pédagogie originale pour développer des compétences clés

Les EM's Kitchen ont été créées en 2019 dans le cadre du Programme Grande École par le Cap Career, et se sont rapidement imposées comme un dispositif pédagogique phare. Ce challenge permet aux étudiants de développer des soft-skills essentiels à leur future carrière de managers : esprit d'équipe, créativité, communication, gestion du temps, organisation, et gestion du stress. Chaque année, près de 350 étudiants participent à cet événement et acquièrent des compétences qu'ils pourront valoriser tout au long de leur parcours professionnel.

Un défi culinaire et créatif

Ce challenge, qui réunit 30 équipes composées chacune de 10 à 12 étudiants, met en avant à la fois les compétences culinaires et la créativité des participants. Les équipes se diviseront en deux pôles : un pôle cuisine, en charge de la confection des bredele, et un pôle marketing/communication, responsable du branding, de la création des étiquettes et du pitch devant un jury. Chaque équipe aura une demi-journée pour réaliser ses bredele, tandis que le pôle marketing se concentrera sur la conception des emballages et la préparation de la présentation. Tout ce petit monde sera accueilli dans les cuisines de Fenêtre sur Cour à Strasbourg, partenaire du challenge.

Des mentors et des partenaires locaux de renom

Pour cette édition 2024, Cuisine Aptitude, partenaire historique des EM's Kitchen, ainsi que L'Alsacienne de Restauration, un acteur majeur de la restauration collective en région Grand Est, accompagneront les équipes. Les chefs de L'Alsacienne de Restauration, spécialisés dans la restauration collective et travaillant dans les établissements concernés par ce challenge, auront un rôle clé de mentorat en transmettant leur savoir-faire aux étudiants. L'Alsacienne de Restauration offrira également aux participants des tabliers à l'effigie des EM's Kitchen 2024, ainsi que les sachets et les lots pour les gagnants.

Chaque demi-journée sera ponctuée par la présence d'un jury composé de professionnels : un coach du Cap Career, un chef ou membre de Cuisine Aptitude ainsi qu'un représentant de L'Alsacienne de Restauration.

Célébration du lien intergénérationnel

En complément de l'aspect culinaire et marketing du challenge, l'événement revêt une dimension solidaire. Les cinq équipes finalistes s'affronteront lors d'une dégustation de bredele le 6 décembre 2024. Une partie de la production des gâteaux de Noël sera ensuite distribuée à des résidents d'EHPAD strasbourgeois (Caritas et Laury Munch), dans un esprit de lien intergénérationnel et de partage. L'autre partie des bredele sera offerte par L'Alsacienne de Restauration à d'autres structures en Alsace, notamment des établissements accueillant des personnes en situation de handicap.

Un engagement fort en faveur de la responsabilité sociétale

L'EM Strasbourg place la responsabilité sociétale au cœur de ses valeurs, et les EM's Kitchen en sont une parfaite illustration. Cette édition 2024 met en avant des principes fondamentaux tels que la diversité, l'éthique et l'engagement pour un développement durable. Les partenariats locaux, à l'instar de celui avec L'Alsacienne de Restauration, sont également animés par ces mêmes valeurs. Partenaire de l'événement, L'Alsacienne de Restauration s'engage à offrir une alimentation saine, locale et durable dans le cadre de ses activités de restauration collective, que ce soit dans les crèches, les écoles, les établissements médico-sociaux ou encore les entreprises et administrations. L'entreprise se distingue également par son engagement en faveur de l'environnement et du bien-être de ses convives, affirmant ainsi son rôle de leader responsable et engagé dans le secteur de la restauration.