

SIRH/+ BOCUSE D'OR

SIRHA LYON
EUREXPO
FRANCE

26-27 SEPT. 2021



+ LE COMMIS : UN RÔLE PRÉCIEUX ET UN PRIX-TREMPLIN +

AU SEIN DE L'ÉQUIPE, LE COMMIS JOUE UN RÔLE ESSENTIEL DANS LA PRESTATION DU CHEF. DEPUIS 1987, LE PRIX DU MEILLEUR COMMIS RÉCOMPENSE SON IMPLICATION ET SON PROFESSIONNALISME. LES LAURÉATS CHRISTIAN WELLENDORF ET MANUELA CARBONE TÉMOIGNENT.

*"Dans notre équipe, nous avons des chefs extraordinaires qui travaillaient ensemble, mais je devais m'assurer que nous restions concentrés et que nous suivions le plan", se souvient **Christian Wellendorf**, Meilleur Commis Bocuse d'Or 2019 et capitaine de l'équipe danoise. Le rôle du commis auprès du chef est précieux. Leur complicité et leur expérience communes sont déterminantes pour accéder à la première place du podium.*

*"J'ai travaillé aux côtés du candidat **Emiliano Schobert**, non seulement sur la formation et les compétences culinaires, mais aussi sur la signification du concours. Il s'agit moins de cuisiner à la perfection, que d'apprendre à penser rapidement, à être organisé, à contrôler les temps, la mise en place", témoigne **Manuela Carbone**, Meilleur Commis Bocuse d'Or Americas 2018 (Argentine). "Le commis est le soutien du candidat et les yeux*

dans le dos que tous devraient

avoir. Il doit encourager le chef et résoudre tout ce qui se présente sur sa route. À l'intérieur de la cuisine, comme à l'extérieur".

CONCENTRATION ET EFFICACITÉ

"Le Bocuse d'Or est une expérience professionnelle, et personnelle : il vous apprend beaucoup, y compris sur vous-même", poursuit celle qui s'entraîne depuis l'âge de 19 ans. "Deux ans après le début de votre entraînement, au moment où vous entrez dans la cuisine à Lyon, c'est la meilleure adrénaline du monde". Et un apprentissage hors pair : "le concours m'a beaucoup appris en termes de concentration, de gestion du temps, d'efficacité, et sur la justesse et l'exactitude".

Apprendre à cuisiner au plus haut niveau et tester sa résistance mentale, c'est aussi ce que souligne **Christian Wellendorf**, 22 ans lors de sa prestation lyonnaise, aujourd'hui capitaine de l'équipe danoise depuis 2 ans :

"Même si le parcours effectué ensemble a été fantastique, passer presque 2 ans avec les mêmes personnes chaque jour est une épreuve".

LE BOCUSE D'OR, UN VÉRITABLE TREMPLIN

*"Le Prix a changé ma vie. Aujourd'hui, je travaille et je vis en Suède grâce au Bocuse d'Or. J'ai rencontré l'équipe suédoise à Lyon et elle m'a proposé un travail que j'ai accepté sans hésiter", raconte **Manuela Carbone**.*

Aujourd'hui, l'un et l'autre vont suivre la finale du concours les **26 et 27 septembre** prochains avec passion. Pour eux, le Bocuse d'Or est "une addiction" et "un énorme challenge pour les équipes". Un conseil pour tous les participants: "Assurez-vous que tous les membres de votre équipe sont motivés et heureux ! Les relations sociales au sein des équipes jouent aussi un rôle dans la victoire", conclut **Christian Wellendorf**.

 BOCUSE D'OR
 BOCUSEDOR
 BOCUSEDOR
BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com

Le Prix du Meilleur Commis récompense le travail précieux de ce dernier, son implication, et son professionnalisme. Il met à l'honneur ses compétences, son habileté technique et sa créativité. Ce prix, remis par un jury composé de membres de l'Association Bocuse d'Or Winners, encourage le commis à travers le binôme qu'il compose avec le candidat.

Plus d'infos :
<https://www.bocusedor-winners.com/>