

Tours, le 20 Février 2025

L'UMIH Centre Val de Loire et Rest'Hôtel organisent « LE CONCOURS DES JEUNES ESPOIRS CULINAIRES ÉDITION 2025 CENTRE VAL DE LOIRE » le dimanche 16 mars 2025 à partir de 9h au Parc Expo de Tours durant le Rest'Hôtel afin de mettre en avant les apprentis des écoles et établissements hôteliers de la région Centre Val de Loire.

Le concours des jeunes espoirs culinaires édition 2025 Centre Val de Loire est un événement ayant pour objectif de mettre en avant les savoirs faire et compétences des apprentis cuisiniers de la région.

Les concurrents s'affronteront sur une recette salée et une recette sucrée imposé et devront les confectionner dans un temps imparti à partir de produit frais et locaux.

La recette salée consiste en un carré de porc roi rose caramélisé laitue poêlée à la Choisy tandis que la recette sucrée est un Pithiviers fondant.

Deux sessions sont prévues pour garantir le passage des apprentis de toute la région. Le premier se déroule de 9h à 13h et le second de 13h30 à 18h.

Le jury sera composé de professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration et des académiciens qui en suivant un barème strict évalueront les candidats. Il sera possible de retrouver notamment Marie Gricourt première femme cheffe du Palais de l'Élysée, Huber Aviles Académicien ou encore des membres de la confrérie de l'Authentique Pithiviers.

Dans la notation sera compris, l'organisation du travail, le management de son commis et bien sûr les assiettes parmi plusieurs autres critères.

A propos : L'UMIH est une confédération nationale protégeant, conseillant et accompagnant les professionnels des différents métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration grâce à des avantages d'adhésion, des interventions pour mettre en avant ces métiers et de la défense législative.

Le Rest'Hôtel est un salon professionnel se déroulant tous les deux ans permettant aux professionnels des secteurs CHR, fournisseurs et prestataires de se rencontrer au parc expo de Tours les 16 et 17 mars 2025.