



27 FÉVRIER
2 MARS 2022
**STRASBOURG
PALAIS DES CONGRÈS**
egast.eu

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME

égast, créateur de vocation

Du 27 février au 2 mars prochains, la 18^e édition d'égast, le premier salon professionnel des métiers de bouche du Grand Est, entend accompagner la profession dans ses transformations et dans sa reprise. Au cœur des enjeux, la valorisation de la formation et l'accès à l'emploi seront mis en lumière sur le salon lors de deux temps forts le mercredi 2 mars : la matinée des écoles et le forum emploi / formation.

égast valorise la formation et l'accès à l'emploi

Susciter l'intérêt et donner aux élèves et apprentis l'envie de découvrir des métiers passionnants, telle est la volonté affichée par égast à travers son implication dans la valorisation de la formation professionnelle et de l'accès à l'emploi. Pour ce faire, se tiendront le mercredi 2 mars :

- **la matinée des écoles**, en partenariat avec la Région Grand Est, la Chambre de Métiers d'Alsace, la CCI, l'Académie de Strasbourg, réunira près de 1 000 collégiens du Grand Est. Les différents métiers

de bouche orchestreront la mise en œuvre d'un repas à la française et feront découvrir de manière ludique la diversité et la convivialité de leurs professions afin de leur donner toutes les clés utiles à l'orientation professionnelle des jeunes et susciter des vocations.

Au programme : vidéos pour expliquer les atouts des métiers de bouche et les filières scolaires pour se diriger vers ces métiers, démonstrations culinaires, jeux quiz...



- **le forum emploi / formation**, de 13h30 à 17h, sera organisé en partenariat avec la Région Grand Est, la CEA, Pôle Emploi, l'Eurométropole et la ville de Strasbourg par le biais des Maisons de l'emploi et des missions locales et l'UMIH 67. Les personnes ayant des appétences pour l'hôtellerie restauration et les métiers de bouche rencontreront plus d'une vingtaine d'entreprises qui recrutent et 7 organismes de formation (la Région Grand Est, la CEA, la CMA, le Centre de Formation l'Atelier, le GRETA, le CEFPPA, le Pôle Emploi).

égast, théâtre de 10 concours culinaires d'exception dont le tout nouveau Trophée Émile Jung

Coparrainé par Guillaume Gomez (représentant personnel du président de la République pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires) et Marc Haeberlin (Auberge de Ill**), égast, est aussi la terre d'accueil de 10 concours culinaires mettant en scène tous les métiers de bouche, dont la **1^{ère} édition du trophée Émile JUNG**.

Mêlant technicité des pratiques professionnelles, qualités organoleptiques et transmission, cette compétition récompensera le candidat qui aura respecté au mieux ces valeurs dont Émile Jung était le défenseur.

Les 6 candidats sélectionnés disposeront de 2h45 pour réaliser 8 croustades de poisson aux fruits de mer, partir de produits bruts uniquement. La recette de la croustade, à base de pâte feuilletée, est libre.

Pour cette première, la co présidence du jury sera assurée par Romuald Fassenet, MOF Cuisine, et Yohann Chapuis, coach officiel de Davy Tissot, vainqueur du Bocuse d'or 2021.

