



PARRAIN ET MEMBRE DU JURY

Une édition parrainée par Pierre Parquic

Gagnant de la 1ère édition du concours La Restauration Collective a du Talent et chef de cuisine depuis 13 ans pour l'association Rest'Automne

[Lire son portrait](#)



Pierre Parquic (à gauche) et Vincent Marchand (à droite)

THEME DU CONCOURS

Une assiette végétarienne équilibrée

La recette sera réalisée avec un ingrédient obligatoire : le haché végétal 100% Nature Sojasun



Comment participer ?



Inscription sur la page du concours [ici](#)



Réaliser une recette pour 100 personnes sur le thème "une assiette végétarienne équilibrée"



Prendre 2 photos de son plat avec un angle différent



Remplir la fiche technique de la recette fournie sur le site

Pour plus d'informations consulter le [règlement du concours](#).

S'INSCRIRE

DIRECTION LA FINALE



July
17

16 Décembre 2022

Date limite de dépôt des dossiers
de candidature à l'adresse

contact@olga-restaurations.com

July
17

25 Janvier 2023

Annonce des 3 finalistes

July
17

07 Avril 2023

Finale au pôle culinaire Jean Clanchin à
Noyal-sur-Vilaine, situé à 20 min de Rennes
en voiture

Le jour de la finale, nos 3 finalistes disposeront de **3 heures pour cuisiner** le plat qui
avait été proposé pour participer au concours.

S'INSCRIRE