LANCEMENT DE L'ÉDITION 2016

TROPHÉE
BOIRON FRÈRES
JEUNES TALENTS

UN DE VOS ÉLÈVES SERA-T-IL LAURÉAT **DE L'ÉDITION 2016 ?**

1 an / 3 lauréats / 3 chefs Bocuse d'Or Winners / 3 pays

LES **LAURÉATES** ET LES **CHEFS 2015**

Cyndie Guillot

Lycée François Rabelais à Lyon

Melina Greiss

Lycée Paul Augier à Nice

Floriane Brilhaut

Lycée Hôtelier à La Rochelle

Ferdy Debecker

Bocuse de Bronze 1999 - Belgique

Geir Skeie

Bocuse d'Or 2009 - Norvège

Henrik Norstrom

Bocuse d'Argent 2001 - Suède

VIVRE UNE **EXPÉRIENCE EXCEPTIONNELLE** ET LA **PARTAGER**

En participant au Trophée Jeunes Talents Boiron Frères, vous prenez part à un programme d'exception, qui est, de par son ampleur, unique au monde.

3 lauréats diplômés du BTS Arts culinaires option B, donc peut-être l'un de vos étudiants, seront successivement accueillis 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international.

Ils nous feront partager leur aventure en produisant des récits multimédias publiés sur le site du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères et sur les réseaux sociaux.

Candidature à envoyer avant le 1er décembre 2015 au plus tard.

CE QUI EST **PRIS EN CHARGE**

La Fondation Boiron Frères prend en charge les frais de voyage des lauréats vers les restaurants d'accueil, les frais de matériel vidéos pour rendre compte et des séances de coaching multimédia avant le départ.

Les lauréats bénéficient d'un statut privilégié, d'une indemnisation et d'une protection sociale (via le contrat V.I.E).
Ils sont logés et nourris par les établissements d'accueil.

QUI PEUT **PARTICIPER ?**

Les écoles présentent à la Fondation Boiron Frères des candidats ayant le profil suivant :

- en année 2 de BTS Arts culinaires - Option B*
- très bon en technique culinaire
- curieux et autonome
- travailleur et méritant
- maîtrise de l'anglais d'usage
- résolu à vivre une expérience internationale

* Étudiants d'un lycée hôtelier public ou sous contrat, CFA

LES **GRANDES ÉTAPES**

1er septembre – 31 octobre 2015 : sélection et préparation des candidats au sein de votre lycée

Jusqu'au 1er décembre 2015 : envoi des dossiers de candidature à la Fondation d'entreprise Boiron Frères

1er au 15 décembre 2015 : instruction des dossiers par la Fondation d'entreprise Boiron Frères

5 janvier 2016 : annonce des 8 finalistes sur le site internet

5 au 31 janvier 2016 : préparation à la présentation finale

2 février 2016 : passage devant le jury à Valence et nomination des 3 lauréats

3 février au 30 juin 2016 : préparation au départ, échanges avec les chefs, formation sur la production de récit

1er juillet 2016 : départ

1er juillet au 31 octobre 2016 : restaurant 1

1er novembre 2016 au 28 février 2017 : restaurant 2

1er mars au 30 juin 2017 : restaurant 3

1er juillet 2016 au 30 juin 2017 : blog sur le site tropheejeunestalents.com

La responsabilité de la Fondation ne saurait être encourue si les dates devaient être modifiées.

UNE ANNÉE À **L'INTERNATIONAL** AUX CÔTÉS DE **GRANDS CHEFS**

Les Bocuse d'Or Winners se sont associés à la Fondation Boiron Frères pour accueillir les lauréats du Trophée dans la brigade de leurs établissements. Un partenariat nourri d'une volonté commune de transmission et de partage.

www.bocusedor-winners.com

Henrik Norstrom
Bocuse d'Argent 2001
Chef de l'Édition 2015

Geir Skeie
Bocuse d'Or 2009
Chef de l'Édition 2015

Ferdy Debecker
Président des Bocuse d'Or Winners
Bocuse de Bronze 1999
Chef de l'Édition 2015

VOTRE RÔLE

Qui mieux que vous, encadrants et responsables pédagogiques, pour apprécier les étudiants les plus à même de tirer profit de cette exceptionnelle opportunité ? Ainsi, nous avons souhaité vous confier la pré-sélection des étudiants à travers un dispositif **simple et efficace.**

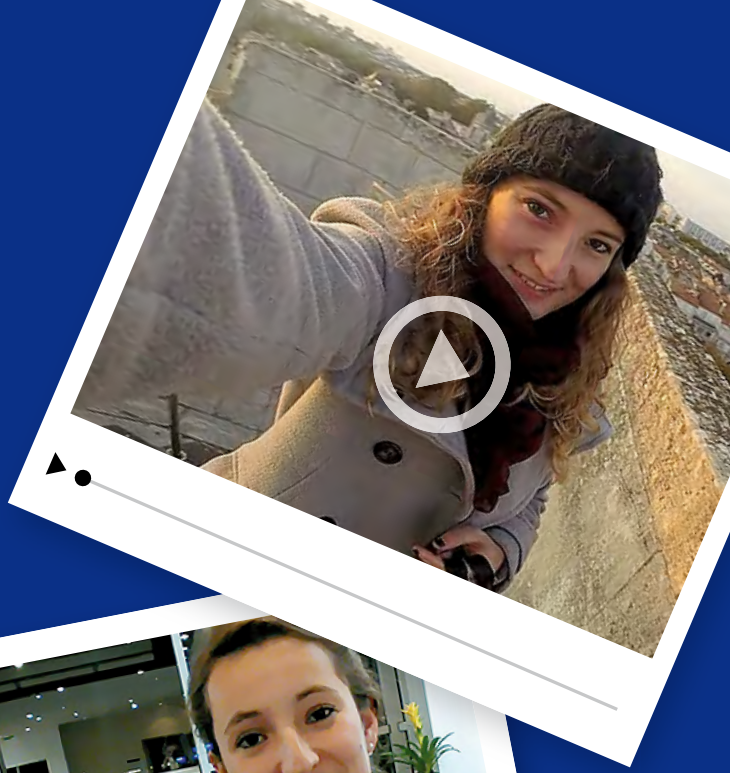
Votre contribution est la suivante :

- **Repérer un à deux candidats de 2ème année de BTS Arts culinaires option B**
- **Les accompagner dans la préparation de leur recette**
  Chaque candidat doit créer une recette utilisant les produits Les vergers Boiron, la réaliser, l'analyser et la présenter par écrit puis à l'oral à l'occasion de la finale.

- **Les guider dans la réalisation de leur portrait**
  Les candidats devront se présenter et expliquer leurs motivations au moyen d'un support multimédia et numérique de leur choix : photos commentées, vidéo, posts de blog… Ce n'est pas la qualité formelle qui fera la différence, mais le propos, la sincérité et l'originalité.

- **Les préparer à la finale**
  Les finalistes devront réaliser et dresser leur recette le jour de la finale et la présenter au jury du Trophée qui évaluera leur maîtrise technique, leur motivation et également leur niveau d'anglais.

Le détail des éléments à produire et la grille d'évaluation vous seront fournis dans le cahier des charges définitif disponible dès la rentrée 2015.



ILS SONT DÉJÀ DANS LA COURSE !

LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN - Auxerre
CCI SUD FORMATION CFA LANGUEDOC-ROUSSILLON - Béziers
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME - Biarritz
LYCÉE MÉTIERS HÔTELLERIE TOURISME VAL DE LOIRE - Blois
ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD - CFA - Boulazac
LYCÉE VALÉRY LARBAUD - Cusset
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE FRANÇOIS RABELAIS - Dardilly
CFA HÔTELIER JEAN BAPTISTE SIMEON CHARDIN - Gérardmer
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET RESTAURATION JBS CHARDIN - Gérardmer
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE TOURISME - Grenoble
LYCÉE DES MÉTIERS DES SERVICES HÔTELIERS ET DE TOURISME - Guyancourt
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE & TOURISME ALEXANDRE DUMAS - Illkirch
TECOMAH - CENTRE TECOMAH CFA CCIR - Jouy-en-Josas
LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE - La Rochelle
LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE CATHERINE - Le Mans
LYCÉE D'ÉTAT HÔTELIER DU TOUQUET PARIS PLAGE - Le Touquet
LYCÉE PROFESSIONNEL JEHANNE DE FRANCE - Lyon
UTEC CFA MARNE-LA-VALLÉE HÔTELLERIE RESTAURATION - Marne-la-Vallée
LYCÉE TECHNIQUE HÔTELIER BONNEVEINE - Marseille
LYCÉE HÔTELLERIE & TOURISME GEORGES FRECHE - Montpellier
LYCÉE RÉGIONAL HÔTELIER ET DE TOURISME DE NICE PAUL AUGIER - Nice
LYCÉE POLYVALENT PRIVÉ ALBERT DE MUN - Paris
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE GUILLAUME TIREL - Paris
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION JEAN DROUANT - Paris
LYCÉE DES MÉTIERS LÉON BLUM - Perpignan
LYCÉE HÔTELIER HYACINTHE FRIANT - Poligny
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE SACRÉ-CŒUR - Saint-Chély-d'Apcher
LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE-ANNE - Saint Nazaire
LYCÉE POLYVALENT SADI CARNOT - JEAN BERTIN - Saumur
LYCÉE D'HÔTELLERIE & DE TOURISME DE GASCOGNE - Talence
LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN - Thônon-les-Bains
LYCÉE DES MÉTIERS ANNE-SOPHIE PIC - Toulon
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE - Toulouse
LYCÉE POLYVALENT STANISLAS - Villers-lès-Nancy

TROPHÉE BOIRON FRÈRES JEUNES TALENTS

INFOS **PRATIQUES**

Cahier des charges définitif
Il sera disponible sur tropheejeunestalents.com
le 1er septembre 2015

Dépôt des candidatures
Il doit se faire avant le 1er décembre 2015

Contact
Élodie FABIOLE
Fondation d'entreprise Boiron Frères - BP 21016
26958 Valence Cedex 9
Tel : +33 (0)4 75 47 87 23 - Fax : +33 (0)4 75 47 87 50
Mail : efabiole@boironfreres.com
contact@tropheejeunestalents.com
Site : tropheejeunestalents.com

TROPHÉE BOIRON FRÈRES JEUNES TALENTS

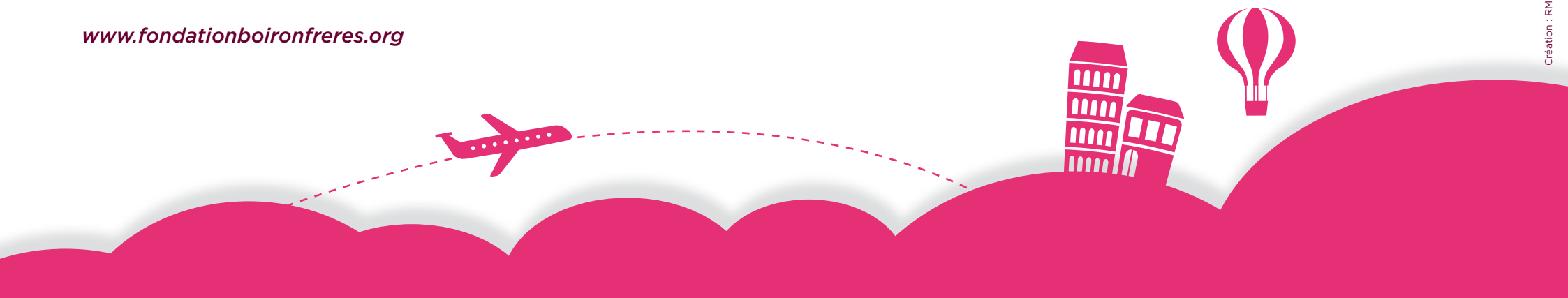
LA FONDATION D'ENTREPRISE **BOIRON FRÈRES**

La Fondation d'entreprise Boiron Frères accompagne celles et ceux qui apprennent et explorent **les métiers des arts culinaires**. À travers cette Fondation, l'entreprise Boiron Frères souhaite **préserver et promouvoir la gastronomie** en France et à l'international. Elle favorise la **transmission de savoir-faire, l'excellence culinaire** et soutient des projets qui permettent à de **jeunes talents** d'acquérir de solides compétences techniques et professionnelles au sein d'établissements de grande renommée.

www.fondationboironfreres.org

FONDATION D'ENTREPRISE boiron FRÈRES

POUR LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE



Création : RMP Advertising - Boiron Frères - Photos : Thinkstock - Ferdy Debecker (www.bocusedor-winners.com)