

LANCEMENT DE L'ÉDITION #3

2017



EN PARTENARIAT AVEC



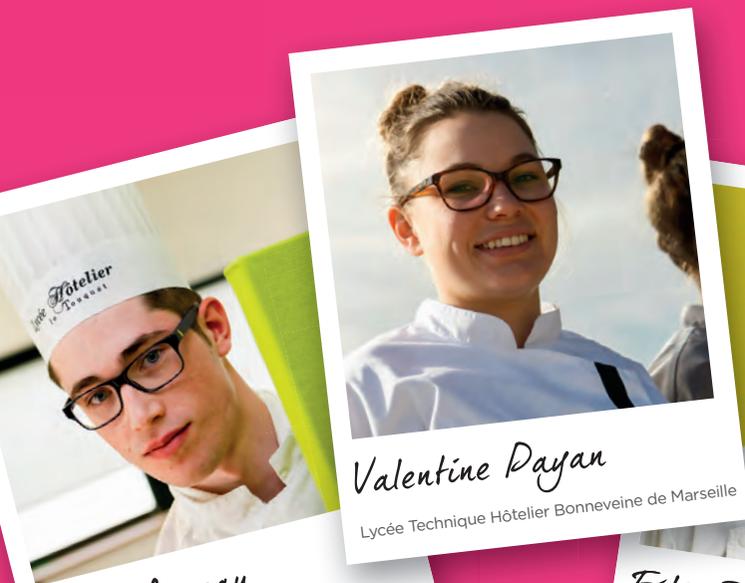
TROPHÉE
BOIRON FRÈRES
**JEUNES
TALENTS**

UN DE VOS ÉLÈVES SERA-T-IL LAURÉAT DE L'ÉDITION #3 - 2017 ?

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



LES LAURÉATS ET LES CHEFS #2 - 2016



Dablo Lereau

Lycée Hôtelier du Touquet-Paris-Plage



Valentine Payan

Lycée Technique Hôtelier Bonneveine de Marseille



Félix Brun

Lycée Hôtelier Lesdiguières de Grenoble



Ferdy Debecker

Bocuse de Bronze 1999 - Belgique



Geir Skeie

Bocuse d'Or 2009 - Norvège



Henrik Norström

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 15 novembre 2016
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 photo et vidéo 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

1^{er} septembre au 31 octobre 2016 : sélection et préparation des candidats au sein de votre lycée

Jusqu'au 15 novembre 2016 : envoi des dossiers de candidature à la Fondation d'entreprise Boiron Frères

16 novembre au 2 décembre 2016 : instruction des dossiers par la Fondation d'entreprise Boiron Frères

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

6 décembre 2016 au 8 janvier 2017 : préparation à la finale

10 janvier 2017 : passage devant le jury à Valence et nomination des 3 lauréats (date prévue, à confirmer)

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

11 janvier au 30 juin 2017 : préparation au départ, échanges avec les chefs, formation sur la production de récit

1^{er} juillet 2017 : départ

1^{er} juillet au 31 octobre 2017 : restaurant 1

1^{er} novembre 2017 au 28 février 2018 : restaurant 2

1^{er} mars au 30 juin 2018 : restaurant 3

1^{er} juillet 2017 au 30 juin 2018 : blog sur le site tropheejeunestalents.com



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



Ferdy Debecker

Président des Bocuse d'Or Winners
Bocuse de Bronze 1999
Chef des Éditions #1 - 2015 et #2 - 2016

Geir Skeie

Bocuse d'Or 2009
Chef des Éditions #1 - 2015 et #2 - 2016

Henrik Norström

Bocuse d'Argent 2001
Chef des Éditions #1 - 2015 et #2 - 2016

VOTRE RÔLE

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

Le bon profil : une technique solide et une personnalité ouverte aux autres, enthousiaste et méritante.

Votre contribution est la suivante :

- **Repérer un à deux candidats de 2^{ème} année de BTS Arts culinaires option B**
- **Les accompagner dans la préparation de leur recette**
Chaque candidat doit créer une recette simple 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 2016.



INFOS PRATIQUES

Cahier des charges définitif

Il sera disponible sur tropheejeunestalents.com
le 1^{er} septembre 2016

Dépôt des candidatures

Il doit se faire avant le 15 novembre 2016

Contact

Élodie FABIOLÉ

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 : efabirole@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

