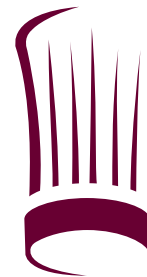


UN DE VOS ÉLÈVES SERA-T-IL LAURÉAT DU TROPHÉE JEUNES TALENTS BOIRON FRÈRES ?

- 1 an dans 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international
- Candidature à envoyer avant le 15 novembre 2014



TROPHÉE
BOIRON FRÈRES
**JEUNES
TALENTS**

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.



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 sécurisé, d'une indemnisation et d'une protection sociale (contrat VIE, Volontariat International en Entreprise ou via le programme Erasmus +). Ils sont par ailleurs 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



LES GRANDES ÉTAPES

Septembre - octobre 2014 : sélection et préparation des candidats au sein de votre lycée

15 novembre 2014 : envoi des dossiers de candidature à la Fondation Boiron Frères

15 novembre au 15 décembre 2014 : instruction des dossiers par la Fondation Boiron Frères

15 décembre 2014 : annonce des 10 finalistes sur le site internet

15 décembre 2014 au 15 janvier 2015 : préparation à la présentation finale

15 janvier 2015 : passage devant le jury à Valence et nomination des 3 lauréats

Février à juin 2015 : préparation au départ, échanges avec les chefs, formation sur la production de récit

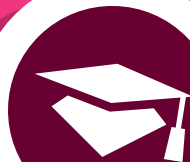
Juillet 2015 : départ

Juillet à octobre 2015 : restaurant 1

Novembre 2015 à février 2016 : restaurant 2

Mars à juin 2016 : restaurant 3

Juillet 2015 à juin 2016 : publications des lauréats sur le site du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères



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



L'Association des Bocuse d'Or Winners s'est associée 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.



Michel Roth



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 sélection des étudiants à travers un dispositif **simple et efficace**.

Votre contribution est la suivante :

- **Repérer un à trois 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 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 assembler et dresser leur recette le jour de la finale et la présenter au jury du Trophée qui évaluera également leur motivation et 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 2014.



INFOS PRATIQUES

Cahier des charges définitif

Il sera disponible sur tropheejeunestalents.com
le 30 août 2014

Dépôt des candidatures

Il doit se faire avant le 15 novembre 2014

Contact

Elodie FABIOLE

BOIRON FRERES SAS - BP 21016

26958 Valence Cedex 9

Tel : +33 (0)4 75 47 87 23

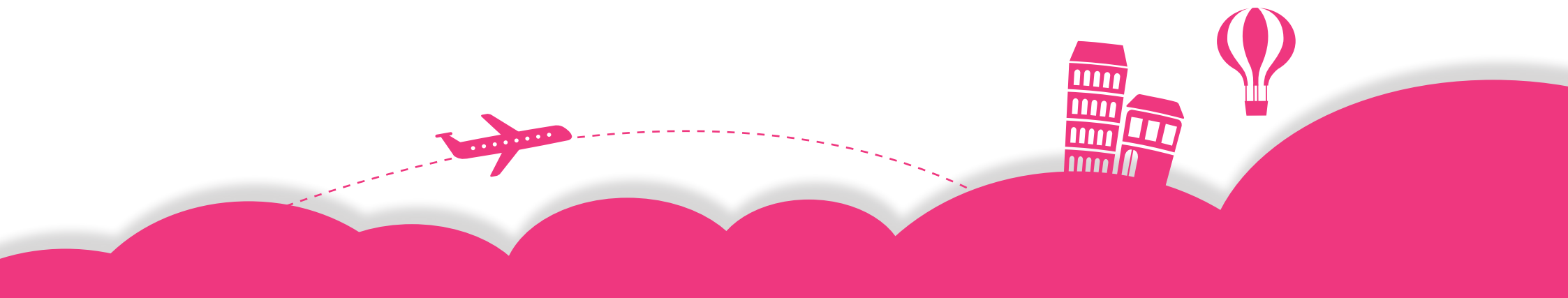
Fax: +33 (0)4 75 47 87 50

Mail : efabiole@boironfreres.com



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**. A 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.



LISTE DES LYCÉES PARTICIPANTS

LYCÉE BIARRITZ ATLANTIQUE - Biarritz

LYCÉE MÉTIERS HÔTELLERIE TOURISME VAL DE LOIRE - Blois

LYCÉE DE GASCogne - Bordeaux

LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE - La Rochelle

LYCÉE D'ÉTAT HÔTELIER DU TOUQUET PARIS PLAGE - Le Touquet

LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS - Lyon

LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION JEHANNE DE FRANCE - Lyon

LYCÉE TECHNIQUE HÔTELIER BONNEVEINE - Marseille

LYCÉE PAUL AUGIER - Nice

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION JEAN DROUANT - Paris Drouant

LYCÉE HÔTELIER DU SACRÉ-COEUR - St Chely d'Apcher

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION SAINTE-ANNE - St Nazaire

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME ALEXANDRE DUMAS - Strasbourg

LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN - Thônnon les Bains

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE - Toulouse

