



Concours culinaire RATIONAL Cuisinons pour demain

Concours pour **les étudiants** des écoles et lycées hôteliers.

Une réflexion sur **la cuisine durable, l'innovation, la transmission**, mais aussi **les traditions**.

Parrainé par le chef **César Troisgros**, chef du Restaurant « Le Bois sans Feuilles » à Ouches (***)

Pour plus d'information sur le concours : www.cuisinonspourdemain.fr

Finale de la 3^e édition : automne 2023





Participez à l'édition 2023

Un accélérateur de carrière pour les étudiants

Poussés à innover, à se dépasser et à révéler pleinement leurs talents devant de grands chefs. Il s'agit d'une opportunité de rencontrer des chefs expérimentés, d'échanger avec eux et de bénéficier de leurs précieux conseils. Challenge de taille et idéal pour exécuter des techniques culinaires ambitieuses en temps donné. **Le concours met en lumière les grands chefs de demain** et leur permet d'accomplir un premier pas vers une carrière réussie dans le monde de la gastronomie.



Modalités de participation et déroulement du concours

Ce concours est ouvert aux étudiants en écoles hôtelières, lycées, CFA accompagné du mentor de leur choix : professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier.

Un dossier d'inscription composé d'une recette réalisée par leur soin devra être envoyée.

5 candidats seront retenus pour la finale. Ils auront alors 1h pour préparer leur recette dans les cuisines RATIONAL. Les assiettes seront alors présentées à un jury d'exception composé de chefs étoilés, dont César Troisgros, et de chefs RATIONAL.