



Il concorso è aperto alle giovani ragazze e ai giovani ragazzi della Svizzera romanda e del Ticino, con massimo 25 anni d'età alla data del concorso e che sono al **secondo anno** del loro apprendistato di cuoca/cuoco AFC.

TEMA DEL CONCORSO

della/del miglior apprendista cuoca/cuoco
della Svizzera romanda e del Ticino 2024

Le candidate e i candidati sono invitate/i a comporre, realizzare e presentare delle pietanze sul seguente tema:

PIATTO PRINCIPALE:

PIETANZA A BASE DI CONIGLIO

Coniglio fornito intero (ca. 1,5 kg) preparazione libera con due metodi di cottura differenti.

UNA AMIDACEO

Preparazione libera applicando due metodi di cottura.

DUE DIVERSE VERDURE

Preparazione libera.

DOLCE A SORPRESA:

TORTA A BASE DI BISCOTTO GENOVESE

la tipologia di torta sarà comunicata venerdì 22 marzo 2024 ai candidati che sarà di libera interpretazione.

Le candidate e i candidati cucineranno per 6 persone e presenteranno il piatto principale e il dolce a sorpresa su 6 **piatti singoli**.

Le merci a disposizione da utilizzare per le preparazioni saranno pubblicate entro fine agosto 2023 in un cesto delle merci.

Il tempo a disposizione per la preparazione, impiattamento e servizio è di **5 ore**.

Ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito www.millestrade.ch entro la fine di agosto 2023.

Per qualsiasi informazione decs-cpt.trevano.poivrier@edu.ti.ch



Le concours est ouvert aux jeunes filles et garçons de Suisse romande et du Tessin, âgés de moins de 25 ans à la date du concours et qui sont en deuxième année d'apprentissage en tant que cuisinier/cuisinière CFC.

THÈME DU CONCOURS
Du/de la meilleur·e apprenti·e Cuisinier·ère
de Suisse romande et du Tessin 2024

Les candidates et les candidats sont invités à composer, créer et présenter des plats sur le thème suivant :

PLAT PRINCIPAL :

PLAT À BASE DE LAPIN

Lapin fourni entier (environ 1,5 kg) préparation libre
avec deux méthodes de cuisson différentes

UN FÉCULENT

Préparation libre en appliquant deux méthodes de cuisson

DEUX LÉGUMES DIFFÉRENTS

Préparation libre

DESSERT À SURPRISE :

GÂTEAU À BASE DE BISCUIT GÉNOIS

La typologie de gâteau à réaliser sera communiquée aux candidats le vendredi 22 mars 2024 et pourra être interprétée librement.

Les candidates et les candidats cuisineront pour 6 personnes et présenteront le plat principal et le dessert surprise sur 6 assiettes individuelles.

Les ingrédients disponibles pour les préparations seront publiés d'ici la fin du mois d'août 2023 dans un panier d'ingrédients.

Le temps alloué pour la préparation, le dressage et le service est de 5 heures.

Des informations supplémentaires seront publiées sur le site web www.millestrade.ch d'ici la fin du mois d'août 2023.

Pour toute information, veuillez contacter decs-cpt.trevano.poivrier@edu.ti.ch .