



## Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2025

Samedi, 29 mars 2025 – dès 09:00 heures

Centre de formation professionnelle d'Interlaken BZI

Règlement	
<b>Epreuves</b>	<p>Préparation d'un menu complet pour 4 personnes (entrée, plat principal, dessert). Service sur assiette.</p> <p>Le contenu du panier sera communiqué aux participants après leur inscription. Le panier contenant les marchandises à utiliser est présenté avant d'entrer en cuisine. Chaque candidat dispose de la même marchandise et d'ingrédients divers pour l'entrée, le plat principal et le dessert, lui permettant des préparations différentes, selon sa créativité.</p> <p>Les livres de cuisine sont autorisés durant la préparation écrite du menu. Pour faciliter le travail, le responsable en cuisine peut donner des recommandations.</p>
<b>Jury</b>	<p>Le jury est composé de 2 membres professionnels en cuisine et de 6 autres membres (professionnels et gastronomes) pour tester le contenu des assiettes. Les membres du jury sont nommés par le Conseil National.</p> <p>Les décisions du jury sont définitives et ne peuvent être contestées.</p>
<b>Conditions de participation</b>	<p>Le concours est ouvert à tous les jeunes cuisiniers et cuisinières résidants en Suisse depuis deux ans, n'ayant pas encore atteint l'âge de 27 ans au 01.09.2025 et en outre travailler dans un établissement de la Chaîne en Suisse.</p> <p>Au maximum 8 candidats pourront participer au concours.</p> <p>Le gagnant ne pourra plus se présenter à d'autres concours nationaux de la Chaîne, mais pourra éventuellement être sélectionné comme membre du jury. Les autres candidats peuvent se présenter à d'autres concours de la Chaîne.</p>
<b>Indemnisation</b>	<p>Remboursement du billet CFF 2<sup>ème</sup> classe, aller/retour, du domicile jusqu'à Interlaken.</p> <p>L'assurance incombe au candidat.</p>
<b>Récompense</b>	<p>Les participants au concours national reçoivent :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Des prix en espèces</li><li>Un diplôme du Bailliage de Suisse</li><li>Invitation au dîner de gala du samedi 29.03.2025 à l'occasion de la remise des prix du Jeunes Chefs Rôtisseurs à Interlaken</li><li>Nuitée en chambre double du samedi 29.03.2025 au dimanche 30.03.2025 à Interlaken</li><li>Invitation au dîner de gala ainsi qu'une nuitée le samedi 13.09.2025 - Grand Chapitre International d'automne au Genève</li><li>5 ans d'adhésion à la Chaîne des Rôtisseurs (valeur de CHF 750.00)</li><li>Invitation aux manifestations organisées dans son bailliage pendant un an</li></ul> <p>Le premier du concours national reçoit en plus :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>une médaille d'or du siège de la Chaîne à Paris</li><li>peut se présenter au concours international (y compris le voyage aller-retour et les nuits d'hôtel correspondantes).</li></ul> <p>Le deuxième et le troisième classés reçoivent en plus :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>une médaille d'argent, resp. de bronze du siège de la Chaîne à Paris</li></ul> <p>A partir de la 4<sup>e</sup> place, les participants sont classés ex aequo.</p>
<b>Inscription / délai réponse</b>	<p>La demande écrite est à présenter par l'employeur ou le chef de cuisine, avec le formulaire d'inscription, le curriculum vitae, une photo et les copies de certificats du candidat.</p> <p>La candidature doit être envoyée <b>au plus tard le 31 janvier 2025:</b> Chaîne des Rôtisseurs Suisse Bd de Pérolles 32 1700 Fribourg</p> <p>Les dossiers de candidature seront examinés par la commission du concours. Le candidat et son employeur seront informés de l'admission jusqu'au 10 février 2025.</p>
<b>Renseignements</b>	<p>Franz W. Faeh, Conseiller Culinaire franz.faeh@chaîne-suisse.ch</p>



## Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2025

Samstag, 29. März 2025 – ab 09:00 Uhr

Bildungszentrum Interlaken BZI

Reglement	
<b>Aufgabe</b>	<p>Zubereitung eines vollständigen Menüs für 4 Personen (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise). Tellerservice.</p> <p>Der Inhalt des Warenkorbs wird nach der Anmeldung an die Teilnehmenden bekannt gegeben. Der Warenkorb steht den Teilnehmenden vor dem Betreten der Küche zur Verfügung. Jeder Teilnehmende verfügt über gleichartige Ware mit Zutaten für Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise für die Zubereitung nach eigener Fantasie.</p> <p>Kochbücher sind während der schriftlichen Menüvorbereitung zugelassen. Zur Unterstützung der Kandidaten/innen kann der Küchenverantwortliche Empfehlungen abgeben.</p>
<b>Jury</b>	<p>Die Jury besteht aus 2 professionellen Mitgliedern in der Küche und weiteren 6 Personen (Professionelle und Gastronomen) zur Beurteilung der angerichteten Teller.</p> <p>Die Jurymitglieder werden vom Conseil National bestimmt.</p> <p>Entscheide der Jury sind definitiv und können nicht angefochten werden.</p>
<b>Teilnahme-Bedingungen</b>	<p>Teilnahmeberechtigt sind Personen, welche seit zwei Jahren in der Schweiz wohnhaft sind und noch nicht das 27. Lebensjahr per 01.09.2025 erreicht haben, zudem müssen sie in einem schweizerischen Chaîne-Betrieb arbeiten.</p> <p>Maximal 8 Kandidaten/innen können am Wettbewerb teilnehmen.</p> <p>Gewinner sind von weiteren nationalen Wettbewerben der Chaîne ausgeschlossen, können jedoch als Jury-Mitglied aufgebeten werden. Die anderen Teilnehmende sind berechtigt, an weiteren nationalen Wettbewerben der Chaîne teilzunehmen.</p>
<b>Vergütung</b>	<p>Rückerstattung der Hin- und Rückfahrt mit der SBB 2. Klasse vom Wohnort nach Interlaken. Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.</p>
<b>Preise</b>	<p>Die Teilnehmenden des nationalen Wettbewerbes erhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Preisgelder</li><li>▪ Ein Diplom der Bailliage de Suisse</li><li>▪ Einladung zum GalaDîner am Samstag, 29.03.2025 anlässlich der Preisverleihung des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Interlaken</li><li>▪ Inthronisation Samstag, 29.03.2025 zum Rôtisseur</li><li>▪ Übernachtung im Doppelzimmer von Samstag, 29.03.2025 auf Sonntag, 30.03.2025 in Interlaken</li><li>▪ Einladung zum GalaDîner sowie eine Übernachtung am Samstag, 13.09.2025 - Grand Chapitre International d'automne in Genf</li><li>▪ 5 Jahre Mitgliedschaft bei der Chaîne des Rôtisseurs (Wert von CHF 750.00)</li><li>▪ Einladung zu den Anlässen in der eigenen Bailliage während einem Jahr</li></ul> <p>Der Erstplatzierte des nationalen Wettbewerbes erhält zusätzlich:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ eine Goldmedaille vom Chaîne-Hauptsitz in Paris</li><li>▪ kann zur Teilnahme am internationalen Wettbewerb antreten (inkl. An- und Abreise sowie die entsprechenden Hotelübernachtungen)</li></ul> <p>Der Zweit- und der Drittklassierte erhalten zusätzlich:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ eine Silber-, resp. Bronzemedaille vom Chaîne-Hauptsitz in Paris</li></ul> <p>Ab dem 4. Platz sind die Teilnehmenden ex aequo klassiert.</p>
<b>Anmeldung / Anmeldefrist</b>	<p>Die schriftliche Anmeldung erfolgt durch den Arbeitgeber oder Küchenchef mit beiliegendem Anmeldeformular, zusammen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien der Kandidaten/innen.</p> <p>Die Bewerbung muss bis <b>am 31. Januar 2025</b> an folgende Adresse geschickt werden: Chaîne des Rôtisseurs Suisse Bd de Pérolles 32 1700 Fribourg</p> <p>Die Bewerbungsunterlagen werden vom Wettbewerbs- Organisationskomitee geprüft. Die Bewerber/innen sowie deren Arbeitgeber werden bis am 10. Februar 2025 über ihre Aufnahme benachrichtigt.</p>
<b>Auskunft</b>	<p>Franz W. Faeh, Conseiller Culinaire franz.faeh@chaîne-suisse.ch</p>