

CONCOURS D'INNOVATION CULINAIRE

LA CARPE DANS TOUS SES ÉTATS



OBJECTIF DU CONCOURS :
**PROPOSER UN PLAT À BASE DE
CARPE DE DOMBES, QUI PLAIRA
AUX PETITS ET AUX GRANDS. CE
PLAT DEVRA ÊTRE REPRODUCTIBLE
EN RESTAURATION COLLECTIVE.**

Concours à destination des chefs de cuisine
en restauration privée ou collective, des
apprentis en brevet professionnel, CAP et
salariés apprenant des restaurants
d'application de l'ESS.

1er prix : 3000 €
2ème prix : 2000 €
Prix du jury : 1500 €
Meilleur apprenant : 500 €

Ensemble, sublignons la carpe de Dombes

Poisson emblématique de la filière piscicole de la Dombes, la carpe est encore peu consommée localement et rarement en restauration collective. Elle est pourtant riche sur un plan nutritionnel. C'est l'occasion de lui redonner sa chance !

1

Vous aussi, inscrivez-vous !

Vous êtes un chef de cuisine, un apprenti en brevet professionnel "Arts de la cuisine", en CAP "Production et services en restauration" ou un salarié apprenant des restaurants d'application de l'ESS et vous souhaitez participer au concours ? Téléchargez le dossier de candidature et renvoyez-le avant le 22 octobre 2021. Vous serez informé par e-mail de votre sélection avant le 15 novembre 2021.

2

Réfléchissez à une recette

Vous devrez proposer une recette à base de carpe, qui plaira aux enfants et qui devra être déclinable en restauration collective.

3

Place à la dégustation

La dégustation du plat aura lieu dans une cantine du département le mercredi 1er décembre 2021 par un jury composé de :

- professionnels de la filière "Poissons de Dombes",
- professionnels de la restauration collective,
- d'experts Alimentec,
- d'élus,
- de consommateurs, c'est-à-dire d'élèves.

Les plats sélectionnés remporteront :

1er prix : 3000 €

2ème prix : 2000 €

Coup de coeur du jury : 1500 €

Prix du meilleur apprenant : 500 €

Rendez-vous sur le :

<http://www.poissonsdedombes.fr/concours-innovation-culinaire-2021/>

