



3^{ème} édition Trophée Le Gall



LUNDI 3 AVRIL 2023

En partenariat avec l'Ifac - Sup'Ifac, Campus des métiers de Brest Guipavas

Le Trophée Le Gall permet à des jeunes apprenants d'exprimer leur créativité dans la réalisation et le dressage d'un dessert à l'assiette pour 4 personnes.

À QUI S'ADRESSE LE CONCOURS ?

Le concours est ouvert aux élèves et apprentis de niveau MC desserts de restaurant, Bac Pro, BP et BTS dans le secteur de la restauration.

RÈGLEMENT DU CONCOURS

I. Présélection

- A partir du panier imposé, le candidat devra imaginer un dessert à l'assiette pour 4 personnes à partir d'un panier en utilisant obligatoirement les produits cités du partenaire Le Gall (voir fiche technique et liste d'ingrédients imposés du panier).
- La présélection s'effectue sur la présentation du dossier. Le dossier comprend la fiche technique sur laquelle vous devrez insérer la photo du dessert imaginé.
- Chaque école ou CFA présente un seul candidat.
- Chaque candidat est sélectionné dans son établissement par son professeur référent.

Les dossiers de présélection devront être envoyés pour le **20 janvier** à l'adresse mail suivante : **tropheelegall@ifac-brest.fr**

Pour toutes questions merci de contacter **Gérard Boscher**, par téléphone, au **06 88 89 15 51**.

II. La finale

L'épreuve finale parrainée par **Guillaume Pape, Chef étoilé** du restaurant L'Embrun à Brest et **finaliste de Top Chef saison 10** se déroulera à **l'Ifac - Sup'Ifac, Campus des métiers de Brest** le **lundi 3 avril 2023**. Le concours Trophée Le Gall est présidé par Jean Luc L'Hourre (MOF 2000), Chef cuisinier à l'hôtel 5* Conrad Bora Bora Nui, à Bora Bora.

Le jury du concours composé de professionnels de la restauration évaluera la production, les fiches techniques et l'originalité des desserts à l'assiette.

Le jour de la finale, le candidat réalisera les 4 desserts à l'assiette en 3h30 à partir du dossier avec lequel il a été sélectionné. L'ensemble des denrées sont fournies aux candidats par l'Ifac - Sup'Ifac, Campus des métiers.

De nombreux lots et dotations en matériels professionnels sont à gagner !

Scannez le QR Code pour consulter tous les documents relatifs au concours



Sous la présidence de **Jean-Luc L'Hourre**, meilleur ouvrier de France en 2000, et ambassadeur Le Gall.

avec le soutien amical de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

