SWISS SVG 2023 Trophy

Le concours pour la restauration hospitalière et collective

SOUMISSION DU CONCOURS

svg-trophy.ch

SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

pistor

FAITES PÉTILLER VOS IDÉES

Patrick Lobsiger, CEO Pistor AG

Chers collaborateurs de la restauration hospitalière et collective,

Grâce à vous, plus d'un million de personnes en Suisse mangent chaque jour des plats variés, sains et abordables. Une prestation d'excellence qui requiert des talents particuliers et qui mérite d'être reconnue!

Pour la 7e fois déjà, nous organisons le SWISS SVG-Trophy avec l'Association suisse de la restauration hospitalière et collective SVG et la Société suisse des cuisiniers. Lors de ce concours médiatisé, des équipes composées de trois personnes issues de la restauration hospitalière et collective montrent leur savoir-faire dans leur entreprise. Elles peuvent remporter des séjours, des dégustations et des échanges avec un chef étoilé.

Nous nous réjouissons de votre participation.

LE B.A.–BA DU TROPHY

Le SWISS SVG-Trophy est un concours en équipe qui met l'accent sur les défis spécifiques de la restauration hospitalière et collective.

Chaque équipe se compose de trois professionnels qui ne doivent pas nécessairement venir de la même entreprise. En cas de qualification pour la finale, l'équipe ne peut représenter qu'une seule entreprise.

Chaque équipe crée un menu en trois plats attrayant en suivant les directives du concours. Un jury professionnel choisit ensuite les six meilleures équipes, qui participeront alors au défi final qui aura lieu dans leur entreprise. Le menu proposé doit convenir pour 60 personnes.

L'équipe gagnante reçoit le SWISS SVG-Trophy et est considérée en 2023 comme la meilleure équipe suisse de restauration hospitalière et collective.

→ **Consultez toutes les informations sur le SWISS SVG-Trophy sur les pages suivantes ou en ligne sur svg-trophy.ch.**

#01
QUI PEUT PARTICIPER

Le SWISS SVG-Trophy est ouvert à tous les professionnels travaillant dans une entreprise de restauration hospitalière et collective en Suisse.

Une équipe est composée de trois professionnels (cuisinière/cuisinière, pâtissière/pâtissier et un ou une apprentie de 3e année). Les membres de l'équipe peuvent venir d'entreprises de restauration hospitalière et collective différentes. Un collaborateur du maintien des valeurs peut prêter main forte à l'équipe pour le nettoyage.

#02
LA TÂCHE DU CONCOURS

Sujet: «C'est tout à fait nous»
Créez un menu attrayant à trois plats qui reflète votre activité et remplit les conditions suivantes:

Éléments du menu
- Une entrée végétarienne ovo-lacto composée d'une salade avec max. 5 ingrédients
- Un plat principal avec de la volaille à chair claire et/ou foncée accompagnée d'un féculent et de légumes de saison
- Un dessert à base de trois ingrédients principaux cuit au four, fruité, crémeux.

Quantité et coût
- La quantité totale de nourriture par menu et par personne doit être comprise entre 450 et 500 g
- Le coût des produits par menu et par personne ne doit pas dépasser CHF 10.–

Les six équipes qualifiées préparent, lors de la finale, le menu présenté pour un repas pour 60 personnes. Les candidats préparent un menu à trois plats pour 60 personnes en 3h30 dans leur propre établissement.

#03
COMMENT PARTICIPER

→ **S'inscrire en ligne**

Inscrivez votre équipe sur svg-trophy.ch. En plus des coordonnées de contact, indiquez les noms des trois membres de l'équipe, leur parcours professionnel et leur poste actuel.

→ **Créer un menu du concours**

Composez votre menu à trois plats en suivant les directives du concours. Testez jusqu'à être pleinement satisfaits du résultat obtenu. Entrez une description détaillée du menu et prenez des photos des trois plats.

→ **Soumettre le menu du concours**

Téléchargez la description du menu avec les photos sur svg-trophy.ch et terminez votre inscription.

Votre dossier doit pouvoir être soumis anonymement au jury. **La description de votre menu et vos photos ne doivent donc contenir aucun élément permettant d'identifier l'entreprise pour laquelle vous travaillez.**

Afin d'augmenter vos chances de participer à la finale du SWISS SVG-Trophy, vous pouvez soumettre plusieurs menus à trois plats. Vous ne pouvez toutefois participer à la finale qu'avec un seul menu. C'est le jury professionnel qui choisit.

En soumettant votre menu, vous confirmez que vous participerez à la finale en cas de qualification.

#04
LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Le jury professionnel examine et évalue les candidatures complètes envoyées dans les délais selon les critères suivants:

Impression générale, composition du menu, créativité et photos	max. 40 points
Facilité à comprendre la description	max. 10 points
	Total max. 50 points

Les six équipes ayant obtenu le meilleur score se qualifient pour la finale. Toutes les autres équipes recevront un certificat de participation après l'attribution du SWISS SVG-Trophy.

#05
LA PRÉPARATION À LA FINALE

Pistor convie toutes les équipes finalistes à un briefing détaillé et obligatoire afin de les préparer de manière optimale à la finale à venir.

Lors de la finale, vous et votre équipe devrez préparer le menu proposé comme décrit dans la première étape du concours (description et photos). Vous n'avez plus le droit de le modifier.

Informez votre entreprise en temps utile des dates à retenir (voir le point 10).

#06
LE JOUR DE LA FINALE

Conditions-cadres
La finale a lieu dans votre entreprise, en plus de l'activité quotidienne normale! Votre équipe finaliste prépare le menu complet pour 60 personnes, seule et sans l'aide des autres collaborateurs. Le temps imparti est de 3,5 heures.

15 des 60 menus préparés sont réservés au jury, aux invités du Trophy et aux sponsors. Les 45 autres menus sont à la disposition de vos invités.

L'évaluation ne porte pas sur le service. Le service est le même qu'habituellement dans votre entreprise, à table ou en self-service, avec les collaborateurs correspondants.

Les règles de préparation

1. Mise en place: vous devez fournir les aliments bruts, crus et déjà pesés.

2.

Légumes et champignons	épluchés, mais ni émincés, ni sculptés
Fruits et salades	préparés, mais ni émincés, ni coupés
Pommes de terre	épluchées, mais ni émincées, ni sculptées
Fonds de sauce	goût neutre, non réduit
Volaille	vidée, parée
Biscuit	cuit, mais pas coupé
Pâtes de base	peuvent être prêtes
Ingrédients	pesés pour 60 personnes

3. Les décorations devront obligatoirement être réalisées pendant le temps de cuisson du concours.

Programme

Le programme de la finale dépend des heures de service habituelles dans votre entreprise. Ainsi si le service commence par exemple à midi, le programme sera le suivant:

07 h 45 Accueil par le jury professionnel
08 h 00 Contrôle des denrées alimentaires par le jury professionnel
08 h 30 Début de la préparation
12 h 00 Début du repas, durée du service 90 minutes
13 h 30 Fin du repas
14 h 30 Rétrospective du jury

Note

Le jury professionnel indépendant évalue chacun des trois plats en fonction des critères suivants:

Mise en place, ajustée avec précision aux recettes	max. 10 points
Modes de préparation, techniques de cuisson, préparation professionnelle conforme (BPF)	max. 20 points
Travail économique, hygiène, propreté, travail d'équipe et organisation	max. 10 points
Dressage pendant le service, présentation, créativité	max. 20 points
Dégustation, harmonie et goût	max. 40 points
	Total max. 100 points

Le jury donne une note maximale de 100 points à chaque plat. Le résultat final correspond à la moyenne des points des trois plats. Il ne pourra pas être contesté.

#07
LA RÉMUNÉRATION

Chaque équipe finaliste reçoit CHF 1500.– pour les essais de préparation et les dépenses du jour de la finale. Tous les autres frais (p. ex. frais de déplacement et d'hébergement éventuels pour la remise des prix) sont à la charge des équipes.

#08
CÉRÉMONIE DE REMISE ET PRIX

La cérémonie de remise des prix se déroule dans un cadre solennel. Les équipes et les invités découvriront les vainqueurs du SWISS SVG-Trophy à cette occasion. Les noms de tous les finalistes sont annoncés dans les publications spécialisées.

Prix

1ère place
L'équipe gagnante remporte un repas et une nuitée chez le chef étoilé Tobias Funke à l'auberge «zur Fernsicht» à Heiden, un trophée ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise.

2ème place
L'équipe classée deuxième remporte un repas et une nuitée à l'hôtel Hof Weissbad à Weissbad, un trophée ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise.

3ème place
L'équipe classée troisième remporte un repas et une nuitée au Bürgenstock, un trophée ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise.

4ème place
Toutes les autres équipes finalistes remportent un chèque restaurant, ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et chaque entreprise. Elles se partagent toutes le 4e rang et sont classées par ordre alphabétique.

#09
POUR CONCLURE

Dans le cadre de leur participation au concours, les équipes autorisent les trois partenaires à utiliser gratuitement les photos et vidéos prises dans le cadre du concours, par exemple pour les relations publiques et dans les médias. Les organisateurs ne correspondent pas avec les équipes au sujet du concours, à l'exception des communications explicitement mentionnées dans le descriptif du concours. L'évaluation du travail par le jury professionnelle est définitive. Tout recours juridique est exclu.

#10
AGENDA

Début des inscriptions en ligne	1.8.2022
Date limite d'envoi du dossier de candidature	21.11.2022
Annonce des finalistes et date de la finale	5.12.2022
Briefing obligatoire des équipes nominées avec séance photo	9.1.2023
Finale	28.–2.3.23
Finale	7.–9.3.23
Évaluation de la finale	9.3.2023
Cérémonie de remise des prix	24.3.2023

TROIS PARTENAIRES AU SERVICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Un partenaire solide pour une branche forte

Depuis 1962, le SVG contribue à la mise en réseau de la restauration hospitalière et collective, propose des formations continues spécifiques et s'engage en faveur de la reconnaissance et l'estime méritées de la branche. Avec le lancement du SWISS SVG-Trophy, l'association s'est fixé pour objectif de faire connaître les excellentes prestations et le niveau technique extrêmement élevé de la branche.

→ svg.ch

SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

Compétences professionnelles pour un SWISS SVG-Trophy réussi

Avec le SWISS SVG-Trophy, la Société suisse des cuisiniers entend promouvoir la profession et créer une tribune pour la culture culinaire contemporaine dans la restauration hospitalière et collective. Le concours a pour vocation de récompenser des professionnels capables de mettre en pratique la créativité culinaire en utilisant de nouvelles techniques, dans des délais et avec du personnel dans une mesure raisonnable.

→ hotelgastrounion.ch

pistor

Le fournisseur de la restauration collective

Pour que la restauration hospitalière et collective puisse gâter ses clients au quotidien, il faut la compétence d'un fournisseur et d'un prestataire de services solide. Avec le SWISS SVG-Trophy, Pistor s'engage afin que la branche puisse chaque jour faire preuve d'excellence et de bravoure et ainsi renforcer et faire reconnaître l'ensemble de la branche.

→ pistor.ch

QUESTIONS ET RÉPONSES

Veuillez vous adresser par e-mail aux spécialistes suivants:

Questions spécifiques, sur l'organisation du concours, questions techniques:

Société suisse des cuisiniers
kochverband@hotelgastrounion.ch

Contact pour l'organisation, les sponsors, les médias:

Pistor AG
Erich Büchler
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tél. +41 41 289 89 89
erich.buechler@pistor.ch

SPONSORS

Diversey
Hero
HUG
nectaflor
Uncle Ben's
WIBERG

PARTENAIRES MÉDIAS

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG
Salz & Pfeffer