

Challenge A

1 ou 2 équipes de 2 à 4 élèves formulent leurs opinions sur leur formation actuelle et future et sur leurs ambitions :

- Dans le premier défi -Challenge A - les équipes sont invitées à soumettre leurs réflexions sur leur choix d'éducation, l'école et leur avenir, en répondant à des questions telles que : « Qu'est-ce qui motive nos jeunes talents et comment voient-ils leur éducation, leur école, leur avenir professionnel » ?:
 - Comment voient-ils leur école hôtelière demain ? Qu'est-ce qu'ils changeraient ?
 - Que veulent réaliser et vivre nos talents demain ? Par exemple, ils pourraient se concentrer sur : la durabilité et l'environnement, la santé, le service à la clientèle, lancer un concept innovateur ou classique ...
 - Où les jeunes talents se voient-ils en 2030 ? Quels sont les rêves qu'ils veulent réaliser ? Qu'est-ce qui devrait être ajouté au programme actuel pour les préparer encore mieux aux défis de leur future vie professionnelle ?
- Cette énonciation n'est pas limitative mais fixe le cadre.

Challenge B

Ces 1 ou 2 équipes développent également un concept horeca innovant qui peut être mis en œuvre dans le restaurant de l'école hôtelière :

- Dans le deuxième défi, les étudiants sont invités à développer/proposer un concept F&B qu'ils aimeraient voir mis en œuvre dans leur école hôtelière, par exemple dans le restaurant de l'école.
- Les possibilités sont vastes. Quelques exemples : plats à emporter ou cuisine raffinée ; approche véggie ou vegan ; mocktails combinés à un plat ou menu; ... Tout est possible !
- Ils peuvent étayer leur concept avec des photos, des vidéos et en utilisant les techniques actuelles des médias sociaux.

Challenge C

« Les Specialty Challenges», qui permettent aux élèves de se concentrer individuellement sur l'un des six thèmes spécifiques :

- Les élèves peuvent individuellement être attirés par des sous-domaines essentiels de l'horeca et formuler leurs idées, aspirations et/ou plans futurs professionnels dans ces domaines.
- Contrairement aux Challenges A et B, qui s'adressent à des équipes de 2 à 4 élèves, les élèves s'inscrivent donc individuellement aux « Specialty Challenges » par l'intermédiaire de leur école hôtelière.

1. CHALLENGE SAUCE

Il est demandé aux étudiants de proposer et de préparer 1 sauce chaude et 1 sauce froide (sauce classique, jus, coulis, vinaigrettes, ...), apportant chacune une valeur ajoutée ou une touche créative à une association avec de la viande, du poisson et/ou des légumes. Les étudiants enverront leur proposition sous la forme d'une recette élaborée en détail pour 4 personnes, éventuellement enrichie de photos et/ou d'une vidéo.

Ils proposeront également 2 associations sauce/aliment supplémentaires de leur choix (sans recette) basées chaque fois sur une sauce favorite différente.

Bien entendu, ils motiveront tous leurs choix.

Le jury Gault & Millau choisira le gagnant sur la base des contributions.

Le gagnant présentera/fera déguster 1 sauce + le produit principal au stand ad hoc lors de la Young Horeca Talents Day (le 25/03/2025).

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène à l'étudiant gagnant. Les contributions seront publiées sur le site et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

2. CHALLENGE VIANDE ET CHARCUTERIE

Les élèves sont invités à composer une carte de plats « viande » comprenant 4 entrées (viande et plats préparés tels que terrines, mousses,...) et 4 plats principaux (frits, grillés, mijotés,...) à base de viande de veau, de bœuf, de porc ou d'agneau. Dans ces plats, ils pourront faire attention aux parties primaires (filet, filet mignon, faux-filet,...) et aux parties secondaires (cou, joues, queue, entrailles,...). En outre, ils seront attentifs à l'origine de la viande (terroir) et à la race. Une attention particulière peut être accordée aux viandes maturées et aux techniques de préparation spécifiques.

Sur cette carte, ils choisissent 1 entrée et 1 plat principal, et élaborent la recette en détail pour 4 personnes. Ils listent d'abord les ingrédients dans l'ordre où ils apparaissent dans la préparation et détaillent ensuite la méthode de préparation, éventuellement enrichie de photos et/ou d'une vidéo.

Bien entendu, ils motiveront tous leurs choix.

Le jury Gault&Millau désignera le gagnant sur la base de toutes les candidatures reçues.

Le gagnant présentera/fera déguster un de ses plats sur le stand ad hoc lors de la Young Horeca Talents Day (le 25/03/2025).

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène aux étudiants gagnants. Les contributions seront publiées sur le site web et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

3. CHALLENGE POISSON ET FRUITS DE MER

Les élèves sont invités à composer une carte de poisson et de fruits de mer comprenant 4 entrées et 4 plats principaux à base de poisson et de fruits de mer d'origine durable. Sur cette carte, ils font attention aux types de poissons et de fruits de mer moins courants (tacaud, merlan, plie, bulots, rides...) et aux types de poissons familiers (cabillaud, merlu, églefin, crevettes grises, coquilles Saint-Jacques, coquilles de vénus, moules...). Sur cette carte, ils font attention aux différentes techniques de préparation telles que la friture, le pochage, la grillade, la cuisson à l'étouffée, la friture, la cuisson à la vapeur, le confit, la préparation crue,.... dont au moins quatre différentes apparaissent sur la carte.

Bien entendu, ils motiveront tous leurs choix.

Dans cette carte, ils choisissent 1 entrée et 1 plat principal, et élaborent la recette en détail pour 4 personnes. Ils listent d'abord les ingrédients dans l'ordre où ils apparaissent dans la préparation et détaillent ensuite la méthode de préparation, éventuellement enrichie de photos et/ou d'une vidéo.

Le jury Gault&Millau choisira le gagnant sur la base de toutes les candidatures reçues.

Le gagnant présentera/fera déguster l'un de ses plats sur le stand ad hoc lors de la Young Horeca Talents Day (le 25/03/2025).

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène aux étudiants gagnants. Les contributions seront publiées sur le site web et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

4. CHALLENGE LÉGUMES ET PLANT-BASED

Les élèves sont invités à composer un menu à base de légumes et de plant-based comprenant quatre entrées et quatre plats principaux. Ils doivent se concentrer sur des préparations à base de légumes locaux et de produits végétaux remplaçant la viande. Dans le menu, ils prêtent attention à diverses techniques de préparation telles que la cuisson, le grillage, la cuisson à l'étouffée, la friture, la cuisson à la vapeur, le confisage, les crudités.... dont au moins quatre apparaissent dans le menu.

Dans cette carte, ils choisissent 1 entrée et 1 plat principal, et élaborent la recette en détail pour 4 personnes. Ils commencent par énumérer les ingrédients dans l'ordre où ils apparaissent dans la préparation et élaborent ensuite la méthode de préparation en détail, éventuellement enrichie de photos et/ou d'une vidéo.

Bien entendu, ils motivent tous leurs choix.

Le jury du Gault&Millau désignera le gagnant sur la base de tous les dossiers reçus.

Le gagnant présentera/fera déguster 1 plat lors du Young Horeca Talent Day (le 25/03/2025) sur un stand ad hoc.

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène aux étudiants gagnants. Les contributions seront publiées sur le site web et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

5. CHALLENGE DESSERTS ET FRUITS

Les élèves sont invités à composer une carte de 6 à 8 desserts comprenant des pâtisseries fines, des gâteaux, des viennoiseries, des glaces ainsi que des desserts inspirés des fruits et du chocolat. Ils veillent à ce que le choix soit varié.

Dans cette carte, ils choisissent 2 desserts et élaborent la recette en détail pour 4 personnes. En listant d'abord les ingrédients dans l'ordre où ils apparaissent dans la préparation et ensuite la méthode de préparation élaborée en points, éventuellement enrichie de photos et/ou de vidéos.

Le jury Gault&Millau choisira le gagnant sur la base des candidatures.

Le gagnant présentera/fera déguster l'un de ses plats sur le stand ad hoc lors de la Young Horeca Talents Day. (le 25/03/2025).

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène aux étudiants gagnants. Les contributions seront publiées sur le site web et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

6. CHALLENGE COCKTAILS ET MOCKTAILS

Les étudiants sont invités à composer une carte de cocktails équilibrée comprenant jusqu'à 8 références, 4 avec alcool, 4 sans alcool, avec dans chaque catégorie un distillat ou un produit local.

A partir de cette carte de cocktails, ils élaborent deux recettes, 1 avec et 1 sans alcool. cocktails et mocktails.

Les étudiants envoient leur proposition sous la forme d'un dossier comprenant la carte avec 4 cocktails et 4 mocktails les deux recettes détaillées, éventuellement enrichi de photos et/ou de vidéos.

Le jury du Gault&Millau désignera le gagnant sur la base de l'ensemble des propositions reçues

Le gagnant présentera/fera goûter un cocktail et un mocktail sur le stand ad hoc lors de Young Horeca Talents Day (le 25/03/2025).

Le partenaire du Challenge remettra un prix sur scène aux étudiants gagnants. Les contributions seront publiées sur le site web et dans le magazine numérique des Young Horeca Talents.

Règlement : disponible à partir du 01/09/2024 sur <https://younghorecatalents.gaultmillau.be/fr>

Young Horeca Talents Day le 25/03/2025 à partir de 14 h à l'Institut Emile Gryzon, Anderlecht.