

CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR



COCINEROS

ACTORES DE SALA



EDICIÓN 2024 ATENAS DINARD PARIS



Concurso para estudiantes y profesionales de la restauración comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos.

Los recursos pesqueros se están agotando mientras los peces, moluscos y crustáceos seducen cada vez más los consumidores. Verdadero vínculo entre profesionales de la industria pesquera y acuicultura y los consumidores, los chefs desempeñan un papel vital en la preservación de los recursos poniendo en valor especies sostenibles que a menudo son menos conocidas.

Los profesionales de servicios de restaurantes tienen un papel importante de transmisión entre chefs y sus clientes. Por eso el concurso Olivier Roellinger cuenta con el concurso de "Actores de sala".

CONCURSO Cocineros

(Estudiantes y profesionales de Europa)

UNA PRIMERA RECETA TÍPICA GASTRONÓMICA, basada en una especie de pescado sostenible, acompañada de un molusco o crustáceo y / o alga a realizar en 2 horas y media.

UNA SEGUNDA RECETA CASERA", empleando la misma especie de pescado propuesto en la receta gastronómica, pero de forma que se pueda cocinar en casa, en 30 minutos.

ARGUMENTACIÓN DE SOSTENIBILIDAD, con una exposición del candidato y un intercambio centrado en la preservación de los recursos marinos.

CONCURSO Actores de sala

(Estudiantes de Europa)

UNA PRUEBA PRÁCTICA, en forma de 4 talleres. Realización de una preparación culinaria fría o caliente frente a los clientes. Realización de una bebida que coincida con la preparación culinaria fría o caliente. Comercialización de una carta de alimentos Puesta en escena de un producto del mar.

ARGUMENTACIÓN DE SOSTENIBILIDAD, con una exposición del candidato y un intercambio centrado en la preservación de los recursos marinos.

APROVECHE LA OPORTUNIDAD DE CONOCER REPRESENTANTES DEL SECTOR PESQUERO Y FAMOSOS CHEFS, COMPROMETIDOS POR UNA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES



OLIVIER ROELLINGER

Cocinero de las Maisons de Bricourt

«El mar es frágil. Nos debemos a nosotros mismos alertar de una desaparición silenciosa: la de los recursos del mar. Nos concierne ser plenamente conscientes de la creciente escasez de especies y encontrar juntos soluciones. Este concurso es una oportunidad para que los candidatos demuestren su talento culinario y su compromiso con el océano proponiendo recetas basadas en especies que estén en buen estado y que se pesquen (o cultiven) en condiciones respetuosas con el medio ambiente. Pero este concurso va mucho más allá de las cuestiones de los recursos marinos, porque también aborda las más importantes: temas relacionados con la alimentación, como el despilfarro de recursos (animales y vegetales) y de energía, la reducción del uso del plástico... todas estas cuestiones sociales que urge tener en cuenta en la cocina de los restaurantes, y que estos jóvenes han asumido tan bien, convirtiéndose en fabulosos embajadores de nuestro hermoso planeta.

Desde su creación, el concurso ha cruzado fronteras hasta Europa, Canadá, China y Japón, para conocer nuevas culturas y despertar nuevas conciencias. La cocina que escribirán los chefs del mañana y que se transmitirá a los restaurantes de todo el mundo será una auténtica cocina del renacimiento.»

CALENDARIO DE EVENTOS

Desde hoy

Pida su formulario de inscripción y las reglas detalladas del concurso en la siguiente dirección: concours@ethic-ocean.org

8 de enero de 2024 (medianoche)

Cierre de inscripciones.

CATEGORÍA PROFESIONALES

Cocineros profesionales

14 MAYO DE 2024

Concurso «Cocineros» - Profesionales de Francia

Pruebas en la escuela FERRANDI Paris, Francia para los siguientes países: Albania, Alemania, Andorra, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Kosovo, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, República de Macedonia del Norte, Malta, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania, Serbia, Suecia, Suiza.

CATEGORÍA ESTUDIANTES

Estudiantes de restauración

10 Y 11 ABRIL DE 2024

Concurso «Cocineros» - Estudiantes de Europa del Norte y del Oeste

Pruebas en la escuela Yvon Bourges Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, Estonia, Islandia, Francia, Irlanda, Islandia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Mónaco, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza.

30 ABRIL Y 1 MAYO DE 2024

Concurso «Cocineros» - Estudiantes de Europa del Sur y del Este

Pruebas en el Instituto Hotelero y gastronómico LE MONDE en Atenas, Grecia para los candidatos de los siguientes países: Albania, Andorra, Austria, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, España, Georgia, Grecia, Hungría, Italia, Kosovo, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, República de Macedonia del Norte, Malta, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania, Serbia.

CATEGORÍA ESTUDIANTES

Estudiantes de formándose de «Comercialización y servicios de restauración»

10 Y 11 ABRIL DE 2024

Concurso «Actores de sala» - Estudiantes de Europa

Pruebas en la escuela Yvon Bourges Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Andorra, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Kosovo, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, República de Macedonia del Norte, Malta, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania, Serbia, Suecia, Suiza.

NUESTROS GANADORES

PRIMEROS PREMIOS 2023



GURVAN LE MEUR

FERRANDI Paris, campus de Rennes

Concurso «Actores de la sala»

Estudiantes de Europa

«Es esencial que los profesionales de la restauración colaboren con los pescadores y acuicultores, y que el sector trabaje de

forma concertada y sostenible, con objetivos comunes. Este concurso me ha permitido salir de mi zona de confort, ampliar mis conocimientos y mejorar mi técnica, al tiempo que he trabajado mi creatividad y me he implicado en un proyecto socialmente responsable que aborda los problemas a los que se enfrenta el mundo que nos rodea.»



SIMON BRESSON

Escuela Yvon Bourges Dinard, Francia

Concurso «Cocineros»

Estudiantes de Europa del Norte y del Oeste

«El concurso Olivier Roellinger me abrió los ojos sobre la importancia de elegir bien

las especies marinas y las técnicas de pesca. Además, exigí un gran rigor en cuanto a la organización y la gestión del trabajo en la cocina. El examen oral pone de relieve todo el trabajo realizado y destaca los productos que son tan importantes para nosotros.»



FRANCISCO COSTA

Escola de Formação Turística e Hoteleira, Portugal (Azores)

Concurso «Cocineros»

Estudiantes de Europa del Sur y del Este

«Vivo en una isla del océano Atlántico. Mi padre era submarinista y mi madre es una

cocinera increíble. Me han dado una pasión por el mar y la vida marina. Como cocinero, tenemos que desafiarnos a utilizar lo que nos dan y evitar aumentar la presión sobre ciertas especies muy consumidas. Tenemos que abordar estas cuestiones para que las generaciones futuras puedan disfrutar de los privilegios que tenemos hoy.»



MAXIME SZCZEPANIAK

L'Auberger de Boffres, Francia

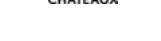
Concurso «Cocineros»

Profesionales de Europa

«Hoy, como chefs, nos incumbe dar ejemplo y poner de relieve formas accesibles y sostenibles para que el mayor número posible de personas pueda comer pescado,

marisco o crustáceos de manera responsable. Los valores que defiende el concurso me son muy queridos. Creo que es importante demostrar que «comer» también significa «preservar».»

COFUNDADORES



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

