

# CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR

EDICIÓN  
2022

**Concurso para futuros profesionales de la restauración, comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos.**

Los recursos pesqueros se están agotando mientras el pescado, moluscos y crustáceos seducen cada vez más los consumidores. Verdadero vínculo entre profesionales de la industria pesquera y acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de 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 a partir de ahora con el concurso de "Actores de sala".



## CONCURSO

### 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 5 talleres.

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

### Desde hoy

Pida su formulario de inscripción y las reglas detalladas del concurso en la siguiente dirección:

[concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org)

**21 de enero de 2022**  
(medianoche)

Cierre de inscripciones.

### CATEGORÍA "PROFESIONAL"

**Jóvenes profesionales de la restauración**  
(menores de 35 años)

**22 DE MARZO 2022**

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.

## CALENDARIO DE EVENTOS

### CATEGORÍA "ESTUDIANTE"

**Estudiantes de restauración y de "Comercialización y servicios de restauración"**  
(menores de 25 años)

**16 DE MARZO DE 2022**

**Categoría Estudiantes de Europa del Norte y del Oeste**

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

**4 DE MAYO DE 2022**

**Categoría 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, Malta, Moldavia, Montenegro, Polonia, Portugal, República Checa, República de Macedonia del Norte, Rumania, Serbia.



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

### OLIVIER ROELLINGER

Chef de Maisons de Bricourt y Vicepresidente de Relais & Châteaux

"Este concurso es para jóvenes cocineras y cocineros que quieran actuar en el día a día para la conservación de los recursos del mar y así dar un sentido adicional a su profesión.

Desde 2020, deseamos involucrar a los equipos de sala, estos "Actores de la sala" que acercarán la pedagogía a todos los clientes. Al participar en el concurso, ya has ganado: entiendes que mañana la buena cocina será parte de un concepto transición alimentaria ecológica. Es una responsabilidad que nos tenemos unos a otros en relación al océano. Depende de nosotros salvar la despensa de la humanidad."



COFUNDADORES



CON EL APOYO DE

[concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org)

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)

