

# CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR



## 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 todos los 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 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 del inscripción y las reglas detalladas del concurso en la siguiente dirección: [concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org)

**6 de enero de 2025 (medianoche)**  
Cierre de inscripciones.

### CATEGORIA PROFESIONALES Cocineros profesionales

**7 ABRIL DE 2025**

Concurso «Cocineros» - Profesionales de Europa

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.

### CATEGORIA ESTUDIANTES Estudiantes de restauración

**2 ABRIL DE 2025**

Concurso «Cocineros» - 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, Islandia, Francia, Irlanda, Islandia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Mónaco, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza.

**24 ABRIL DE 2025**

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, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Georgia, Grecia, Hungría, Italia, Kosovo, Liechtenstein, Malta, Moldavia, Montenegro, Polonia, Portugal, República Checa, República de Macedonia del Norte, Rumania, Serbia.

### CATEGORIA ESTUDIANTES Estudiantes de formándose de «Comercialización y servicios de restauración»

**2 ABRIL DE 2025**

Concurso «Actores de sala» - Estudiantes de Europa

Pruebas en la escuela Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de 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.

COFUNDADORES

EN COLLABORACION CON



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

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

