

T R O P H É E D E S
FRÈRES HAEBERLIN

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE, SERVICE ET SOMMELLERIE

T R O P H É E D E S
FRÈRES HAEBERLIN

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE, SERVICE ET SOMMELLERIE

LUNDI 19 MARS 2018

DOSSIER DE CANDIDATURE

Dossier à retourner dûment complété, accompagné de toutes les pièces demandées,
avant le 15 octobre 2017 à :

**Charte Conseils
Maurice Roeckel**

11 rue du Vignoble 67520 Marlenheim
Tél. 06 08 54 12 60
Email : m.roeckel@charte-conseils.fr

L'ÉTABLISSEMENT

Enseigne : _____

Adresse complète : _____

Pays : _____

Téléphone : _____

Fax : _____

E-mail : _____

Site internet : _____

LES INSCRIPTIONS SONT À ADRESSER AU
PLUS TARD POUR LE 15 OCTOBRE 2017 À

Charte Conseils / Maurice Roeckel

11 A , rue du Vignoble 67520 MARLENHEIM
Tél. +33 (0)6 08 54 12 60
Email : m.roeckel@charte-conseils.fr

www.haeberlin.fr

TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE, SERVICE ET SOMMELLERIE

L'ÉQUIPE

	CUISINE	RESTAURANT	SOMMELLERIE
Prénom, nom			
Âge			
Téléphone portable			
Date d'entrée dans l'établissement			
Fonction exercée			
Diplômes professionnels			
Capitaine d'équipe			

PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER DE CANDIDATURE

- Une attestation de l'employeur mentionnant que les trois membres de l'équipe sont employés dans l'établissement.
- Une photo couleur de l'équipe candidate, en tenue de travail.
- Un texte d'une dizaine de lignes expliquant la motivation de l'équipe participante et les raisons de sa participation à ce Trophée.

CUISINE

- La proposition de recette de cuisine (bon d'économat et fiche technique).
- La photographie de l'ensemble de la préparation dressée sur plat et avec saucière.

SOMMELLERIE

- Le questionnaire sommellerie : réponses dactylographiées sur format A4.
- Proposition d'un vin en accord avec le plat du coéquipier de cuisine. Le choix est à justifier par une courte explication (5 lignes maximum) en français ou en anglais.

RESTAURANT

- Une photographie de la table dressée, avec une légende énonçant le matériel et décors utilisés.
- Un argumentaire dactylographié (10 lignes maximum) portant sur le produit brut (Sandre) et sur la recette du chef, en français ou en anglais.

Date : ____ / ____ / 2017

SIGNATURES

Cuisine

Nom, prénom et signature :

Restaurant

Nom, prénom et signature :

Sommellerie

Nom, prénom et signature :