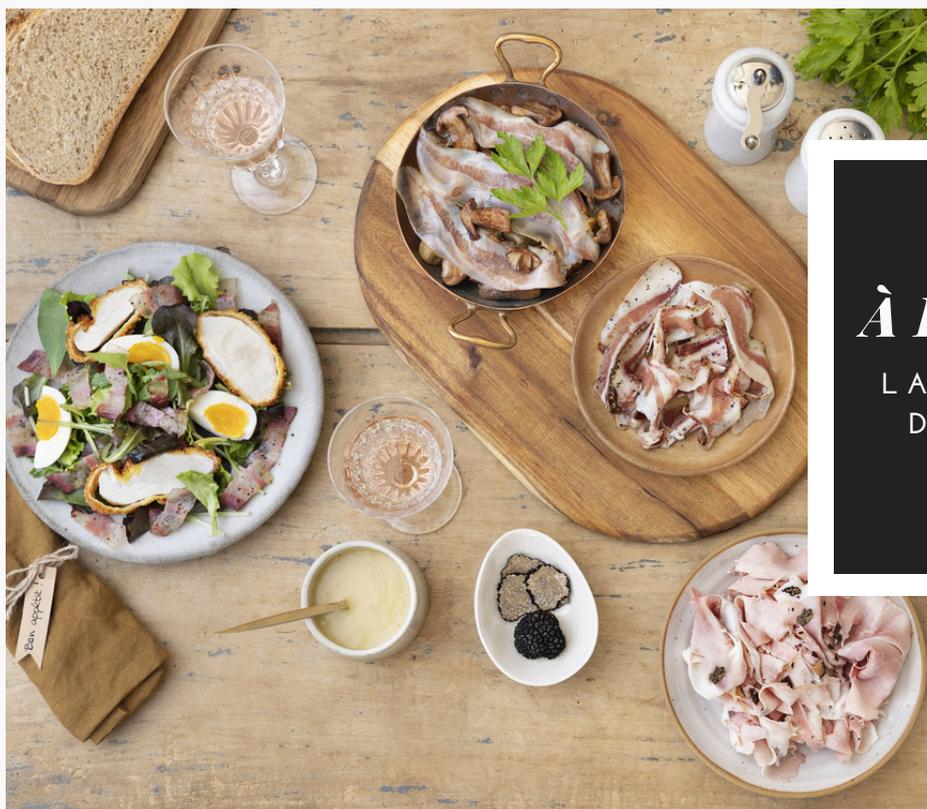


CONCOURS DE CHEFS

AOSTE PROFESSIONNEL

WWW.AOSTEFOODSERVICE.FR



À PROPOS DE
LA 7ÈME ÉDITION
DU CONCOURS

Pour satisfaire le plus grand nombre, les organisateurs du concours ont décidé de reporter au printemps 2022 la finale du concours. On le sait, l'année 2021 a largement été bousculée par la crise sanitaire et particulièrement le monde de la restauration. Plusieurs candidats potentiels et notamment les écoles hôtelières, ont interpellé les organisateurs en sollicitant la possibilité de participer pleinement à ce concours. Au regard de leur fidélité à l'épreuve, il a été décidé d'accéder à leur demande et de reporter de quelques mois la finale.

La finale est désormais organisée à Paris le 10 mars 2022, à l'Atelier des chefs (Paris). Avec une date ultime de dépôt des dossiers le 7 février 2022.

Soit un délai de trois mois supplémentaires, pour permettre au plus grand nombre de participer au concours. En plus des cuisiniers, restaurateurs et acteurs du snacking, le concours est ouvert à tous les métiers de bouche, dont les boulangers et les charcutiers-traiteurs ; avec toujours deux collèges de participants : les professionnels et les étudiants.

+ DE 4 600€

VALEUR TOTALE
DES LOTS

6 FINALISTES CHEF TÊTÉDOIE

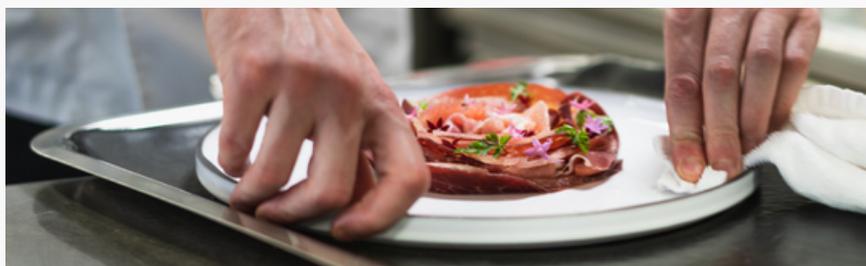
PROFESSIONNELS
ET ETUDIANTS

PRESIDENT DU
JURY



LA CHARCUTERIE

FAÇON BISTRO !



LE THÈME DU CONCOURS PERMET À CHACUN D'EXPRIMER SA CRÉATIVITÉ, DANS SA SPÉCIALITÉ

Accessible et traditionnel. Cet univers bistro si convivial, la charcuterie est largement présente. Emblème de la tradition et de l'artisanat, des différents terroirs de France et d'Europe, elle s'invite naturellement sur les tables. Elle est un incontournable de l'apéritif, où elle peut se manger avec les doigts. Sa saveur puissante, en fait un ingrédient majeur.

Le thème du concours de cette édition :
« **La charcuterie façon bistro** »,
permet à chacun d'exprimer sa créativité, dans sa spécialité. Une charcuterie largement présente dans cet univers bistro : apéritif, salades, tartines, croque-monsieur, pâtes, viandes, poissons...

CONNECTER

@AOSTEPROFESSIONNEL
#CONCOURSDECHEFS



**CONCOURS
DE CHEFS**

— 2021 —

06 12 71 08 01
remy.lucas@catemarketing.com
www.aostefoodservice.fr