

## CONCOURS



### CONCOURS CHEFS DE COLLECTIVITÉ Mardi 10 octobre 15h00>17h30

Venez assister au concours des Chefs de Collectivité de Normandie !!!

*Chaque candidat devra réaliser 1 plat à partir d'ingrédients imposés en 2h30.  
Ingrédients imposés : Dos de Cabillaud, 2 garnitures au choix dont 1 Légume de saison, et l'utilisation d'au moins 1 épice.*

*Les candidats seront jugés sur la méthode de fabrication, la présentation et les saveurs du plat, la créativité, l'utilisation de produit de saison, la gestion du budget et la maîtrise des dépenses, l'optimisation des déchets.*

## CONCOURS



Lundi 9 octobre  
14h30

**À partir d'un panier de produits locaux labellisés «GOURMANDIE», les chefs devront réaliser la meilleure recette en direct du salon !!!**

## FAITES CONNAISSANCE AVEC LES 4 CHEFS



**JEAN MONTMORENCY**  
Collège Guillaume de Normandie

Parcours du Chef : diplômé d'un CAP cuisine du Lycée Hôtelier de Dives sur Mér. Depuis 2004 il exerce son activité professionnelle dans le secteur de la Restauration Collective. En janvier 2007 il intègre le Conseil Départemental du Calvados et depuis 2012 il officie au collège Guillaume de Normandie de Caen.



**DIDIER CHABOT**  
Ehpad La Barillière

Parcours du Chef : obtention du CAP-BEP Cuisinier en juin 1986, Cuisinier à l'appartement de fonction du Chef d'état-major de l'armée de l'air à Paris, Chef dans divers restaurants et hôtels restaurants en Normandie (Ouistreham, Caen, Cabourg). A eu son propre restaurant de 1994 à 2000. Chef dans l'établissement depuis avril 2002.



**FRANCK SCOARNEC**  
Lycée Arcisse de Caumont

Parcours du Chef : obtention du CAP-BEP en Ecole hôtelière au Lycée Saint-Joseph à Angoulême. Sa carrière a démarré par des restaurants gastronomiques puis des restaurants dans des chaînes hôtelières. Puis second de cuisine au Lycée Arcisse de Caumont à Bayeux de septembre 1999 à décembre 2016 et à ce jour responsable de cuisine dans le même établissement.



**ARNAUD BOURGUIGNON**  
Résidence Services Seniors "La Girandière"

Parcours du Chef : après des études au Lycée Hôtelier Notre Dame de Nazareth à Douvres la Delivrande, il a exercé sa profession dans divers restaurants en France et en Angleterre puis s'est installé à son compte en région parisienne durant 15 années. Revenu en Basse Normandie en 2015 il est depuis Chef de cuisine à la Résidence pour Seniors "La Girandière" Caen.

## EN PARTENARIAT AVEC

Goodépices

GOUVILLE  
FROID

Promocash



RATIONAL

robot coupe