

SWISS
SVG
2025

Le concours pour
la restauration hospitalière, des EMS,
collective et de système

Trophy

SOUMISSION DU CONCOURS



svg-trophy.ch

VOTRE ÉQUIPE EST-ELLE LA MEILLEURE DE LA BRANCHE?

Patrick Lobsiger, CEO Pistor AG



**Chères collaboratrices et chers collaborateurs
du concours pour la restauration hospitalière, des EMS,
collective et de système,**

Vous faites en sorte que chaque jour plus d'un million de personnes en Suisse mangent des repas variés, sains et avantageux. Une performance de pointe, qui demande un talent particulier et mérite la plus grande des reconnaissances!

Le SWISS SVG-Trophy est le championnat suisse des professionnels de la restauration et a lieu pour la 8^{ème} fois déjà. Des équipes de trois personnes issues de la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système montrent leur savoir-faire dans leur propre établissement et créent un menu qui est évalué par un jury de la Société suisse des cuisiniers.

Montrez-nous votre savoir-faire; nous nous réjouissons de votre participation.

LE B.A.-BA DU TROPHY

Le SWISS SVG-Trophy est le championnat pour la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système.

Une équipe est composée de trois personnes qui représentent ensemble un établissement. Les membres de l'équipe ne doivent pas nécessairement provenir du même établissement.

Chaque équipe crée un menu attrayant de trois plats conformément aux directives du concours. Un jury d'experts désigne les six meilleures équipes. Ces dernières participeront à la finale en cuisine, qui aura lieu dans leur propre établissement. A cette occasion, le menu créé est cuisiné pour 60 personnes et à nouveau évalué par le jury d'experts.

Chaque équipe qui atteint la finale reçoit CHF 1500.-. L'équipe gagnante recevra le SWISS SVG-Trophy et sera considérée comme la meilleure équipe suisse en 2025.

→ **Vous trouverez toutes les informations sur le SWISS SVG-Trophy sur les pages suivantes ou en ligne sous [svg-trophy.ch](https://www.svg-trophy.ch).**

#01

QUI PEUT PARTICIPER?

Le SWISS SVG-Trophy est ouvert à tous les professionnels qui travaillent dans un établissement de la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système en Suisse.

Une équipe est composée de trois personnes. Ces dernières ne doivent pas nécessairement être issues du même établissement. Pour le nettoyage et le matériel, l'équipe peut être assistée par un casseroier.

#02

LA TÂCHE DU CONCOURS

Chaque équipe crée un menu attractif de 3 plats qui représente l'établissement et doit répondre aux exigences suivantes:

Composants du menu

- Une entrée chaude ou froide composée de 50 % légumes ou salade, complétée par une garniture de féculents et une de protéines.
- Un plat principal avec de la viande de bœuf, une garniture de féculent et deux garnitures de légumes de saison ou une alternative végane en plat principal.
- Un dessert à base de trois composants principaux: chaud, froid, congelé.

Quantité et coûts

- La quantité totale de nourriture par menu et par personne doit se situer entre 450 et 500 g.
- Le coût des marchandises par menu et par personne ne doit pas dépasser CHF 12.-.

Lors de la finale en cuisine, les six équipes préparent leur menu à trois plats dans leur propre établissement en 3.5 heures pour 60 personnes.

#03

COMMENT PARTICIPER

→ **S'inscrire en ligne**

Inscrivez votre équipe sur svg-trophy.ch. En plus des données de contact, saisissez les noms des trois membres de l'équipe ainsi que leur fonction actuelle.

→ **Créer le menu du concours**

Composez votre menu à 3 plats conformément aux directives du concours. Rédigez une description du menu avec tous les produits qui se trouvent dans l'assiette. Prenez une photo par plat.

→ **Soumettre le menu du concours**

Téléchargez la description de votre menu, y compris les photos, sur svg-trophy.ch et finalisez votre inscription.

Vos documents doivent pouvoir être présentés au jury de manière anonyme. **Veillez donc à ce que la description de votre menu et vos photos ne contiennent aucune indication permettant de déduire l'identité de votre établissement.**

En soumettant votre menu, vous confirmez que vous participerez à la finale si vous vous qualifiez.

#04

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Le jury d'experts examine et évalue les dossiers de candidature complets et soumis à temps selon les critères suivants:

Impression générale, composition du menu, créativité et photos max. 40 points

Description compréhensible max. 10 points

Total max. 50 points

Les six équipes avec le plus grand nombre de points se qualifient pour la finale en cuisine. Toutes les autres équipes évaluées reçoivent un certificat de participation après la remise du SWISS SVG-Trophy.

#05

LA PRÉPARATION À LA FINALE

Avant la finale en cuisine, un briefing obligatoire et détaillé est organisé pour chaque équipe pour la préparation à la finale. (Organisé par Pistor)

Le jour de la finale, chaque équipe prépare le menu soumis conformément à ce qui a été envoyé pour le concours (description et photos).

Les dates seront communiquées suffisamment tôt (voir point 10).

#06

LE JOUR DE LA FINALE

Conditions-cadres

Le jour de la finale se déroule dans le propre établissement – en parallèle à l'activité quotidienne habituelle. L'équipe finaliste prépare le menu complet pour 60 personnes sans l'aide des autres collaborateurs. Le temps alloué pour ce faire est de 3,5 heures.

15 des 60 menus préparés sont réservés au jury, aux invités du Trophy et aux sponsors. Les 45 autres menus sont à la disposition de l'établissement et de ses hôtes.

Le service de la cuisine au client ne fait pas partie de l'évaluation et est effectué selon la manière habituelle dans l'établissement (servi ou en libre-service) et par les collaborateurs correspondants.

Les règles pour la préparation

1. Mise en place: préparer les aliments principalement crus, non cuits et pesés
2. **Légumes et**
 - champignons** pelés, mais pas coupés en morceaux ou tournés
 - Fruits et salades** préparés, mais pas coupés en morceaux
 - Pommes de terre** pelées, mais pas coupées en morceaux ou tournées
 - Fonds de base** de goût neutre, non réduit
 - Viande/volaille** désossée, parée
 - Poisson** en filets, mais pas en portions
 - Biscuit** cuit, mais pas coupé
 - Pâtes de base** peuvent être prêtes à l'emploi
 - Ingrédients** pesés pour 60 personnes
3. Toutes les décorations ne peuvent être produites que durant le concours en cuisine.

Horaire

Le déroulement horaire de la finale en cuisine est basé sur la distribution habituelle des repas dans votre établissement. Si cette dernière commence, par exemple, à midi, l'horaire suivant s'appliquera:

- 07 h 45** Accueil par le jury d'experts
- 08 h 00** Contrôle des aliments par le jury d'experts
- 08 h 30** Démarrage en cuisine
- 12 h 00** Début du repas, temps de services 90 minutes
- 13 h 30** Fin du repas
- 14 h 30** Rétrospective du jury

Évaluation

Le jury d'experts indépendant évalue chacun des trois plats selon les critères suivants:

Mise en place, calquée avec précision sur les recettes	max. 10 points
Méthode de préparation de base, techniques de cuisson, bonnes pratiques de fabrication (BPF)	max. 30 points
Travail économique, hygiène, propreté, travail d'équipe et organisation	max. 10 points
Manière de dresser pendant le service, présentation, créativité	max. 10 points
Dégustation, harmonie et goût	max. 40 points

Total max. 100 points

Le jury d'experts évalue chaque plat avec un maximum de 100 points. Le résultat final correspond à la moyenne des points des trois plats et est incontestable.

#07

LES INDEMNISATIONS

Chaque équipe finaliste reçoit CHF 1500.- pour les essais en cuisine et les dépenses liées au jour de la finale. Tout le matériel photo et vidéo est à la disposition des équipes et des établissements afin de montrer leur participation dans les médias.

#08

CÉRÉMONIE DE REMISE ET PRIX

La cérémonie de remise des prix se déroulera dans un cadre festif. Ce n'est qu'ici que les équipes et les invités découvriront qui a remporté le SWISS SVG-Trophy et devient ainsi champion suisse. Les noms de tous les finalistes seront publiés dans la presse spécialisée.

Prix

1^{ère} place

L'équipe gagnante reçoit un prix en espèces de CHF 3000.-, un Trophy ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et pour son établissement. En 2025, l'équipe pourra se dire championne suisse.

2^{ème} place

L'équipe gagnante reçoit un prix en espèces de CHF 2000.-, un Trophy ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et pour son établissement.

3^{ème} place

L'équipe gagnante reçoit un prix en espèces de CHF 1500.-, un Trophy ainsi qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et pour son établissement.

4^{ème} place

Toutes les autres équipes finalistes recevront chacune CHF 700.- de même qu'un diplôme pour chaque membre de l'équipe et l'établissement. Elles partagent toutes la 4^{ème} place et sont citées par ordre alphabétique.

#09

MATÉRIEL PHOTO ET VIDÉO

En participant au concours, les équipes participantes autorisent les trois partenaires (SVG, skv et Pistor) à utiliser gratuitement les photos et les vidéos prises dans le cadre du SWISS SVG-Trophy lors de relations publiques et dans la presse. Les organisateurs n'échangent aucune correspondance sur le concours, excepté les communications aux équipes explicitement mentionnées dans la description du concours. L'évaluation des travaux par le jury d'experts est sans appel. La voie juridique est exclue.

#10

AGENDA

Début des inscriptions en ligne	1.8.2024
Date limite de soumission du dossier de concours	21.11.2024
Annonce des équipes finalistes et date de la finale en cuisine	6.12.2024
Briefing obligatoire des équipes nominées avec shooting photos	6.1.2025
Finale en cuisine	25.-27.2.25
Finale en cuisine	4.-6.3.25
Evaluation des finales en cuisine	6.3.2025
Cérémonie de remise des prix	28.3.2025

TROIS PARTENAIRES AU SERVICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Un partenaire puissant pour une branche puissante

Depuis 1962, la SVG contribue à la mise en réseau dans la restauration hospitalière, des EMS et collective, propose des formations continues spécifiques, et s'engage pour la reconnaissance et l'appréciation méritées de la branche. Avec le lancement du SWISS SVG-Trophy, l'Association s'est fixé pour objectif de rendre visibles à l'extérieur les remarquables réalisations et le niveau professionnel extrêmement élevé de la branche.

→ svg.ch



Compétence professionnelle pour un SWISS SVG-Trophy couronné de succès

Avec le SWISS SVG-Trophy, la Société suisse des cuisiniers veut promouvoir le métier de cuisinier et créer un podium qui présente la culture alimentaire moderne dans la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système. Le concours vise à récompenser des professionnels capables de mettre en œuvre un art culinaire créatif, en utilisant de nouvelles techniques et en y consacrant un temps et des ressources raisonnables.

→ hotelgastrounion.ch



Le fournisseur pour la restauration collective

Pour que la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système puisse gâter ses clients au quotidien, elle a besoin de la compétence d'un fournisseur et d'un partenaire de prestations de services solide. Pistor met tout en œuvre pour que la branche puisse fournir chaque jour ses prestations de pointe avec brio et s'engage, avec le SWISS SVG-Trophy, à renforcer et à faire reconnaître l'ensemble de la branche.

→ pistor.ch

QUESTIONS ET RÉPONSES

Veillez vous adresser par e-mail aux spécialistes suivants:

Questions d'organisation professionnelle et liées au concours, questions techniques:

Société suisse des cuisiniers
kochverband@hotelgastrounion.ch

Informations relatives à l'organisation, contact avec les sponsors et les médias:

Pistor AG
Erich Büchler
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tél. +41 41 289 89 89
erich.buechler@pistor.ch

SPONSORS



WIBERG®

PARTENAIRES MÉDIAS

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

Salt & Pfeffer