

SWISS
SVG

2026

Trophy



SOUSSION DU CONCOURS

svg-trophy.ch

LE CHAMPIONNAT SUISSE DE LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE,
DES EMS, COLLECTIVE ET DE SYSTÈME

LE SWISS SVG-TROPHY

- est le championnat suisse de la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système.
- a lieu tous les 18 mois. La prochaine édition aura lieu en automne 2026, la date limite d'envoi est le 19 juin 2026.
- est ouvert à tous les professionnels travaillant dans la cuisine d'un établissement de la restauration hospitalière, des EMS, collective et de système.
- est un concours par équipe. Chaque équipe est composée de trois personnes qui représentent ensemble une entreprise. Elles ne doivent pas nécessairement provenir de la même entreprise.

#01 TÂCHES DU CONCOURS

Pour participer au SVG-Trophy, chaque équipe doit créer un menu à trois plats. Ce menu est évalué par une commission de concours neutre et, en cas de nomination, préparé pour 60 personnes dans le propre établissement de l'équipe le jour de la finale. Le jury professionnel indépendant de la Société suisse des cuisiniers évalue la finale en cuisine et désigne quelle équipe remporte le SWISS SVG-Trophy et devient championne de Suisse.

Le jour de la finale, un collaborateur ou une collaboratrice cas-serolier peut aider l'équipe pour le nettoyage et le matériel.

Spécifications du menu

- Le coût des produits par menu et par personne ne doit pas dépasser **CHF 12.-**.
- La portion totale de nourriture par menu et par personne doit être comprise entre **450 g et 500 g**.
- Le menu complet à 3 plats doit pouvoir être préparé en **3,5 heures** sans l'aide d'autres collaborateurs pour **60 personnes**:
 - 1^{er} plat** une entrée chaude ou froide reflétant la région ou l'entreprise.
 - 2^e plat** un plat principal à base de viande de bœuf avec un accompagnement de féculent et deux légumes de saison ou un plat principal entièrement végétarien avec un accompagnement de féculent et deux légumes de saison.
 - 3^e plat** un dessert composé des trois éléments principaux: chaud, froid, glacé.

Evaluation

Chaque équipe rédige une description détaillée de son menu à trois plats et la complète avec des photos professionnelles (1 photo par assiette). La description du menu doit inclure tous les produits qui se trouvent dans l'assiette. **Ni la description ni les photos ne doivent permettre d'identifier l'établissement.** En cas de nomination pour la finale, ce menu sera préparé par l'équipe dans son propre établissement, exactement comme il a été décrit et photographié.

Une commission de concours neutre évaluera toutes les descriptions de menus et photos soumises en temps voulu selon les critères suivants:

Impression générale, composition du menu, créativité et photos	40 points
Description compréhensible du menu	10 points
Total max. 50 points	

Les six équipes ayant obtenu le plus grand nombre de points seront sélectionnées pour la finale en cuisine. La décision de la commission de concours est définitive.

Une fois tous les menus évalués, au plus tard le lundi 29 juin 2026, les organisateurs informeront personnellement toutes les équipes si elles participent ou non à la finale. Toutes les équipes qui ne sont pas sélectionnées pour la finale recevront un certificat de participation par la poste. Les six équipes nominées recevront alors la date et l'heure de leur finale et sont tenues de participer au briefing.

#02

BRIEFING

Le briefing aura lieu le lundi 17 août 2026 à Rothenburg (LU). La participation est obligatoire pour tous les membres de l'équipe, car les photos officielles pour la presse seront prises ce jour-là. Lors du briefing, le jury professionnel indépendant se présentera, donnera des conseils utiles pour la finale en cuisine et répondra aux questions techniques sur le SVG-Trophy.

Chaque équipe nominée (équipe finaliste) recevra lors du briefing CHF 1500.- (par virement bancaire) pour les essais en cuisine et le travail fourni le jour de la finale.

#03

FINALE EN CUISINE

La finale se déroule dans le propre établissement, parallèlement aux activités quotidiennes usuelles. L'équipe prépare le menu à trois plats créé selon les spécifications du menu. 15 des 60 menus préparés sont réservés au jury professionnel, aux invités et aux sponsors du SWISS SVG-Trophy. Les 45 menus restants sont à la disposition de l'établissement.

Préparation (Mise en place)

Les aliments sont principalement préparés crus, non cuits et pesés pour 60 personnes (mise en place):

Légumes, champignons	pelés, pas coupés en morceaux ou tournés
Fruits et salade	préparés, pas coupés en morceaux
Pommes de terre	pelées, coupés en morceaux ou tournées
Fonds de base	neutre en goût, pas réduit
Viande, volaille	désossée, parée
Poisson	en filets, non portionné
Biscuit	cuit, pas découpé
Pâtes de base	peuvent être prêtes à l'emploi
Autres ingrédients	pesés pour 60 personnes

→ **Les garnitures ne peuvent être préparées que durant la phase finale en cuisine.**

Horaire

Le déroulement horaire de la finale en cuisine est basé sur la distribution habituelle des repas dans l'entreprise. Si celle-ci commence par exemple à 12 heures, le planning suivant s'appliquera:

07h45	Accueil par le jury professionnel
08h00	Contrôle des aliments par le jury professionnel
08h30	Démarrage en cuisine
12h00	Début du repas, durée du service: 75 minutes
13h15	Fin du service
13h30	Fin du repas
14h30	Feedback du jury professionnel

Le service de la cuisine aux clients ne fait pas partie du concours. Il est assuré selon les habitudes de l'établissement (service à table ou self-service) et par le personnel correspondant.

Évaluation

Le jury professionnel indépendant de la Société suisse des cuisiniers évalue chacun des trois plats individuellement avec un maximum de 100 points. Le résultat final correspond à la moyenne des points obtenus pour l'ensemble du menu et est définitif.

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

Total max. 100 points

#04

CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

La cérémonie de remise des prix aura lieu le samedi 19 septembre 2026 dans un cadre festif. Les finalistes et les invités découvriront à cette occasion qui a remporté le SWISS SVG-Trophy 2026 et est de ce fait devenu champion suisse. Le classement sera ensuite communiqué aux partenaires médias.

Toutes les équipes sont priées de porter ou d'apporter leur tenue de cuisine SVG-Trophy pour la remise des prix.

Prix

1^{ère} place

L'équipe gagnante reçoit un prix de CHF 3000.-, un trophée en verre, une distinction pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise, ainsi que le titre de champion suisse 2026.

2^e place

L'équipe reçoit un prix de CHF 2000.-, un trophée en verre ainsi qu'une distinction pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise.

3^e place

L'équipe reçoit un prix de CHF 1500.-, un trophée en verre ainsi qu'une distinction pour chaque membre de l'équipe et l'entreprise.

4^e place

Toutes les autres équipes reçoivent chacune CHF 700.- ainsi qu'une distinction pour chaque membre de l'équipe et chaque entreprise. Elles se partagent la 4^e place et sont mentionnées par ordre alphabétique.

#05

PRISES DE PHOTOS ET DE VIDÉOS

Des photos et des vidéos des membres des équipes et de leur travail seront prises lors du briefing et pendant toute la durée du SWISS SVG -Trophy. Ces prises de vue seront mises gratuitement à la disposition des équipes et des entreprises. En s'inscrivant, tous les participants déclarent accepter que les partenaires du concours (SVG, skv, Pistor) aient le droit d'utiliser gratuitement les prises de vue à des fins de communication et de promotion du SVG-Trophy. Cela inclut la transmission à des partenaires médias officiels, ainsi que la publication sur le site Internet du SVG-Trophy et sur les réseaux sociaux correspondants.

#06

AGENDA

<u>Dernier délai pour l'envoi du dossier</u>	<u>19.6.2026</u>
<u>Annonce des équipes nominées</u>	<u>29.6.2026</u>
<u>Briefing obligatoire de toutes les équipes nominées avec photos de presse</u>	<u>17.8.2026</u>
<u>Finales en cuisine</u>	<u>8./ 9./ 10./ 15./ 16./ 17. sept. 2026</u>
<u>Évaluation des finales en cuisine</u>	<u>17.9.2026</u>
<u>Journée divertissante pour les équipes finalistes</u>	<u>19.9.2026</u>
<u>Cérémonie de remise des prix, le soir</u>	<u>19.9.2026</u>