

EURO-TOQUES JEUNES

PRÉSENTATION



UNE VOLONTÉ DU BUREAU



Virginie Basselot et Michel Roth
Co-Présidents Euro-Toques France



Jacques Barnachon
Secrétaire Général
Euro-Toques France



Éric Coisel
Trésorier
Euro-Toques France

AVEC LE SOUTIEN



Clément BEAUNE

À l'époque, Secrétaire d'État en charge des Affaires européennes.



Guillaume Gomez

Ambassadeur du rayonnement de la gastronomie française.



Michel Lugnier

Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche chez Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



Valérie Drezet Humez

Cheffe de la Représentation de la Commission européenne en France



Christopher Weissberg

Député de la première circonscription des Français de l'étranger



Sarah El Haïry

Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports, chargée de la Jeunesse et de l'Engagement.



Bruno de Monte

Directeur Général du CFA Médéric et
Directeur Référent Euro-Toques Jeunes



Nicolas Breneliere

Chef du Paradis Latin
Chef rÉFÉrent Euro-Toques Jeunes

LES DÉLÉGUÉS ETJ



Émilie BARTHOLOME
CFA Médéric



Lilya ABAIR
CFA Médéric



Shannon STEINER
Ufa Michel Roth



Céline KARATAY
EPMT



Nathanaël MILLE
EPMT



Y-Lan VU
Lycée Jeanne
et Paul Augier



Axel MASSON
Lycée Jeanne
et Paul Augier

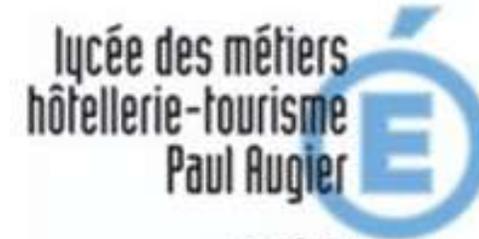


Thomas FARGE
Campus de Groisy



Lilian GOUR
Campus de Groisy

MEMBRES FONDATEURS



QU'EST-CE QU'EURO-TOQUES JEUNES ?

Euro-Toques Jeunes : un projet qui s'adresse aux jeunes en formation initiale

Euro-Toques Jeunes (ETJ) s'ouvre aux jeunes en deuxième année de CAP, en Bac Pro, en Brevet Professionnel, en BTS, en mentions complémentaires. Ce projet s'adresse aux jeunes qui sont en apprentissage, en cuisine, en pâtisserie mais aussi dans d'autres métiers comme la boulangerie, la sommellerie et les métiers de la salle ...

ETJ s'appuiera sur les directeurs des CFA et lycées hôteliers. Les professeurs de ces établissements seront conviés à rejoindre ETJ et à être une courroie de transmission entre les professionnels en activité et les étudiants.



LES ENJEUX



Rapprocher les futurs professionnels des professionnels en exercice en mettant en lumière le binôme « producteur-restaurateur ».



Renforcer le sentiment d'appartenance à une communauté qui place le produit, sa qualité et son origine européenne au cœur de sa philosophie gastronomique.



Permettre la participation des jeunes générations à la définition des enjeux de la profession en matière de sauvegarde et de promotion des produits et ainsi mieux prendre en compte des sujets essentiels pour eux comme : la rémunération des producteurs, l'environnement, la biodiversité, les circuits courts, l'anti-gaspillage, l'usage des protéines ...



Promouvoir un modèle alimentaire français et européen qui s'appuie sur les savoir-faire et des produits ayant une histoire.



LES ACTIONS

Un programme « À la rencontre du binôme producteurs-chefs »

Un binôme « chef-producteur » se déplacera 1 fois par saison pour venir à la rencontre des jeunes et mettre en lumière la complémentarité et le lien qui se noue entre un produit et une recette.

Intégration des jeunes dans les débats

Demander l'avis des jeunes générations sur la sauvegarde et la promotion des produits et ainsi mieux prendre en compte des sujets essentiels pour eux comme :

La rémunération des producteurs, l'environnement, la biodiversité, les circuits courts, l'anti-gaspillage, l'usage des protéines.

Participation aux événements Euro-Toques

Permettre la participation des jeunes et des formateurs aux événements organisés par Euro-Toques pour favoriser la transmission des valeurs prônées par l'association.

La création d'un réseau régional

Bâtir un réseau régional fort, pouvant devenir une sorte d'ERASMUS Régional pour faciliter les échanges et les connexions pour un stage ou un apprentissage.

Organisation de rencontres régionales au sein des différents établissements.



INTÉGRER EURO-TOQUES JEUNES C'EST :

- **S'**engager sur une charte de valeurs, déclinée de la charte européenne.
- **R**ejoindre une grande famille en France, puis à travers toute l'Europe, qui aura à cœur de partager, entre générations, la connaissance de la diversité des produits de qualité et les savoir-faire de la gastronomie française et européenne.
- **F**aciliter les échanges entre étudiants Erasmus et les connexions pour un stage ou un apprentissage.
- **G**agner en expérience, grâce à des mentors mobilisés pour transmettre leur savoir-faire et leur passion.
- **A**voir des échanges concrets avec des professionnels de la production, de la transformation de la distribution en contact avec les chefs cuisiniers et les artisans des métiers de bouche, pour comprendre le respect des saisons, des produits et des producteurs.
- **Ê**tre capable par la suite de transmettre aux clients et aux consommateurs la passion d'une cuisine de qualité, de saison, avec des produits frais transformés sur place.
- **D**évelopper le réseau pour les futurs jeunes de demain.
- **A**voir accès à des offres de stage, d'emplois.



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Une communication ludique et orientée vers les jeunes

- Réalisation de courtes vidéos,
- Organisation de rencontres en live autour d'un produit, d'une recette, de techniques de grands chefs pour les examens, etc ... afin de permettre un échange questions-réponses avec les jeunes
- Lancement d'un Tik Tok Food pour la diffusion de recettes et d'astuces, et proposer aux ETJ de participer à la création de contenus en nous envoyant leurs recettes.
- Mise en place de sondages sur des thématiques pour recueillir les avis et les opinions des jeunes sur les enjeux de la profession.



Et beaucoup d'autres surprises ...



LA CHARTE EURO-TOQUES JEUNES



#ETJ CHARTE EURO-TOQUES JEUNES

EN REJOIGNANT EURO-TOQUES JEUNES JE M'ENGAGE À :

RESPECTER LES VALEURS DE L'ASSOCIATION :
LE PRODUIT FRAIS, DE SAISON, TRANSFORMÉ SUR PLACE

ÊTRE PRESCRIPTEUR D'UNE ALIMENTATION Saine SUR ET DURABLE BASÉE SUR
L'UTILISATION DE PRODUITS DE QUALITÉ RESPECTANT LES CYCLES NATURELS,
GARANTISSANT DES GOÛTS AUTHENTIQUES ET DONNANT DU PLAISIR.

PROMOUVOIR LES PRODUITS AYANT UNE ORIGINE, LES SAVOIRS FAIRE ET LA CULTURE
ALIMENTAIRE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE.

ÊTRE SENSIBLE AUX SUJETS SOCIÉTAUX/ENVIRONNEMENTAUX (LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE, RECYCLAGE, MODE DE PRODUCTION, ORIGINES DES PRODUITS,
TRAÇABILITÉ) ET À CONTRIBUER À FAIRE ÉVOLUER LA PROFESSION.



SITE INTERNET EURO-TOQUES FRANCE



LES RÉSEAUX SOCIAUX



INSTAGRAM



TWITTER



TIK TOK



LINKEDIN



FACEBOOK



HASTAG À UTILISER

#ETJ

UN ŒIL SUR LES 10 DERNIERS MOIS



DES INTERVENTIONS

DES MASTERCLASS PRODUIT EN COLLABORATION AVEC :

- LES JEUNES DES CFA ET LYCÉE HÔTELIERS #ETJ
- LES PRODUCTEURS AGRICULTEURS
- LES CHEFS CUISINIERS ETC

LÉGUMES



GIBIER



VOLAILLE



ANTI-GASPI



OEUF



COQUILLE SAINT-JACQUES



PÂTES



DES INTERVENTIONS

DES MASTERCLASS PRODUIT EN COLLABORATION AVEC :

- LES JEUNES DES CFA ET LYCÉE HÔTELIERS #ETJ
- LES PRODUCTEURS AGRICULTEURS EUROPÉENS
- LES CHEFS CUISINIERS EURO-TOQUES INTERNATIONAL



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

UNE COMMUNICATION LUDIQUE ET ORIENTÉE VERS LES JEUNES

Réalisation de courtes vidéos sur des produits

Comment fait-on des pommes Darphin ?
Et surtout quel ustensile utiliser ?

Le blé comment peut-on le cuisiner
chef ?
Et comment est-il fabriqué ?

Comment cuire la volaille ?



Dans l'émission
"La cuisine du village"
on parle blé



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



LIVES

Organisation de rencontres en live autour d'un produit, d'une recette, de techniques de grands chefs pour les examens, de masterclass sur une découpe, un produit etc ... afin de permettre un échange questions-réponses avec les jeunes et développer leurs réseaux.



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

LIVES

Transmission

Mise en avant à travers des story, des lives en présence de chefs, de producteurs, d'agriculteurs et de jeunes, la gastronomie de chaque culture et la richesse créative et gustative qu'apporte le mélange des produits français et européen.



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

TRUCS ET ASTUCES

Diffusion de trucs d'astuces entre chefs et jeunes aussi bien pendant les masterclass que sur les salons.

Toutes les astuces peuvent se retrouver sur nos réseaux sociaux.



UN CONTENU DÉDIÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

VIDÉOS

Promotion des produits IGP/AOP Français et Européen à travers la diffusion de vidéos mettant en avant la transmission entre chefs et jeunes sur tous les réseaux sociaux Euro-Toques Internationale (13 pays) et celle de la Commission Européenne.



UNE PRÉSENCE AU SALON DE L'AGRICULTURE

DES TABLES RONDES AVEC DEGUSTATION DES PRODUITS DES PRODUCTEURS ET AGRICULTEURS PRESENTS CUISINÉS PAR LES CHEFS EURO-TOQUES ET DES JEUNES DE CFA ET LYCÉE HÔTELIERS



#agri
demain
Une terre à découvrir





EURO-TOQUES FRANCE
10 rue de Sèze
75009 Paris