



# Sujet trophée ANCRAH

Dates : **1<sup>er</sup> et 2** avril 2023

Lieu : CFA de Gevingey

**5** métiers : **C**uisine, **S**ervice, **B**oucherie, **P**âtisserie et **B**oulangerie

## Pâtisserie :

### Pour l'épreuve :

Réaliser un entremets en libre interprétation pour 4/6 personnes (Cercle à entremets de 180), éco-responsable, en intégrant **un** produit marqueur de votre région, et en utilisant du chocolat « **Cacao Barry** » avec les couvertures suivantes :

**Extra Bitter, Inaya, Lactée Sup, Alunga** ou **Zephyr** et un produit « **Boiron** ».

Réaliser un dessert à l'assiette en utilisant les mêmes recettes que l'entremets mais présentées différemment. Dresser 4 assiettes.

Durée de l'épreuve : 3h

### Pour la qualification :

- Envoyer le nom et la photo en couleur de l'entremets.
- Faire une brève explication du choix de l'entremets.
- Donner la liste des ingrédients pour les deux réalisations (entremets et dessert assiette)
- Le croquis du montage de l'entremets en format JPEG ou PDF



# Cuisine :

## Pour l'épreuve :

- Réalisation de 2 garnitures et une sauce destinée à accompagner un plat à base de viande qui sera tiré au sort la veille du trophée.
- Le dressage se fera sur plat et la recette sera réalisée pour 4 personnes, la sauce en saucière à part.
- Les garnitures devront être réalisées en utilisant les produits du panier fournis le jour de l'épreuve. **(Voir contenu du panier en annexe)**
- Intégrer 1 produit marqueur de votre région pour la réalisation de la sauce ou une des garnitures. Ce produit marqueur sera amené par vos soins

**Durée de l'épreuve :** 3h

## Pour la qualification :

- Envoyé le nom et la photo en couleur de vos garnitures dressées sur plat.
- Faire une brève explication de votre choix
- Liste et poids des ingrédients utilisés pour la réalisation de cette recette
- Progression de la recette

# Service HCR :

## Pour l'épreuve :

- Réalisation de 2 cocktails : celui de région, créé par vos soins avec **un** produit marqueur de votre région et un autre tiré au sort parmi la liste suivante : Piña colada, Blue lagoon, Macca, et Margarita. **(Kit cocktail fourni par EUROLAM)**
- Mise en place d'une table pour 4 personnes avec pliage de serviette libre **(Linge fourni par LINVOSGES)**
- Découpe et flambage de fruit **(Poêlon de flambage fourni par CRISTEL)**
- Atelier argumentation de région, réaliser un support power point original et attractif, et présentez votre région à l'oral.
- Mise en situation : prise de commande d'un menu à l'ardoise expliqué en amont par le chef, annonce au passe et service du vin correspondant au menu.
- Prise de connaissance d'un plateau de fromages la veille, argumentation et service du fromage au plateau le jour J.

**Durée de l'épreuve :** 3h soit 30 minutes par atelier

## Pour la qualification :

- Le power point sur l'argumentation de région



# Boulangerie :

## Pour l'épreuve :

- **Pain de campagne** : Autolyse 30 à 40 min

A partir d'1kg de farine mis en œuvre, vous réaliserez :  
4 pains en 2 formes différentes.

- **Pain complet**

A partir d'1kg de farine mis en œuvre, vous réaliserez :  
5 pains en 2 formes différentes.

- **Pain de mie**

A partir d'1kg de farine mis en œuvre, vous réaliserez :  
5 pains en 2 formes différentes.

- **Pain viennois**

A partir d'1kg de farine mis en œuvre, vous réaliserez :  
6 baguettes Viennoises

- **Tartines salées :**

A l'aide d'une de vos productions, sur pâte cuite, vous réaliserez 3 tartines salées identiques en utilisant les produits mis à votre disposition dans un panier imposé et **2** ingrédients produits marqueurs de votre région. ([Voir contenu du panier en annexe](#))

## Durée de l'épreuve : 4h30

Mise à disposition d'un levain mais chaque candidat sera libre d'apporter son propre levain

## Pour la qualification :

- Envoyez la photo de vos 3 tartines.
- Faire une brève explication de votre choix de tartines.

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron

Euresto

L'Hôtellerie  
Restauration  
INFORMATIONS ET ANNUNCIÉS POUR VOTRE RESTAURANT

EUROLAM

linvosges

L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

Ekole

CHARTREUSE

CRISTEL

EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE

robot coupe

Robur



# Boucherie :



## Pour l'épreuve :

- Mandoline de bœuf
- Carré de côtes de veau
- Gigot d'agneau

### Désosser

- Désosser la mandoline de bœuf
- Désosser les vertèbres dorsales de veau
- Désosser le gigot d'agneau sauf la souris !

### Séparer

- Séparer la mandoline
- Séparer le dessus de côte de veau

### Parer

- Parer le gigot d'agneau
- Parer le carré de côtes pour rôtir

### -Eplucher

- Eplucher la macreuse à bifteck + le dessus de palette (surprise+merlan)

### Ficeler

- Ficeler un rôti dans le dessous de macreuse coupé par un membre du jury
- Ficeler le carré de côtes de veau pour rôtir
- Ficeler le gigot d'agneau à rôtir

### Présenter/décorer

- Présenter les pièces de bœuf, veau, agneau sur support fourni par vos soins avec décor en légumes et fruits

**Durée de l'épreuve : 4h**

## Pour la qualification :

- Envoyez une photo de votre présentation bouchère sur un support que vous aurez réalisé et qui mettra en avant votre région sans en indiquer le nom.



# Panier trophée ANCRAH 2023 Acte 1<sup>er</sup>

## Panier cuisine

Légumes	Fruits	Economat	BOF	Viande charcuterie	poisson
1/2 céleri rave	2 poires william	1/4 litre vin blanc	250g de beurre	200g de chorizo	100g de Hareng fumé
1 potimarron	2 pommes Granny Smith	1/4 litre de vin rouge	500g de farine	250g de blanc de poulet	100g de haddock
4 endives	3 citrons vert	1/4 litre cidre	6 œufs	4 tranches J. de pays	6 huîtres
300g de ch. de Paris	2 citrons jaunes	1/4 litre de bière	50cl de crème	100g de poitrine 1/2 sel	100g de truite fumée
300g de pleurote	1 grenade	10 cl de cognac	50cl de lait		
2 oignons rouge	300g de raisin noir	10 cl nolly prat	100g tome des Pyr.		
2 échalotes	3 fruit de la passion	10 cl de Chartreuse			
1 tête d'ail	1 mangue				
1 branche de céleri					
1 poireaux					
500g de pdt BF 15					
250 de vitelote					
250 de patates douces					
2 côtes de blettes					
400 d'épinard frais					
400g de carotte					
250 g de chou de Bruxelles					
Herbes fraîche: 1/4 botte					
Persil plat, cerfeuil, ciboulette					
Coriandre, menthe, basilic					

## Panier Boulangerie

120g de tomate et T. cerise	2 carottes				
120g de jambon de pays	1/2 concombre				
120g saumon fumé	3 choux de bruxelle				
120g blanc de poulet	50g de roquette				
3 champignons de paris	Ciboulette, cerfeuil, basilic				
120 g de parmesan bloc	coriandre, aneth, menthe				
120g de comté bloc	50g d'olive noire				
120g de brebis bloc	120g de chorizo				
120g de mozzarella bille	1 poire, 1 grany smith				
50g de beurre	huile d'olive, vinaigre cidre				
1 citron vert et 1 jaune	1 oignon rouge, 1 échalote				
2 endives	1 petite boîte de thon				
50g de roquette	1 petite boîte de pois chiches				
50g de mesclun de salade	Sel, poivre et fleur de sel				

## Panier Pâtisserie

Beurre	Farine	Glucose	Voir Sujet
Lait	Sucre semoule	Fondant	Praliné
Crème	Sucre glace	Cacao poudre	Beurre Mycryo
œufs	Poudre d'amande	<b>Chocolat cacao Barry</b>	Produit BOIRON
ovo produits	Amande entière	Blanc, noir et lait	

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron



L'Hôtellerie  
Restauration

EUROLAM

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPÉRIENCE DU BEAU LINGE

Ekole



EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE

robot coupe



# Trophée ANCRAH 1<sup>er</sup> ACTE



## 1. Article 1 :

**1.1** Ce concours est organisé par L'A.N.C.R.A.H. (Association Nationale des CFA de la Restauration, Alimentation et Hôtellerie) Cette association est ouverte à l'Europe, sous la responsabilité de ses délégués régionaux.

Le dossier est disponible sur le site officiel de l'association depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2022

<https://www.ancrah.fr>

ou à défaut en contactant le président de l'association :

M. Le Bacquer maël : [m.lebacquer.ancrah@gmail.com](mailto:m.lebacquer.ancrah@gmail.com)

**1.2** Ce concours est ouvert aux élèves préparant le CAP pour les métiers suivants et/ou MCCDR:

- Cuisine
- Pâtisserie
- Boucherie
- Boulangerie
- Service HCR

**1.3** La limite d'âge est de 29 ans le jour du trophée

**1.4** Une exception sera accordée pour les candidats ayant présentés leur candidature en 2022 et n'ayant pas pu participer cause COVID et annulation du trophée.

**1.5** Tout inscrit doit justifier d'un contrat d'apprentissage

**1.6** Les candidatures doivent être effectuées avant le **10 mars 2023** en envoyant votre inscription par mail au président de l'association : [m.lebacquer.ancrah@gmail.com](mailto:m.lebacquer.ancrah@gmail.com)

**1.7** Les candidats sélectionnés seront prévenus par mail le **17 mars 2023**

**1.8** Le jury de la sélection sera composé de professionnels et de professeurs des métiers représentés.

## 2. Article 2 :

**2.1** : Tous les ingrédients pour chaque épreuve seront fournis lors de la finale (**Voir panier**)

### Exception :

- Pour le sujet de la pâtisserie les candidats devront apporter les ingrédients qui ne figurent pas dans le panier pâtisserie.
- Pour la recette cocktail de région, les candidats devront apporter leurs ingrédients.
- Pour les produits marqueurs de région, les candidats devront les apporter.

**2.3** : Tout ingrédient ne figurant pas dans les paniers, dans la fiche recette de pâtisserie ou dans la fiche recette cocktail de région, sera refusé.

**2.4** : Pour les supports power point chaque candidat concerné devra venir avec sa clé USB, le centre d'examen fournira les supports techniques digitaux nécessaires à la présentation des dossiers numériques.



### 3. Article 3 :

3.1 : Pour pouvoir être accepté et considéré comme complet, le dossier d'inscription est à envoyer obligatoirement par mail. Tout dossier envoyé par courrier ne sera pas accepté.

3.2 : Chaque candidat sélectionné pour la finale devra se présenter en tenue professionnelle de rigueur et réglementaire au métier représenté.

3.3 : Aucun signe, logo, signature, ou marque pouvant identifier un candidat, le CFA ou l'entreprise, qu'il représente ne sera accepté. Tout manquement à cette règle est passible de disqualification.

3.4 : La sélection est régionale mais la participation nationale se fait au meilleur des dossiers ; ainsi, une même région peut voir concourir plusieurs candidats.

### 4. Article 4 :

4.1 : Les candidats sélectionnés seront accompagnés par un professeur référent, leur hébergement sera pris en charge et organisé par l'association.

4.2 : Le transport des candidats qui se trouvent à plus de 100km du lieu de la finale sera pris en charge également sur présentation des justificatifs et sur la base d'un transport SNCF ou voiture sauf cas particulier pour l'Europe et les DOM-TOM.

4.2 : Le petit matériel courant est fourni par le CFA accueillant la finale, tout autre petit matériel mécanique spécifique (sonde, Thermomix, thermoplongeur, grill etc) devra être amené par le candidat sans signe distinctif.

4.3 : Tout matériel de dressage sera également fourni par le CFA accueillant la finale ou les partenaires.

4.4 : Le déroulé des épreuves sera présenté au plus tard une semaine avant la finale, sur le site de l'ANCRAH.

Les délibérations et remises des prix auront lieu après chaque épreuve.

### 5. Article 5 :

5.1 : Un co-équipier sera mis à disposition par le centre d'examen afin d'aider sur la logistique de chaque candidat. En aucun cas les co-équipiers ne pourront participer techniquement aux épreuves.

5.2 : Chaque épreuve est dotée d'un temps imparti précis, au-delà de ce temps le candidat en retard sera pénalisé par un décompte de points par minute.

Au-delà de 15 minutes de retard le candidat sera disqualifié.

5.3 : Chaque épreuve HCR dure 30 minutes, au-delà le candidat devra passer à l'épreuve suivante.

5.4 : Les décisions du jury pour l'ensemble du trophée seront sans appel

5.5 : Le passage des candidats sera tiré au sort.

5.6 : En cas d'égalité, les jurys tranchent par vote secret afin de respecter toute objectivité.

5.7 : En cas de désaccord, le président de jury pour chaque métier tranchera et sa décision sera sans appel.

5.8 : Chaque candidat devra restituer les locaux propres, une note sera attribuée pour le respect des règles d'hygiène.



5.9 : Les lauréats du trophée, autorisent l'ANCRAH à utiliser leurs recettes, les photos ou les supports numériques, à les représenter, les exploiter et les reproduire. La présente clause valant cession expresse à l'ANCRAH par les lauréats de leur droit patrimonial d'auteur sur lesdites recettes.

Les lauréats cèdent également leurs droits à l'image concernant les photos et les images prises durant le déroulement des épreuves, en faveur de l'ANCRAH pour tous types d'utilisation (site, brochure, affiches, etc...)

#### 6. Article 6 :

Ce trophée est doté de nombreux lots (stages, équipements, ouvrages professionnels...) Chaque candidat est récompensé, grâce notamment aux partenaires qui soutiennent l'association sur la manifestation, mais également grâce aux sponsors locaux.

La région accueillante appréciera la couverture médiatique qu'elle souhaite assurer pour cette manifestation.

#### 7. Article 7 :

L'ANCRAH se réserve le droit en cas de force majeure d'annuler la finale du trophée. L'organisateur ne saurait en être tenu responsable.

#### 8. Article 8 :

La particularité de ce trophée est d'associer en un même lieu 5 métiers liés par les plaisirs gustatifs. Ces épreuves sont conçues pour mettre en valeur les apprenants et ainsi mettre en avant leurs compétences. A travers ce trophée, nous retrouvons toutes les valeurs fondamentales qui font de nos métiers, des métiers d'excellence, de passion, de partage et de rigueur.

#### 9. Nos partenaires :



Fondée par Léon Goutagny en 1922 à Lyon, la société **Robur** développe un savoir-faire unique dans la confection de tenues de restauration professionnelles. L'étroite collaboration entre la société et les utilisateurs de ses **vêtements Robur**, sur la base de cahier des charges exigeants et avec un souci constant de qualité, ont permis la conception de tenues de cuisine et de service parfaitement adaptés ; résultat ? ils sont très confortables, fonctionnels et esthétiques, tout simplement.

Découvrez les nouvelles collections Robur et profitez des innovations tant au niveau du tissu que du design de ces vêtements de cuisine et tenues de service.

[https://www.roburstore.com/ot\\_fr](https://www.roburstore.com/ot_fr)

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron



L'Hôtellerie  
Restauration  
INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE METIER

EUROLAM

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

Ekole



CHARTREUSE



CRISTEL

robot coupe



Robur



EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE



**CRISTEL – Premier fabricant français d’articles culinaire inox haut de gamme.**

L’entreprise CRISTEL est nichée au Nord de la Franche-Comté, à Fesches-le-Châtel dans le Doubs.

Si la marque CRISTEL date de 1983, le savoir-faire de l’entreprise remonte à 1826.

CRISTEL exporte dans près de 40 pays à travers le monde, Europe, Japon, Corée, Moyen-Orient... ainsi qu’aux USA au travers de sa filiale créée en 2011.

Cette renommée internationale, CRISTEL le doit à son concept « COOK AND SERVE » à poignée amovible qui cumule tous les avantages de l’utilisation, au rangement et à l’entretien.

L’entreprise est labélisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

Les collections principales de CRISTEL sont labellisées « Origine France Garantie » (O.F.G.) avec un taux d’intégration de plus de 90 %, CRISTEL se hisse en tête des entreprises détentrices de ce label.

Très engagée au quotidien dans le respect de l’environnement, CRISTEL a reçu fin 2018 le Trophée RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

<https://www.cristel.com>



**Éditeur spécialisé dans le domaine de l’hôtellerie, la restauration, le tourisme, les collectivités et les métiers de bouche.**

Depuis 1950 Editions BPI est la maison d’édition de référence des étudiants et professionnels CHR, métiers de bouche et tourisme avec plus de 2000 titres édités et un catalogue de plus de 150 références actives.

Editions BPI est en particulier l’éditeur de "La Cuisine de Référence" (Michel Maincent-Morel), l’ouvrage référent de la formation de centaines de milliers de chefs depuis 1995.

<https://www.editions-bpi.fr>



C'est en France, au cœur de la bourgogne, région réputée pour sa gastronomie, que Robot-Coupe a inventé il y a près de 60 ans le Robot-Culinaire. En tant que précurseur et leader incontesté, Robot-Coupe, fabricant de matériel de préparations culinaire, propose une gamme d'appareils adaptée à chacun des besoins des professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, collectivités, traiteurs, pâtisseries).

<http://www.robot-coupe.fr/fr-fr/>

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron



L'Hôtellerie  
Restauration  
INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE METIER

EUROLAM

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

Ekole



CHARTREUSE



EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE

robot coupe

RR  
RobuЯ





Depuis 1984, EUROLAM fournit le matériel des futurs chefs dans les établissements de formation les plus prestigieux.

Spécialiste des malles de coutellerie et d'ustensiles, nous vous proposons l'intégralité de notre catalogue à la vente en ligne, vous garantissant ainsi du matériel professionnel assorti d'un service après-vente de qualité. En naviguant sur le site, vous voyagez à travers les différents univers culinaires : la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie et bien d'autres.

Si toutefois vous aviez des questions pendant votre navigation, n'hésitez pas nous contacter, toute notre équipe est à votre disposition dans un seul but, **vous apporter entière satisfaction.**

<https://www.eurolam-thiers.com/fr/>

## L'Hôtellerie Restauration

INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE MÉTIER

L'Hôtellerie Restauration accompagne les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à travers le journal, le magazine, le site internet et les réseaux sociaux.

- un site internet : Actualités : Articles, reportages, retours d'expérience, portraits de professionnels de notre secteur, étude des tendances, décoration...
- Emploi : L'Espace Recruteur pour diffuser toutes vos offres d'emploi et L'Espace Candidat
- SOS Expert : Des questions posées par les professionnels du secteur et réponses de nos experts et des fiches pratiques classées par thématique.
- Fonds de commerce : Mise en ligne de votre annonce et acquisition de votre futur bien.

<https://www.lhotellerie-restauration.fr>

DEPUIS 1923

# linvosges

L'EXPÉRIENCE DU BEAU LINGE

Au cœur des Vosges, la maison Linvosges, perpétue un savoir-faire reconnu alliant tradition et modernité depuis 1923. La collection dédiée aux professionnels se compose d'une large gamme de produits et tissus soigneusement sélectionnés afin de répondre aux exigences de l'hôtellerie et de la restauration. Déclinés dans différentes textures, couleurs et finitions, ils ont pour ambition de rendre chaque lieu unique.

<https://www.linvosges-hotellerie.fr>

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron



L'Hôtellerie  
Restauration  
INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE MÉTIER

EUROLAM

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPÉRIENCE DU BEAU LINGE

Ekole



EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE

robot coupe





Fabricant français de matériel de cuisson professionnel pour la grande cuisine depuis 1934, nous plaçons depuis toujours l'excellence au cœur de notre réussite. Notre société demeure familiale et indépendante de tout groupe. Notre marque de fabrique presque centenaire est au service des collectivités comme des restaurateurs les plus exigeants. Implantés aux pieds des montagnes de la Chartreuse, nous portons haut les valeurs de la rigueur et de la générosité dans l'effort.

<https://www.charvet.fr/vdoc/easysite/site-institutionnel/fr>

# KLÉSIA

PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

Nous accompagnons nos clients dans tous les domaines de la protection sociale, qu'il s'agisse de retraite, de santé, de prévoyance ou l'action et innovation sociales.

Parce que chaque client a des exigences, des contraintes, des besoins et une histoire qui lui est propre, nous construisons une protection sociale qui lui ressemble avec des garanties et des services conçus spécifiquement.

<https://www.klesia.fr/notre-groupe>

# LAFONT

## LA MARQUE LAFONT ÉCRIT L'HISTOIRE DU VÊTEMENT PROFESSIONNEL DEPUIS 1844

La marque Lafont, inventrice du premier pantalon de charpentier et de la fameuse salopette, est toujours leader sur le marché du vêtement professionnel avec une notoriété sans égale.

Fidèle à ses valeurs depuis plus d'un siècle et demi tout en étant à l'affût des innovations, Lafont fait la course en tête... Mettant au service des professionnels son savoir-faire, son recul industriel, son expertise, la maîtrise de la technicité des matériaux... Sans oublier le style qui est aussi sa marque de fabrique.

<https://www.a-lafont.com>



# Ekole

Ekole est l'Agence de communication de l'Enseignement et des Centres de Formation.

Nos équipes expertes, passionnées et réactives vous accompagnent pour créer une communication innovante et performante.

Logo, Supports Papiers, Site internet, Photos, Vidéos, Stand pour les salons, Réseaux sociaux !

Faites-nous confiance !

Nous sommes là pour vous conseiller et vous apporter la solution la plus performante "clé en main".

Tarifs préférentiels pour les adhérents de l'ANCRAH

<https://www.ekole.fr>



**EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™**

Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception. - Une présence dans plus de 90 pays (France, États-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni...) - De nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine. - Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création. - Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy™ dans le monde entier (26 chocolate Academy™ 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry). - Une marque responsable et engagée pour l'environnement avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100% de chocolats durables. En octobre 2020, la marque a déjà annoncé avoir 100% de fèves de cacao approvisionnées de manière durable.

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

**LAFONT**



EXPRIMEZ VOTRE

**KLÉSIA**  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
**boiron**

**Euresto**

**L'Hôtellerie  
Restauration**  
INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE METIER

**EUROLAM**

DEPUIS 1923

**linvosges**

L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

**Ekole**

**CHARTREUSE**

**CRISTEL**

**EDITIONS BPI**  
BEST PRACTICE INSIDE

**robot coupe**

**RR**  
Robuя





### Euresto, un PMS simple et intuitif

Euresto développe des solutions d'encaissement, de billetterie, et de gestion de stock certifiées NF525. La société accompagne tous les acteurs du secteur de l'hôtellerie/restauration et du tourisme, depuis 30 ans, en proposant des outils innovants qui se développent sans cesse en fonction des demandes de ses clients et des évolutions du marché. Euresto est spécialiste de solutions de gestion intuitive pour différents secteurs tels que l'hôtellerie, la restauration, l'éducation et le tourisme. De nombreux établissements, de chefs étoilés, de lycées hôteliers, mais aussi des Offices de Tourisme, des trains touristiques ou encore des parcs de loisirs, utilisent et font confiance aux applications Euresto.

<https://euresto.com>



### Boiron :

Depuis près de 80 ans, Les vergers Boiron concentre toute son énergie et son expérience dans le développement de solutions fruits qui libèrent le talent créatif des cuisiniers, des pâtisseries et des mixologistes du monde entier. En 1970, il y a cinquante ans, Les vergers Boiron invente la première purée de fruits surgelée avec un savoir-faire unique : sélection rigoureuse des meilleures variétés et des meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une saveur constante saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un procédé spécifique pour chaque fruit. Cette expertise guide l'entreprise familiale, encore aujourd'hui représentée par la 3e génération en la personne de son Président Alain Boiron. Les vergers Boiron proposent une gamme de plus de 54 saveurs de purées de fruits et de coulis, des fruits du verger aux fruits tropicaux en passant par les fruits rouges et les agrumes.

<https://www.my-vb.com>



En 1605 le Maréchal d'Estrées remet aux Chartreux de Paris un manuscrit contenant une liste de 130 plantes, nul ne sait d'où vient cette « recette »...le début d'une longue histoire qui continue aujourd'hui.

<https://www.chartreuse.fr/visites/>

LAFONT



EXPRIMEZ VOTRE

KLÉSIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

les vergers  
boiron



L'Hôtellerie  
Restauration  
INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE METIER

EUROLAM

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPERIENCE DU BEAU LINGE

Ekole



EDITIONS BPI  
BEST PRACTICE INSIDE

robot coupe

RobuЯ

