

Règlement Trophée « Les Nouveaux Entremets »

Dimanche 18 mars 2018

Article 1 : THEME et PRINCIPE

Le concours se déroule par équipe de deux pâtissiers.

Durant 4 heures, ils devront réaliser en direct et devant le public : deux entremets 6 personnes à base de chocolat ainsi que 50 mignardises (recette identique), deux desserts aux fruits 6 personnes, ainsi que 50 mignardises (recette identique).

Il s'agit de présenter des produits originaux, faisant appel à la créativité, à l'originalité et au sens de l'innovation. L'objectif est d'étonner et de surprendre par la composition et la présentation.

Les produits devront être désignés par un nom.

Article 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce trophée est ouvert aux professionnels du Grand Est.

Peuvent y participer : le chef d'entreprise, le chef de fabrication et tout ouvrier pâtissier âgé de 18 ans au minimum titulaire d'un CAP pâtissier.

Article 3 : DATE ET LIEU

Le dimanche 18 mars 2018 de 13h à 19h au salon Egast, podium des animations, Parc des Expositions à Strasbourg.

Article 4 : INSCRIPTION

La date limite d'inscription est fixée au 28 janvier 2018.

Le bulletin d'inscription joint à ce règlement devra être adressé par courrier à la

Corporation des Pâtissiers du Bas-Rhin / UCA67

Espace Européen de l'Entreprise - 2 allée d'Oslo - 67300 SCHILTIGHEIM

Fax. 03.88.26.00.45 ou mail : uca67@wanadoo.fr

Article 5 : SELECTION

La sélection des 6 équipes qui participeront à la finale du 18 mars 2018 sur le podium du salon Egast se fera de la manière suivante : les candidats doivent envoyer pour le dimanche 28 janvier 2018 au plus tard à la Corporation : une fiche de présentation la plus complète possible, les recettes de l'entremet et du dessert aux fruits, et une photo des produits finaux.

Attention, les noms des candidats ne doivent pas figurer sur les recettes, ni sur la fiche de présentation (uniquement sur le bulletin d'inscription). Les finalistes seront prévenus au plus tard la deuxième quinzaine de février 2018 de leur sélection. Il leur sera alors attribué un numéro d'équipe.

Article 6 : FINALE

Chaque équipe devra apporter toute la matière première utile à la réalisation des produits. Aucun produit fini ne sera toléré, toute la production doit être 100% Fait Maison et réalisée sur place.

Chaque équipe disposera d'un poste de travail comprenant : plaques de cuisson, four, frigo, cellule surgélateur.

Chaque équipe devra apporter son petit matériel : cul de poule, robot, fouet....

L'installation des équipes se déroulera de 13h à 13h30.

Le concours débutera à 13h30, le jury sera présent durant toute la durée de l'épreuve. Les membres du jury pourront poser des questions aux équipes, mais en aucun cas intervenir et donner des conseils aux candidats.

A 17h30, les candidats devront présenter tous les produits.

Des plateaux seront à disposition pour la présentation des mignardises (plateau noir 19*28cm).

Des semelles de présentation seront à disposition (à préciser lors du dépôt de dossier).

Un des entremets et un dessert aux fruits seront découpés pour la dégustation du jury.

Article 7 : JURY

Le jury est composé de professionnels et d'une personnalité extérieure.

Le Président du jury est obligatoirement un professionnel reconnu. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 8 : NOTATION

Elle sera effectuée selon les critères suivants :

- Présentation, finition
- Décor, difficulté
- Découpe
- Présentation intérieure, montage
- Goût, harmonie des saveurs
- Créativité
- Fiche technique
- Travail en équipe, et organisation de l'après-midi

Les supports de présentation sont acceptés mais ne sont pas intégrés à la notation.

Article 9 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La proclamation des résultats aura lieu à l'issue des délibérés du jury le dimanche 18 mars 2018 à 19h sur le podium où s'est déroulé le trophée. Tous les pâtissiers devront être en veste pâtissier.

Article 10 : PRIX

1^{er} prix : un chèque de 1.500 €, le 2^e prix : un chèque de 1.000 € et le 3^e prix : un chèque de 800 €.

Article 11 : MODIFICATION DU REGLEMENT

Les organisateurs se réservent le droit de modifier tel ou tel point du règlement, si la situation pour les contraintes de l'organisation l'exige. Les organisateurs se réservent la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, reporter, écarter ou modifier le concours ou encore, de remplacer un lot par un autre lot ou de diminuer les montants des lots, sans que leur responsabilité ne soit engagée de ce fait.

Article 12 : ACCEPTATION DES REGLES

La participation à ce concours emporte l'acceptation de toutes ses règles. Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation seront tranchées souverainement par les organisateurs. Du fait de leur acceptation des règles, les gagnants autorisent les organisateurs à exploiter de la manière la plus large, leurs noms, image et les produits présentés, sur tous supports.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Trophée « Les Nouveaux Entremets »

Dimanche 18 mars 2018

Nom, Prénom du candidat A :

Nom, Prénom du candidat B :

Nom de l'équipe :

Adresse complète :

.....

Email :

Port candidat A : ____ / ____ / ____ / ____ / ____ Port candidat B : ____ / ____ / ____ / ____ / ____

Dimension et forme des entremets :

Je m'inscris pour le Trophée « Les Nouveaux Entremets »

Taille de veste Candidat A ____

Taille de veste Candidat B _____

Date : ____ / ____ / ____

Signature :

A joindre au bulletin d'inscription :

- Une fiche de présentation des produits
- Les recettes des produits
- Les photos des produits

Attention, aucun signe distinctif d'appartenance à un nom ou une entreprise ne doit figurer sur ces documents.