

Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 08 mars 2020

Article 1 : THÈME & PRINCIPE

Le concours se déroule par équipe de deux pâtisseries.

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) **ET** 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

Attention : les produits doivent pouvoir entrer rentrer dans une ligne de production.

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 du CAP pâtissier.

Article 3 : DATE & LIEU

Le **dimanche 08 mars 2020 de 12h à 19h** au salon Égast, podium des animations, Hall 2 derrière le Palais de la Musique et des Congrès à Strasbourg.

Article 4 : INSCRIPTION

La date limite d'inscription est fixée au 19 janvier 2020.

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

Corporation des pâtisseries du Bas-Rhin – UCA67

Espace Européen de l'Entreprise

67300 SCHILTIGHEIM

Fax : 03.88.26.00.45 – contact@uca67.fr

Article 5 : SÉLECTION

La sélection des 6 équipes qui participeront à la finale du 08 mars 2020 sur le podium de salon Égast se fera de la manière suivante : **les candidats doivent envoyer pour le vendredi 31 janvier 2020 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 première quinzaine de février 2020 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, etc.

L'installation des équipes se déroulera de 12h à 13h30.

Le concours débutera de 12h30 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 16h30, la première équipe devra présenter tous les produits.

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

Des assiettes de présentation seront à disposition (préciser la taille et le format lors du dépôt de dossier).

Un des entremets chocolat, un des desserts aux fruits et plusieurs mignardises de chaque seront découpés pour la dégustation du jury.

Article 7 : JURY

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

Le Président de 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, organisation de l'après-midi & propreté/hygiène

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

Article 9 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats aura lieu à l'issue des délibérés du jury, le dimanche 08 mars 2020 à 18h sur le podium où s'est déroulé le trophée.

Tous les pâtisseries devront être en veste pâtissier.

**Article 10 :
PRIX**

1^{er} prix : un chèque de 1 500€
2^{ème} prix : un chèque de 1 000€
3^{ème} 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, de reporter, d'écourter ou de 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
RÈGLES**

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 présentées, sur tous les supports.



Bulletin d'inscription

Règlement Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Dimanche 08 mars 2020

NOM & Prénom du candidat A : _____

NOM & Prénom du candidat B : _____

Nom de l'équipe : _____

Adresse complète : _____

E-mail : _____

Portable candidat A : ___/___/___/___/___/ Portable candidat B : ___/___/___/___/___/

Dimension et forme des produits :

Entremets chocolat : _____

Desserts aux fruits : _____

Taille de veste candidat A : _____ Taille de veste candidat B : _____

Nous nous inscrivons pour le Trophée "Les Nouveaux Entremets"

Date : ___/___/___/

Signature candidat A : _____

Signature candidat B : _____

A joindre au bulletin d'inscription :

- Une fiche technique 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 !!!!!