



CONCOURS DE PÂTISSERIE PIÈCE ARTISTIQUE CROQUEBOUCHE

• Epreuve :

Le thème du concours est libre.

Chaque candidat doit réaliser :

- Une pièce artistique en nougatine et pâte à choux, L'utilisation de plusieurs sortes de grains est recommandée (sésame, pavot, cumin, amande, noisette, pistache, lin...)
- La réalisation de la pièce doit se faire sur place, chaque candidat a le droit de ramener les choux et la nougatine non découpée, tous les éléments de décoration et de finition, tel que: fleurs, fruits, ruban... doivent être réalisés sur places
- 11 desserts à l'assiette autour de la religieuse revisitée

Caractéristiques de la pièce artistique en croquebouché :

Elle doit être composée de nougatine, de choux, de pastillage, sucre soufflé est de sucre tiré, ceci afin de remettre à sa juste valeur le travail de la main.

Dimensions de la pièce artistique en sucre :

Hauteur: Min. 1M

Largeur: Libre

Profondeur: Libre

• Participation et inscription:

- Ce concours est ouvert à tous les Pâtisseries ayant au moins 4 ans d'expérience.

NB :

les produits de base autorisés non fournis, à apporter par les candidats :

- Pastillage colorée à la masse
- Sirop
- Pâte et Biscuit (cuit)

Adresse du contact :

RAHAL EVENT

Adresse : 50, rue Normandie, Maarif, Casablanca

Tél. +212 522 25 25 13

Fax +212 522 25 18 80

Email : concours@cremai.net

Les dossiers doivent être déposés avant le :

04 Mars 2017 au 50, rue Normandie,
Maarif – Casablanca

• Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription.
- Attestation de travail.
- Photocopie de la C.I.N.
- 2 photos d'identité.
- Fiche technique et photos des réalisations

• Déroulement du concours :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca le 23 Mars 2017, à partir de 09h00 du matin (Durée du concours : 6h00min)
- Tous les candidats doivent se présenter une heure avant le démarrage du concours.
- Chaque candidat devra amener tout le matériel et outillage nécessaires à la réalisation sauf le gros matériel
- Le montage et la finitions devront être réalisées sur place
- Le candidat ne pourra pas quitter le poste avant de :
 - Rendre le poste et le matériel propre
 - Restituer le matériel mis à disposition
 - Effectuer l'inventaire en présence du comité concours

• Critères d'évaluation :

- Organisation
- Hygiène corporelle, vestimentaire, du matériel et du lieu de travail
- Respect de l'horaire.
- Présentation.

• Droit et responsabilité de l'organisateur :

- Tous les participants doivent avoir leur propre assurance. L'organisateur décline toute responsabilité pendant le concours.
- L'organisateur se réserve le droit en cas de nécessité de reporter, modifier ou annuler le présent concours, de trancher immédiatement et en dernier ressort en fonction des difficultés pouvant survenir à l'occasion de son déroulement.
- L'organisateur a le droit d'utiliser les photos des œuvres réalisées sans contrepartie des participants.

• Proclamation des résultats :

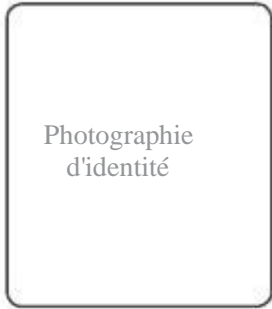
- La décision du jury est souveraine.
- Une correspondance concernant sa décision est exclue.



CONCOURS DE PÂTISSERIE PIÈCE ARTISTIQUE CROQUEMBOUCHE

FICHE D'INSCRIPTION

A Remplir en Caractères d'Impression



- Nom :
- Prénom :
- Sexe :
- Date de naissance :
- Adresse :
-
- Ville :
- Tél.: E-mail :
- Nom de l'établissement :
- Adresse de l'établissement :
- Téléphone établissement :
- Je désire participer au concours : **CONCOURS DE PÂTISSERIE**

- PIÈCE ARTISTIQUE CROQUEMBOUCHE

Je, soussigné, atteste de la véracité des renseignements fournis et déclare avoir pris connaissance du règlement du concours.

Fait à, le :

Signature :

PARTIE RÉSERVÉE À L'ADMINISTRATION

- Candidat N° :
- Classement :
- Points :

▼ IMPORTANT :

Joindre obligatoirement au bulletin d'inscription :

- Fiche d'inscription.
- CV
- Attestation de travail justifiant l'expérience.
- Photocopie de la C.I.N.
- 2 photos d'identité.
- fiches technique et photos des réalisations

Évènement



À retourner au plus tard le 04 Mars 2017 à :
Rahal Event : 50, rue Normandie, 20 000, Casablanca - Maroc
Tél.: +212 522 25 13 - Fax : +212 522 25 18 80 - E-mail : concours@cremai.net

www.crema.ma

Organisateur

