



CONCOURS DE PATISSERIE PIECE ARTISTIQUE EN SUCRE

• Epreuve :

Le thème du concours est libre.

Chaque candidat doit réaliser :

- Le montage d'une pièce artistique en Sucre
- Réalisation d'une fleur et d'un ruban sur place est obligatoire
- Les éléments de la pièce **non assemblés**, ainsi que les éléments de décoration et de finition, doivent être apportés par les candidats

Caractéristiques de la pièce artistique en sucre :

Elle devra être obligatoirement réalisée de :

- 30% de sucre tiré
- 30 % sucre soufflé
- 20 % de pastillage
- 20% de sucre coulé

Dimensions de la pièce artistique en sucre :

Hauteur: 125 cm maximum – socle non compris

Largeur : Libre.

Profondeur : Libre.

La pièce artistique en sucre sont présentés sur un socle rectangulaire de 60 cm x 40 cm

• Participation et inscription:

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

Adresse du contact :

RAHAL EVENT

Adresse : 50, rue Normandie, Maarif,
Casablanca Tél. +212 522 25 25 13

Email : concours@cremai.net

Les dossiers doivent être déposés avant le :

01 Mars 2019 au 50, rue Normandie,
Maarif – Casablanca

• Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription / avec Photos
- CV
- Attestation de travail.
- C.I.N.
- Cotisation de 100 DH

• Déroulement du concours :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca **le 20 Mars 2019**, à partir de 08h00 du matin (Durée du concours : 3h30min)
- 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
- NB : le matériel doit être adapté aux plaques à induction**
- Le montage et la finition devront être réalisés 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 :

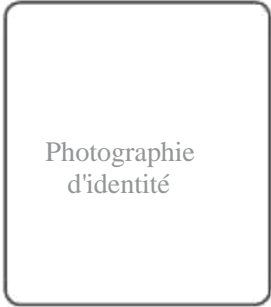
- La décision du jury est souveraine.
- Une correspondance concernant sa décision est exclue.



CONCOURS DE PATISSERIE PIECE ARTISTIQUE EN SUCRE

FICHE D'INSCRIPTION

A Remplir en Caractères d'Impression



- Nom :
- Prénom :
- Sexe : Taille de Veste :
- 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 SUCRE**

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 :

- Cotisation de 100 DH
- CV
- Attestation de travail.
- C.I.N.

Évènement



À retourner au plus tard le 01 Mars 2019 à :
Rahal Event : 50, rue Normandie, 20 000, Casablanca - Maroc
Tél.: +212 522 25 25 13 - Fax : +212 522 25 18 80 - E-mail : concours@cremai.net

www.cremail.ma

Organisateur

