



# CONCOURS CUISINE À THÈME POISSON

## • Epreuve :

Chaque candidat doit réaliser :

**Un plat à base de Sole filet**

## NB :

- le plat doit comporter 50% de poisson et 50 % de garniture
- Tous les ingrédients seront à la charge du candidat

- 4 portions sont dressées sur assiettes.

- Les 4 assiettes devront être dressées et envoyées en même temps.

- 3 assiettes seront dressées pour le jury et une assiette pour la photo officielle .

- Tout ce qui est sur l'assiette doit être comestible .

- Les candidats devront apporter leurs petits matériels et les produits pour réaliser leurs recettes.

- Les légumes seront épluchés mais non travaillés.

- Aucune préparation préliminaire ne sera autorisée sous peine de disqualification.

## • Participation et inscription:

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

## 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 :

01 Mars 2017 au 50, rue Normandie,

Maarif – Casablanca

## • Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription.

- CV

- Attestation de travail justifiant l'expérience.

- Photocopie de la C.I.N.

- 2 photos d'identité.

- Fiches technique avec photos des réalisations

## • Déroulement du concours :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca le 24 Mars 2017 à partir de 09h00 du matin

(un planning détaillé sera communiqué 10 jours avant le concours)

- 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.

- Les préparations devront être réalisées sur place.

(Durée du concours : 1h)

- 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.

- Dégustation.

## • 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.

## Évènement



## Organisateur





# CONCOURS CUISINE À THÈME POISSON

## 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 CUISINE À THÈME :  
POISSON**

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 avec photos des réalisations

Évènement



À retourner au plus tard le 01 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.cremai.ma](http://www.cremai.ma)

Organisateur

