



CONCOURS CUISINE À THÈME VIANDE

• Epreuve :

Chaque candidat doit réaliser :

Un plat à base de faux filet

NB :

- le plat doit comporter 50% de viande 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 VIANDE

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 :
VIANDE**

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.crema.ma

Organisateur

