



CONCOURS NATIONAL DE GÂTEAUX SOIRÉES

Épreuve :

Chaque candidat doit réaliser :

- 02 plateaux de gâteaux soirées de composition et finition identiques réparties de la façon suivante:

-1 grand plateau de 48 pièces :

- Opéra 8pce
- Mille-feuille 8 pce.
- Tartelette au citron 8pce.
- Éclairs 8pce
- 2 gâteaux au choix 8 pce de chaque

-1Petit plateau de présentation

NB : la matière première est à la charge du candidat :

- Sucre : coloré à la masse
- Biscuit : meringue, dacquois et autres biscuits divers.
- Pastillage : découpé, coloré à la masse
- pâte d'amande mixée

Participation et inscription :

- Ce concours est ouvert à tous les pâtisseries ayant 4 ans d'expérience minimum.

Adresse du contact :

RAHAL EVENT

Adresse : 50, rue Normandie, Maârif, 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,
Maârif, Casablanca

Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription.
- Attestation de scolarité
- 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 14h (Durée du concours : 3 heures)
- Chaque équipe devra amener tout le matériel et outillage nécessaires à la réalisation sauf le gros matériel.
- Les préparations devront être réalisées sur place.
- L'équipe 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.

Prix et leurs dotations:

- 1^{er} Prix: médaille, diplôme et un trophée
 - 2^{ème} Prix: médaille, diplôme et un trophée
 - 3^{ème} Prix:, médaille, diplôme et un trophée
- Tous les autres participants recevront une médaille et une attestation de participation.

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



À retourner au plus tard le 01 Mars 2017 à : Rahal Event:

50, rue Normandie, 20 000, Casablanca – Maroc Tél.: +212

522 25 25 13 - Fax : +212 522 39 63 79 - E-mail :

concours@cremai.net - www.crema.ma

Organisateur



CONCOURS NATIONAL DE GÂTEAUX SOIRÉES



FICHE D'INSCRIPTION

À Remplir en Caractères d'Impression

Photographie

D'identité

- 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 National de Gâteaux Soirées**

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 :

- Photocopie de CIN.
- 2 photos d'identité
- CV
- Attestation de travail justifiant l'expérience

Évènement



À retourner au plus tard le 01 Mars 2017 à : Rahal Event:

50, rue Normandie, 20 000, Casablanca – Maroc Tél.: +212

522 25 25 13 - Fax : +212 522 39 63 79 - E-mail :

concours@cremai.net - www.crema.ma

Organisateur

