



Saisissez votre part !

▼ TROPHÉE RAHAL - GASTRONOMIE MAROCAINE

• Epreuve :

Un candidat doit réaliser le menu suivant:

Entrée à base de sardines

.....

Plat à base de cailles Trois garnitures au choix

- 7 portions sont dressées sur assiette.
- Les 7 assiettes devront être dressées et envoyées en même temps.
- 6 assiettes seront dressées pour le jury et une assiette pour la photo officielle. Tout ce qui est sur l'assiette doit être comestible.

N.B : Le candidat a le droit d'amener 3 ingrédients hors panier fourni.

• Participation et inscription :

Ce concours est ouvert à tous les chefs cuisiniers ayant au moins 4 ans d'expérience.
Les personnes ayant un lien de parenté avec au moins un des membres de l'organisation du concours ou du jury ne peuvent pas y participer.

Adresse du contact :

Rahal Event
Adresse : 45, rue Normandie, Maarif, Casablanca
Tél. +212 522 97 95 60 - Fax +212 522 39 63 79
Comité d'organisation :
Email : concours@cremai.net

Les dossiers doivent être déposés avant le :

01 Mars 2013 au 45, rue Normandie,
Maarif – Casablanca - Maroc

• Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription.
 - CV.
 - Attestations de travail justifiant l'expérience.
 - Photocopie de la C.I.N.
 - 2 photos d'identité.
 - Fiche technique.
 - Caution de 300 Dh.
- (La caution sera remboursée le jour du concours au salon Crémaï).

• Organisation et déroulement :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de

Casablanca à 12h00 le 19 Mars 2013.

(Durée 3 heures 30).

- Tous les candidats doivent se présenter 1 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.
- Le candidat ne peut pas quitter son poste avant de :
 - Rendre son poste et son matériel propre.
 - Restituer le matériel mis à disposition.
 - Effectuer l'inventaire en présence du comité concours.

- **NB : Tous les candidats doivent se présenter la veille pour 1 heure de mise en place.**

• Critères d'évaluation :

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

• Prix et leurs dotations:

- 1er Prix 15 000 dh et un trophée
 - 2ème Prix 10 000 dh et un trophée
 - 3ème Prix 5 000 dh 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 contre partie des participants.

• Proclamation des résultats :

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



CONCOURS CREMAI 2013

Panier proposé par les organisateurs

CONCOURS

“TROPHÉE RAHAL - GASTRONOMIE MAROCAINE”

▼ INGRÉDIENTS

VOLAILLE	Unité	Quantités
Caille de 300g	Pièce	7
POISSON	Unité	Quantités
Sardines	Kg	2
LEGUMES & FRUITS	Unité	Quantités
Artichaut	Kg	1
Aubergine	Kg	1
Carotte	Kg	1
Céleri branche	Botte	1
Citron jaune confit	Kg	0,200
Citron jaune frais	Kg	0,300
Coriandre fraîche	Botte	1
Courgette	Kg	0,600
Fenouil	Kg	0,600
Mauve	Kg	1
Menthe fraîche	Botte	1
Navet jaune	Kg	0,600
Oignon	Kg	0,500
Persil plat	Botte	1
Petit pois frais	Kg	0,600
Pomme de terre	Kg	0,800
Salade laitue	Pièce	2
Tomate	Kg	0,600
Tomate cerise	Kg	0,200
CREMERIE	Unité	Quantités
Beurre	Kg	0,300
Œuf	Pièce	8

EPICERIE	Unité	Quantités
Amandes entières	Kg	0,300
Dattes majhoule	Kg	0,300
Pruneaux secs	Kg	0,400
Raisins secs	Kg	0,300
Blé concassé (harbel)	Kg	0,300
Cannelle bâtonnet	Kg	0,050
Cannelle moulu	Kg	0,050
Poivre noir moulu	Kg	0,100
Couscous	Kg	0,600
Cumin moulu	Kg	0,050
Eau de fleur d'oranger	Litre	0,100
L'orge	Kg	0,600
Gingembre moulu	Kg	0,100
Huile d'Arachide	Litre	0,200
Huile d'Argan	Litre	0,200
Huile de table végétale	Litre	0,200
Olives vertes dénoyautée	Kg	0,250
Praliné conserve 4/4	Kg	0,300
Riz glacé	Kg	0,400
Riz rond	Kg	0,400
Pistils de safran	Pièce	1
Sauce anglaise	Litre	0,100
Sel fin de cuisine	Kg	0,150
Sel	Kg	0,150
Graine de Sésame	Kg	0,200
Sucre glace	Kg	0,250
Sucre semoule	Kg	0,500
Vermicelle de Chine	Kg	0,300



Saisissez votre part !

FICHE D'INSCRIPTION

A 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 : **TROPHÉE RAHAL
GASTRONOMIE MAROCAINE**

▪ 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 :

- CV.
- Attestations de travail justifiant l'expérience.
- Photocopie de la C.I.N.
- 2 photos d'identité.
- Fiche technique.
- Caution de 300 DH
(La caution sera remboursée le jour du concours au salon Crémaï)

À retourner au plus tard le 01 Mars 2013 à :
Rahal Event : 45, rue Normandie, 20 000, Casablanca - Maroc
Tél: +212 522 97 95 60 - Fax : +212 522 39 63 79 - E-mail : concours@cremai.net