



## ▼ LES ESPOIRS DU MAROC - INSTITUTS DE FORMATION

### • Epreuve :

Une équipe de 3 élèves de la 2ème année doit réaliser le menu suivant :

**Entrée à base de fruits de mer.**

.....

**Une roulade de volaille.**

**Trois garnitures laissées au choix de l'équipe.**

.....

**Bavarois aux framboises.**

- 7portions sont dressées sur assiettes.
- 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 : L'équipe a le droit d'amener 3 ingrédients hors panier fourni.**

### • Participation et inscription :

Ce concours est ouvert à tous les élèves des instituts de formation hôtelière.

Son objectif est de sensibiliser les étudiants d'aujourd'hui et en particulier ceux qui seront les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. 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.
- Attestation de scolarité
- Photocopie de la C.I.N.
- 2 photos d'identité.

### • Organisation et déroulement :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca le 19 Mars 2013 à 06h30 (Durée 3 heures).
- 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.

### • 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 4000 dh et un trophée
- 2ème Prix 2000 dh et un trophée
- 3ème Prix 1000 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.



Salon International des  
**Professionnels de l'Hôtellerie,  
 Restauration & Pâtisserie-Boulangerie**



Saisissez votre part !

19-22 Mars  
**2013**  
 CASABLANCA  
**MAROC**  
 O . F . E . C

## CONCOURS CREMAI 2013

Panier proposé par les organisateurs

### CONCOURS

## “LES ESPOIRS DU MAROC - INSTITUTS DE FORMATION”

### ▼ INGRÉDIENTS

VOLAILLE	Unité	Quantités
Poulet vidé	Kg	1,5
VIANDE	Unité	Quantités
Viande Hachée	Kg	0,300
POISSON	Unité	Quantités
Crevettes	Kg	0,300
Calamars	Kg	0,300
LEGUMES & FRUITS	Unité	Quantités
Aneth	Botte	1
Basilic	Botte	1
Carotte	Kg	0,500
Ciboulette	Botte	1
Citron jaune frais	Kg	0,400
Concombre	Kg	0,300
Épinard	Kg	0,600
Estragon	Botte	1
Haricot vert	Kg	0,300
Laurier feuille séchée	Kg	0,050
Framboise	Kg	0,600
Oignon gros	Kg	0,500
Persil plat	Botte	1
Petit pois frais	Kg	0,500
Poireau	Botte	1
Poivron jaune	Kg	0,300
Poivron rouge	Kg	0,300
Poivron vert	Kg	0,300
Pomme de terre	Kg	0,800
Salade frisée	Pièce	2
Salade laitue	Pièce	2
Salade mache	Botte	2
Thym frais	Botte	1
Tomate	Kg	0,400
Tomate cerise	Kg	0,250
Champignons frais	kg	0,200

CREMERIE	Unité	Quantités
Beurre	Kg	0,300
Crème fraîche UHT	Litre	0,800
Fromage	Kg	0,500
Lait UHT	Litre	0,500
Œuf	Pièce	12
EPIKERIE	Unité	Quantités
Cornichons au vinaigre conserve 4/4	Kg	0,05
Maïs conserve 4/4	Pièce	0,200
Cumin moulu	Kg	0,01
Poivre noir moulu	Kg	0,050
Curry moulu	Kg	0,01
Feuille de Gélatine	Pièce	6
Huile d'arachide	Litre	0,200
Huile d'Argan	Litre	0,050
Huile de table végétale	Litre	0,100
Huile d'olive	Litre	0,100
Moutarde blanche	Kg	0,100
Noix de Muscade	Pièce	1
Olives noires dénoyautée	Kg	0,150
Riz glacé	Kg	0,400
Pistils de Safran	Pièce	1
Sel fin de cuisine	Kg	pm
Sel fin	Kg	pm
Sucre semoule	Kg	0,800
Tomate concentrée	Kg	0,150
Extrait de vanille	Sachet	pm
Vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,100



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 : **LES ESPOIRS DU MAROC  
INSTITUTS DE FORMATION**

▪ 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 :

- Attestation de travail
- Photocopie de la C.I.N
- 2 photos d'identité.

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