

• Epreuve :

Le thème du concours est libre.

Chaque candidat doit réaliser:

3 Entremets glacés aux fruits, de composition et finition identiques réparties de la façon suivante:

- Un entremets de présentation pour 6 personnes, **s'intégrant dans une pièce artistique en glace.**
- Deux entremets de dégustation pour 10 personnes.
- La portion par personne étant de 100g à 140g.

Caractéristiques de la pièce artistique en glace :

Elle devra être obligatoirement réalisée à partir de 2 blocs de glace hydrique qui seront fournis par le Comité d'organisation à chaque candidat.

Dimensions des Blocs de Glace :

Hauteur : 1m
Largeur : 50 cm
Épaisseur : 25 cm

La sculpture en glace devra avoir pour dimensions maximum : 1M60/ 0M70 / 0 M50

• Participation et inscription:

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

Adresse du contact :

RAHAL EVENT

Adresse : 50, rue Normandie, Maarif, Casablanca

Tél. +212 661 25 65 40

Email : concours@cremai.net

Les dossiers doivent être déposés avant le :

01 Mars 2019

• Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription / avec photos.
- CV
- C.I.N
- Attestation de travail.
- Cotisation de 200 DH

• Déroulement du concours :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca **le 21 Mars 2019** à partir de 06h du matin. (**Durée du concours : 06 heures**)
- 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.

NB : le matériel doit être adapté aux plaques à induction

- 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

NB : tous les candidats doivent se présenter la veille du concours pour une 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 : Médaille, diplôme et un trophée
 - 2ème Prix : Médaille, diplôme et un trophée
 - 3ème 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.



FICHE D'INSCRIPTION

A Remplir en Caractères d'Impression



- Nom :
- Prénom :
- Sexe : Taille de Veste :
- Date de naissance :
- Adresse :
-
- Ville :
- Tél.: E-mail :
- Nom de l'établissement :
- Adresse de l'établissement :
- Téléphone établissement :
- Je désire participer au concours : **SÉLECTION NATIONAL DE PÂTISSERIE -
PIÈCE ARTISTIQUE GLACE**

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 :

- C.I.N.
- Cotisation de 200 DH
- CV
- Attestation de travail

Évènement



À retourner au plus tard le 01 Mars 2019 à :

Rahal Event : 50, rue Normandie, 20 000, Casablanca - Maroc
Tél.: +212 522 25 25 13 - Fax : +212 522 25 18 80 - E-mail : concours@cremai.net

www.crema.ma

Organisateur

