

• Epreuve :

Le thème du concours est Libre.

Chaque candidat doit réaliser :

- ✓ Une pièce artistique en nougatine
- ✓ L'utilisation de plusieurs sortes de grains est recommandée (Sésame, pavot, cumin, amande, noisette, pistache, lin...)
- ✓ La réalisation de la pièce doit se faire sur place,
- ✓ Chaque candidat a le droit d'apporter la nougatine, mais non découpée, tous les éléments de décoration et de finition, tel que : fleurs, fruits, ruban... doivent être réalisés sur places

Caractéristiques de la pièce artistique en nougatine :

Elle doit être composée de nougatine, de pastillage, sucre soufflé et de sucre tiré, ceci afin de remettre à sa juste valeur le travail de la main.

Le chocolat et le sucre moulu ne sont pas autorisés

Dimensions de la pièce artistique en nougatine :

La dimension maximale de la pièce est de 50/50
Hauteur : Libre

• Participation et inscription :

- Ce concours est ouvert à tous les chefs pâtisseries ayant 5 ans d'expérience

Adresse du contact :

RAHAL EVENT

Adresse : 50, rue Normandie, Maarif, Casablanca

Tél. +212 522 25 25 13

Email : concours@cremai.net

Les dossiers doivent être déposés avant le :

01 Mars 2019

• Pièces à fournir :

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

• Déroulement du concours :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca le 19 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.

NB : le matériel doit être adapté aux plaques à induction

- Les préparations devront être réalisées sur place.

- 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 NATIONALE DE PÂTISSERIE - PIÈCE ARTISTIQUE NOUGATINE**

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

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