



Saisissez votre part !

▼ TOC MAROC - SÉLECTION NATIONALE DE CUISINE - CUISINE DU MONDE

• Epreuve :

Un candidat avec son commis doivent réaliser le menu suivant:

Un plat à base de loup bar
Trois garnitures au choix

.....

Un carré d'agneau
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.**
- **Le commis doit être âgé de 23 ans au maximum.**
- **Le dressage : poisson sur assiette /viande sur plateau + 1 assiette**
- **Le plat viande doit prendre ses sources de la cuisine marocaine.**

• 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 Crémai).

• Organisation et déroulement :

- Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca à 07h00 le 20 Mars 2013. (Durée 4 heures)
- 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 :

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 20 000 dh et un trophée
 - 2ème Prix 15 000 dh et un trophée
 - 3ème Prix 10 000 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.



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

“TOC MAROC - SÉLECTION NATIONALE DE CUISINE - CUISINE DU MONDE”

▼ INGRÉDIENTS

VIANDE	Unité	Quantités
Carré d'agneau (8 côtes)	Pièce	2
POISSON	Unité	Quantités
Loup de 400 à 500g	Pièce	7
LEGUMES & FRUITS	Unité	Quantités
Aneth	Botte	1
Artichaut	Kg	1
Aubergine	Kg	1
Basilic	Botte	1
Betterave rouge	Kg	0,400
Carotte	Kg	1
Cerfeuil	Botte	1
Champignons frais	Kg	0,250
Chou fleur	Kg	0,800
Ciboulette	Botte	1
Citron jaune confit	Kg	0,200
Citron jaune frais	Kg	0,300
Coriandre fraîche	Botte	1
Courge rouge mure	Kg	0,400
Courgette	Kg	0,500
Epinard	Kg	1
Estragon	Botte	1
Laurier feuille séchée	Kg	0,050
Menthe fraîche	Botte	1
Oignon	Kg	0,500
Persil plat	Botte	1
Petit pois frais	Kg	0,600
Poireau	Botte	1
Poivron vert	Kg	0,400
Thym frais	Botte	1
Tomate	Kg	0,500
Tomate cerise	Kg	0,250

CREMERIE	Unité	Quantités
Beurre	Kg	0,400
Crème fraîche UHT	Litre	0,500
Œuf	Pièce	12
EPIKERIE	Unité	Quantités
Amandes entières	kg	0,300
Barkoukch «Couscous»	kg	0,400
Câpre au vinaigre	kg	0,200
Figues séchées	kg	0,300
Huile d'arachide	litre	0,200
Huile d'Argan	litre	0,200
Huile de table végétale	litre	0,200
Huile d'olive	litre	0,200
Lentille blonde	kg	0,300
Moutarde blanche	kg	0,150
Olives violettes	kg	0,300
Riz long	kg	0,400
Pistils de safran	Sachet	1
Sel fin de cuisine	Sachet	1
Sel fin	kg	0,100
Sucre semoule	kg	0,350
Tomate concentrée conserve	kg	0,150
Vinaigre d'alcool	kg	0,200
Cannelle «bâtonnet»	Kg	0,05
Cannelle moulu	Kg	0,05
Cumin moulu	Kg	0,05
Poivre noir en grains	Kg	0,100
Poivre noir moulu	Kg	0,100
Eau de fleur d'oranger	Litre	0,10
Noix de muscade	Pièce	1
Clou de girofle	kg	0,02
Paprika	kg	0,02
L'ail	kg	0,02
Curcuma	kg	0,02
Ketchup	kg	0,02



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 :

TOC MAROC SÉLECTION NATIONALE DE CUISINE - CUISINE DU MONDE

▪ 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 Crémai)

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