

8^{ème} CONCOURS ARTISTIQUE NATIONAL DES METIERS DE BOUCHE

Samedi 22 & Dimanche 23 octobre 2011



Thème du concours 2011

1914 / 1918
AU TRAVERS DES CHANSONS ET DE LA
LITTÉRATURE

Parrain du concours

Gérard FELDZER – Président du Comité Régional du Tourisme d'Ile de France

Président du jury

**Bernard LEPRINCE – Chef des chefs du groupe FRERES BLANC
Meilleur Ouvrier de France Cuisine
Chevalier de l'Ordre National du Mérite**

Pour la huitième année consécutive, un grand Concours Artistique Des Métiers de Bouche, à l'échelon national, est organisé à Meaux, capitale économique de Seine et Marne (Ile de France), les 22 et 23 Octobre 2011.

Ce concours professionnel national s'inscrit dans le cadre de la semaine du goût.

Pilotée par l'Association « **Goût Avenir Tradition** », cette manifestation se compose de concours qui concernent les métiers de bouche suivants : Cuisine, Boucherie, Charcuterie Traiteur, Boulangerie et Pâtisserie.

***Organisation du Concours Artistique National
des Métiers de Bouche***

Commissariat général & Organisation :

ASSOCIATION GOUT AVENIR TRADITION

C/° Hôtel de Ville de Meaux - Direction de l'Action Economique, BP 227 - 77 107 Meaux Cedex
tél : 01 60 32 21 72 - Fax : 01 60 32 21 62

Partenaires de l'Association :

- Académie Culinaire de France
- Les Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis
- International Club Toques Blanches
- SERVAIR - Association Les Toques du Ciel
- Ville de Meaux
- Union Patronale de la Boulangerie de Seine et Marne
- Organisation Professionnelle de la Boucherie Charcuterie et Traiteurs de Seine et Marne
- Syndicat des Artisans Charcutiers et Traiteurs
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine & Marne
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Meaux
- Syndicat des Pâtisseries

.....
Date des concours : Le Samedi 22 et le Dimanche 23 Octobre 2011

Lieu des concours :

Théâtre Luxembourg - rue Cornillon – quartier du marché – 77100 - Meaux.

Mise en Place des pièces artistiques par les concurrents :

Vendredi 21 Octobre, de 17 H à 19 H ou samedi 22 Octobre de 5 H à 8 H

Notations et délibérations: Le Samedi 22 Octobre, de 8 H à 10 H

Les jurys seront composés essentiellement de Meilleurs Ouvriers de France, de Compagnons du Tour de France, de membres de l'Académie Culinaire de France et d'Associations Professionnelles reconnues.

Contacts :

Michel DIONNET, président du G.A.T. – 02.48.56.35.93 midionnet@wanadoo.fr
Organisation générale / candidats

Roger MEALLIER : - 01.60.32.21.72 roger.meallier@meaux.fr
Inscriptions concours

Pierre DUCROUX – 06.85.07.13.35 ducrouxpierre@yahoo.fr
Règlement / Jury

Nicole JOBIN 06.07.19.67.92 nicolejobin@orange.fr
Accueil concours/sponsoring/partenariat

Daniel BOUR 01.60.23.98.86 daniel.bourlevrai@free.fr
Communication presse / Internet

Pierre ALIX : 06.81.82.36.25 alix.odette@wanadoo.fr
Sponsoring/ Partenariat

Le thème du concours s'applique à toutes les catégories sauf : **plat froid artistique, amuse-bouche contemporains, trophée Creveux & challenge Antonin Carême**

Différentes catégories ouvertes au concours

- ⇒ **Concours Cuisine « Plat froid artistique de cuisine »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Cuisine « Amuse-bouche contemporains »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Boucherie «Présentation artistique de vitrine »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Charcuterie Traiteur « Présentation artistique d'une Terrine »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Boulangerie « Présentation d'un pain décoré »**
 - Aux jeunes en formation
- ⇒ **Concours Boulangerie « Présentation artistique de vitrine »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Pâtisserie « Pièce en pastillage »**
 - Aux jeunes en formation
- ⇒ **Concours Pâtisserie « Croquembouche Trophée Joël Bellouët »**
 - Aux jeunes en formation
 - Aux professionnels

Nota: Le trophée sera remis au 1er du concours professionnels
- ⇒ **Concours Pâtisserie « Mignardises »**
 - Aux jeunes en formation
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours Pâtisserie « Trophée Jean Creveux »**
 - Aux professionnels
- ⇒ **Concours « Amuse- Bouche Contemporains Challenge Antonin Carême »**
 - Aux jeunes en formation se présentant au nom de leur établissement

Vous pouvez voir des extraits du concours 2010 sur le site :

<http://www.gout-avenir-tradition.fr>

Dotations du concours :

Chacune des catégories de ce huitième Concours Artistique National des Métiers de Bouche sera dotée de nombreux prix :

Un vase de la Manufacture Nationale de Sèvres attribué par la Présidence de la République sera remis cette année au gagnant du concours

« Pâtisserie Mignardises »

Des week-ends en relais château, des trophées, coupes et médailles, des récompenses offertes par nos sponsors ainsi que des stages dans de grands établissements sont prévus pour les meilleurs de plusieurs catégories professionnelles.

REGLEMENT

Conditions pour l'ensemble des catégories du Concours de Présentations Artistiques

- Goût Avenir Tradition-

ARTICLE 1 : Dates

Le concours se déroulera le samedi 22 octobre au matin. Les pièces resteront exposées jusqu'au dimanche soir, au Théâtre Luxembourg – rue Cornillon – quartier du marché – 77100 - Meaux

ARTICLE 2 : Inscriptions

Peuvent concourir :

- * les jeunes des établissements de formation
 - Cuisine pour le challenge Antonin Carême
 - Boulangerie pour les pains décorés
 - Pâtisserie pour les pièces en pastillage
 - Pâtisserie pour les croquembouches
 - Pâtisserie pour les mignardises
- * les professionnels pour les concours suivants :
 - Cuisine : amuse- bouche contemporains et plat froid artistique (thème libre)
 - Pâtisserie pour les croquembouches "Trophée Joël BELLOUET, les mignardises et le Trophée Jean CREVEUX
 - Boulangerie : vitrine artistique
 - Charcuterie, traiteurs : vitrine artistique
 - Boucherie : vitrine artistique

Les candidats devront envoyer leur bulletin d'inscription avant le 03 octobre 2011

La date d'envoi de la poste faisant foi. En retour il sera adressé une confirmation de l'inscription.

Attention: le commissariat des concours se réserve le droit de limiter le nombre des concurrents (espace d'exposition limité). Adresse pour les inscriptions :

Ville de Meaux - Direction de l'Action Économique
Mr MEALLIER

**Concours Gastronomique
BP 227 77107 MEAUX Cedex**

ARTICLE 3 : Dépôt des pièces

Le dépôt des pièces est possible le Vendredi 21 Octobre, entre 17 heures et 19 heures, ou le Samedi 22 Octobre, entre 5 heures et 8 heures. **Une pièce d'identité sera demandée à l'accueil lors de l'émargement.** Le candidat sera accompagné éventuellement d'une seule personne pour le dépôt et la finition. **Adresse de dépôt des pièces :**

Théâtre Luxembourg - rue Cornillon – quartier du marché – 77100 – Meaux

- Après ce délai les concurrents ne seront plus admis à concourir et seront mis hors concours.
- Chaque concurrent devra coller sous son plat une étiquette avec ses coordonnées écrites à l'encre indélébile. Il se verra remettre un numéro d'inscription lui permettant d'accéder à la remise des prix et à la reprise des pièces exposées.
- Toute marque distinctive est interdite sur les présentations, tout manquement à l'anonymat par un quelconque moyen verra la disqualification immédiate du concurrent.
- Chaque concurrent devra joindre à sa pièce une enveloppe libellée avec son numéro d'inscription renfermant un carton avec son identité professionnelle ainsi que le descriptif et la composition de ses présentations. Celui-ci sera mis devant sa prestation **après la délibération des jurys.**

ARTICLE 4 : Responsabilité

- Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dégradation ou de vol des pièces exposées dans leur totalité, celles ci n'étant qu'en dépôt, aux risques de leur auteur.

ARTICLE 5 : Jury

- Chaque jury est composé de professionnels dont la compétence est reconnue, leur qualification ne pourra être mise en doute et leur jugement sera souverain.
- Chaque candidat sera en droit de demander la justification de son classement au président du jury.
- Les pièces de décors comestibles pourront être sondées par le jury.
- Les résultats et les coordonnées des candidats seront affichés devant chaque pièce dès que le jury aura délibéré.

ARTICLE 6 : Dressage des présentations

- **L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours par le jury**

ARTICLE 7 : Remise des récompenses

- La remise des prix aura lieu le samedi après midi dans les locaux du concours

- Un même candidat ne sera classé qu'une seule fois par session de concours.
- **Chaque concurrent aura obligation de présence et devra porter veste et toque sur le podium lors de la remise des prix.**
- **Les gagnants des concours devront être impérativement présents ou représentés lors de la remise des prix sous peine d'être déclassés. Les récompenses non retirées le jour même ne pourront être réclamées ultérieurement**
- Il n'y aura pas de classement s'il y a moins de 3 candidats dans une catégorie
- **Le challenge Antonin CAREME, les Trophée Jean CREVEUX et Joël BELLOUET sont remis en jeux chaque année**

ARTICLE 8 : Reprise des pièces :

La reprise se fera exclusivement le dimanche 23 de 17h à 18h sur présentation du n° d'inscription
L'acceptation du présent règlement inclut l'autorisation pour le GAT d'utiliser les images réalisées pendant l'exposition ainsi que les appellations et explicatifs des réalisations.

Ce dossier est déposé chez l'huissier qui contrôle les résultats des notations et les classements des jurys

CONCOURS CUISINE

« PLAT FROID ARTISTIQUE »

Ce concours s'adresse :

- aux professionnels

Détails du concours

Thème libre

- Taille maximum de la présentation : **1,20 m x 0,60 m**
- Prévoir obligatoirement une assiette d'échantillons pour la dégustation des jurys. Cette assiette sera récupérée par le candidat après proclamation des résultats
L'absence de cette assiette entraînera l'annulation de la note de dégustation
- Le jury se réserve le droit de sonder les pièces exposées

Critères de notation:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • harmonie de la présentation | sur 40 |
| • maîtrise des techniques | sur 40 |
| • dégustation | sur 20 |

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS CUISINE

« AMUSE BOUCHE CONTEMPORAINS » « Trophée Jean-Pierre LEBLAND »

Ce concours s'adresse :

- **aux professionnels**

Détails du concours

Thème libre

- Réaliser et dresser un mini buffet composé d'un assortiment d'amuse bouche modernes de 8 pièces différentes pour six personnes soit 48 pièces au total
- Taille maximum du buffet de présentation **1 m x 0,60 m sur 1 m hauteur**
- Prévoir obligatoirement une assiette d'échantillons pour la dégustation des jurys. Cette assiette sera récupérée par le candidat après proclamation des résultats

Remarque :

Les pièces de décor ne doivent poser aucun problème d'hygiène pour les comestibles d'un buffet ou d'une vitrine

Critères de notation

- harmonie de la présentation sur 40
- originalité et innovation sur 30
- dégustation sur 30

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours.

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS BOULANGERIE

« PRESENTATION D'UN PAIN DECORE »

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation

Détails du concours

- **Thème : 14/18 au travers des chansons et de la littérature**
- Présentation d'une boule de pain décoré de **0,50 m de diamètre**
Maximum - support : 0,80 m maximum
- Le support de présentation est laissé à l'initiative du candidat
- Interdiction d'utiliser des matières autres qu'alimentaires pour la partie artistique

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 40
- originalité et innovation sur 40
- respect du thème sur 20

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS BOULANGERIE

« PRESENTATION ARTISTIQUE VITRINE »

Ce concours s'adresse :

- aux professionnels

Détails du concours

- **Thème : 14/18 au travers des chansons et de la littérature**
- Mise en valeur de quatre sortes de pains aromatiques
- Interdiction d'utiliser des matières autres qu'alimentaires pour la partie artistique
- Taille maximum de la présentation : **0,80 m x 0,60 m sur 1 m de hauteur**
- Prévoir des échantillons de dégustation des pains aromatiques avec leurs intitulés et la composition résumée
- L'absence de ces échantillons entrainera l'annulation de la note de dégustation

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 20
- originalité sur 20
- innovation , créativité sur 20
- harmonie des couleurs sur 20
- dégustation sur 20

Important: Le non respect des dimensions imposées entrainera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dos

CONCOURS PATISSERIE

« PIECE ARTISTIQUE EN PASTILLAGE »

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation

Détails du concours

- **Thème : 14/18 au travers des chansons et de la littérature**
- Réalisation d'une pièce décorative en pastillage
- Taille maximum de la pièce: **0,50 m X 0,50 m sur 0.80 m maxi de hauteur**
- Présentation et décor alimentaire en fonction du thème du concours
- Pour le support de présentation tous les matériaux alimentaires sont autorisés, en cas de masquage celui ci doit également être alimentaire

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 20
- originalité et innovation sur 40
- respect du thème sur 40

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS PATISSERIE

« MIGNARDISES »

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation
- aux professionnels

Détails du concours

- **Thème libre**
- Socle en polystyrène base maxi 0,60mx0,60m sur 0.10m de hauteur, habillage glace royale ou tissus, le socle n'est pas pris dans la notation
- Présentoir en sucre coulé (iso malt, sucre, taille 0,50mx0,50m maxi, montage original, formes libres 0,60m de hauteur maxi, pour la disposition des mignardises
- Décors libre en sucre tiré pour agrémenter le présentoir (fleurs, feuilles, ou autres)

Mignardises 10 petites verrines aromatisées au Grand Marnier
 10 petits fours moelleux
 10 petits fours secs
 10 petits macarons
 10 petits fours de prestige

- Prévoir 5 pièces de chaque pour la dégustation

Critères de notation:

- * Présentoir, qualités artistique montage et présentation.....sur 20
- * Aspect des réalisations (régularité, harmonie des couleurs.....sur 50
(10 points pour chaque série)
- *Dégustation.....sur 100
(20 points pour chaque série) Total sur 170

Un explicatif des réalisations devra être accolé à la présentation

Les recettes des mignardises devront être fournies au comité d'organisation

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS BOUCHERIE

« PRESENTATION ARTISTIQUE DE VITRINE »

Ce concours s'adresse :

- aux professionnels

Détails du concours

Thème : 14/18 au travers des chansons et de la littérature

- Présentation de pièces de viande apprêtées:
 - * bourguignon 9 pièces
 - * paupiettes de bœuf 5 pièces,
 - * rôti de veau de 1,5 kg dans l'entame de noix
 - * couronne d'agneau 14 côtes
 - * épaule d'agneau melon
- Présentation et décor alimentaire en fonction du thème du concours
- Pour la base le candidat utilise la figure géométrique de son choix
- Les éléments en contact avec les pièces de viandes (décor pouvant être cuits, socles...) doivent être obligatoirement comestibles
- **L'utilisation de barde synthétique et de colorants alimentaires ne sont pas admis.**
- **Taille maximum du décor: 0,75 m L x 0,55 m l sur 0,40 m de hauteur**

Critères de notation:

- évaluation technique sur 60
- décoration des plats, socles et pièces et évaluation du thème, valeur esthétique de l'ensemble sur 40

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS CHARCUTERIE – TRAITEUR

« PRESENTATION ARTISTIQUE D'UNE GALANTINE »

Ce concours s'adresse :

- aux professionnels

Détails du concours

Thème : **14/18 au travers des chansons et de la littérature**

- Présentation artistique d'une galantine
- Cette galantine devra faire partie d'une présentation artistique complémentaire.
- Présentation sur plat ou socle alimentaire
- Taille maximum de la présentation : **1 m x 1m.**
- Prévoir obligatoirement une assiette d'échantillons pour la dégustation des jurys. L'absence de cette assiette entraînera l'annulation de la note de dégustation.
- le candidat devra joindre à son inscription une fiche technique. comprenant: l'intitulé de la galantine, la composition, un dessin explicatif du montage, le pourquoi des associations de saveurs
- Le jury se réserve le droit de sonder les pièces comestibles de la présentation

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 30
- originalité de la galantine sur 30
- dégustation sur 40

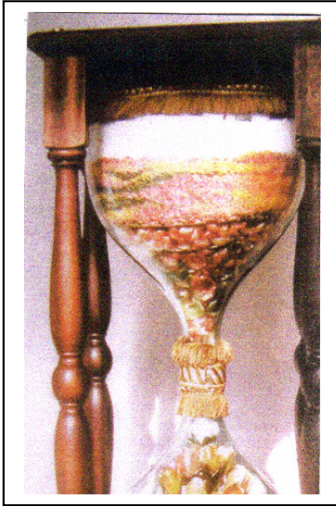
Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS PATISSERIE

OUVRIERS ET ARTISANS



Trophée Jean Creveux

Ce trophée a été créé par l'association Goût Avenir et Tradition. Il a lieu dans le cadre du concours national artistique des métiers de bouche qui se tient à Meaux les 22 et 23 octobre 2011,

Sujet et règlement ont été rédigés avec l'aide de monsieur Jean Creveux. Le trophée est remis en compétition chaque année.

Le vainqueur de l'année précédente, se verra alors remettre une pièce artistique en souvenir.

Nota

Le sablier qui sera représenté sur le trophée est le symbole de la patience et de la persévérance nécessaires pour appréhender un travail d'excellence.

Sujet du trophée

" La plus belle fleur exotique en sucre tiré ou tourné "

Cette fleur devra être présentée sur une bonbonnière en chocolat de forme libre mais aux dimensions suivantes :

0,22m maxi (0,15m mini) de longueur

0,15m maxi (0,02m mini) de hauteur

La bonbonnière devra être garnie de deux sortes de bonbons chocolat, une sorte « moulée » et une sorte « trempée » comprenant 20 pièces : 10 pour la présentation & 10 pour la dégustation

La pièce ne devra être réalisée qu'avec des matières comestibles

L'ensemble sera présenté sous une vitrine mesurant **0,50m x 0,50m maxi de base, 0,30m maxi de hauteur**

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 20
- originalité et innovation sur 40
- respect du thème sur 40

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat.

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

CONCOURS PATISSERIE

CROQUEMBOUCHE

JEUNES EN FORMATION et
PROFESSIONNELS



TROPHEE Joël Bellouët

- **Thème : 14/18 au travers des chansons et de la littérature**
- **Présentation d'un croquembouche de 120 à 130 choux commercialisable et transportable**
- **Détails**

Les choux seront vides et caramélisés (**taille ente 0,03m et 0,04m**)

Décor libre avec obligation d'utiliser : nougatine (1,5kg max) , pastillage, sucre d'art et glace royale

Socle en polystyrène masqué de glace royale. Taille maximum 0.80m x 0.80m sur 0.10m d'épaisseur

Prévoir sur assiette 15 choux glacés garnis de crème aromatisée au **Grand Marnier** pour la dégustation

Critères de notation:

- montage , aspect ,respect du thème, originalité, régularité des choux, glaçage sur 30
- nougatine sur 10
- décors sucre et pastillage sur 10
- commercialisation et transport sur 10
- dégustation sur 40

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place.

La pièce ne sera réalisée qu'avec des matières comestibles à l'exception du support.

Aucune présentation de Croquembouche sous vitrine ne sera acceptée sous peine de disqualification.

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat.

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Le trophée sera remis au meilleur professionnel pour une année en le rapportant l'année suivante il recevra une œuvre d'art en souvenir de sa prestation

Voir le règlement général en début de dossier

Challenge Antonin Carême

des jeunes élèves cuisiniers

"Amuse- bouche contemporain"



Celui que l'on a surnommé " **le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers** " commence sa carrière dans la plus modeste des gargotes comme aide de cuisine, mais ses dons lui permettent de s'élever rapidement dans la hiérarchie culinaire.

La vie de Carême est un modèle de probité et de noblesse, l'argent ne compte pas, seul son art importe, rêvant toujours d'une présentation somptueuse pour les merveilles culinaires qu'il sert aux tables royales. Il étudie les œuvres d'architectes classiques pour composer ses dessins destinés aux pièces montées de décors.

Successivement au service de monsieur de la Valette, de Talleyrand faisant un détour chez le prince régent d'Angleterre qui devint ensuite le roi Georges IV, il opte pour une gastronomie raisonnée.

Ensuite il se retrouve à St Petersburg chez l'empereur Alexandre, à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre puis chez le baron de Rothschild ou il passe plusieurs années.

Une anecdote : le baron qui vient d'acheter le château de Ferrières , lui offre de diriger les cuisines , Carême refuse, sa santé étant usée par les efforts incessants qu'il fournit depuis trente ans .

Gravement malade il s'éteint le 12 janvier 1833 brûlé par la flamme de son génie et la chaleur des rôtissoires.

S'il estimait que la cuisine doit être décorative, il professait également qu'elle devait s'accorder avec l'hygiène.

Mort dans la pauvreté il nous a laissé de magnifiques ouvrages.

- **le maître d'hôtel français**
- **le pâtissier royal**
- **le cuisinier parisien**
- **l'art de la cuisine au XIX ème siècle**
- **le pâtissier pittoresque**

REGLEMENT

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation représentant leur établissement

Détails du concours :

- amuse- bouche modernes pour 4 personnes (6 sortes différentes)
- présentation et thème libres sous forme d'un mini buffet
- taille maximum de la présentation : **0,80 m L x 0,60 m l.**
- prévoir obligatoirement une assiette d'échantillons pour la dégustation des jurys.

* Cette assiette sera récupérée par le candidat après passage du jury

Critères de notation:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • harmonie de la présentation | sur 40 |
| • maîtrise des techniques | sur 20 |
| • dégustation | sur 40 |

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place

Important: Le non respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat.

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours

Voir le règlement général en début de dossier

Nota : Ce challenge est en dépôt pour une année dans l'établissement du vainqueur, en le rapportant l'année suivante le jeune recevra une œuvre d'art en souvenir de sa prestation.

Concours Artistique National des Métiers de Bouche

22 & 23 octobre 2011

BULLETIN D'INSCRIPTION

Les candidats devront envoyer leur bulletin d'inscription avant le 03 octobre
(Attention : nombre de places limité)

CHOIX DU CONCOURS

CATEGORIES

Jeunes en formation

Professionnels

*Cuisine plat artistique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Cuisine amuse bouche contemporain		<input type="checkbox"/>
*Cuisine challenge Antonin CAREME	<input type="checkbox"/>	
* Pâtisserie croquembouches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
* Pâtisserie mignardises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Pâtisserie pièce en pastillage.....	<input type="checkbox"/>	
*Pâtisserie Trophée Jean CREVEUX.....		<input type="checkbox"/>
*Boulangerie artistique (vitrine).....		<input type="checkbox"/>
*Boulangerie pain décoré.....	<input type="checkbox"/>	
*Boucherie artistique (vitrine)		<input type="checkbox"/>
*Charcuterie traiteur artistique		<input type="checkbox"/>

Cocher la ou les cases choisies

Coordonnées du candidat:.....e mail.....

NOM :..... PRENOM :..... Téléphone:

Adresse personnelle :.....

Date de naissance

Nom et adresse de l'entreprise ou du centre de formation:

Téléphone :..... nom du formateur:

Dépôt des pièces : le Vendredi soir 17/19h le Samedi matin de 5h à 8 h

Le retrait des pièces se fera le dimanche entre 17h & 18h

Pour les jeunes en formation joindre un « certificat de scolarité de l'organisme de formation »

Je déclare avoir pris connaissance du règlement général et je m'engage à m'y conformer. Je certifie sur l'honneur être l'auteur du travail présenté.

Date :

Signature :

Renvoyer à l'adresse suivante : Ville de Meaux - Direction de l'Action Économique

Monsieur MEALLIER - Concours du GAT - BP 227 - 77107 MEAUX Cedex