

DOSSIER TECHNIQUE

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE A L'IVOIRE GOLF CLUB

REGLEMENT DU CONCOURS

A- DISPOSITIONS PREMIERES

1- **Avant le démarrage des épreuves** : les candidats seront tirés au sort pour déterminer l'ordre de passage des uns et des autres. Le thème du concours est le chocolat

2-LES EPREUVES : Chaque candidat doit réaliser **en 5 heures**

- 5 desserts à l'assiette **identiques** (poids maximum de la pièce 100 grs)
- Un entremets de 10 parts à **votre convenance**
- Une pièce artistique de pâtisserie : dimensions **maximum** de la pièce : hauteur 1m20 y compris le socle ; la dimension du socle ne doit pas dépasser 40x60cm

3- **FICHE TECHNIQUE DES RECETTES** : Il est imposé à chaque candidat de mettre à la disposition de l'organisation la fiche technique de ses recettes au moins une semaine avant les épreuves. A défaut des points en moins lui seront retirés

4- **LA TENUE DE COMPETITION** : Chaque candidat se présente aux épreuves avec sa tenue professionnelle de travail (veste blanche, pantalon pied de poule ou noir)

5- **LA MARQUE DES PARTENAIRES** : Les candidats sont tenus de porter et d'utiliser obligatoirement les marques des partenaires

6- **LE MATERIEL DE TRAVAIL** : Chaque candidat se présente aux épreuves muni de tout son petit et gros matériel de travail et sa logistique de cuisson. Compte tenu de la spécificité de la compétition nous recommandons à chaque candidat de se munir d'un matériel adapté aux réalisations qu'il a choisi de présenter

7- **LES PRODUITS TOLERES** : Le candidat peut apporter déjà réalisés (biscuits, choux, pastillage non assemblé, les produits crémeux non mélangés)

8- **LES PRODUITS MIS A DISPOSITION PAR L'ORGANISATION** : farine, beurre, sucre, œufs.

9- **LE JURY** : Le jury est composé de professionnels et de gourmets retenu parmi les excellents. Le jury sera particulièrement appelé à statuer sur :

l'originalité des œuvres, les difficultés liées à leurs réalisations, la finesse du travail, l'hygiène.

Le juré ne note pas son candidat !!!!!

10-LA PROPRIETE DES PIECES REALISEES : Les pièces réalisées et présentées pendant les rencontres deviennent la propriété de l'organisation

11-LES COMMIS DE SOUTIEN : L'organisation mettra à la disposition des candidats **des commis de soutien** pour soutenir les candidats en cas de besoin. Les commis affectés aux candidats seront également tirés au sort. Le candidat est le seul responsable de son œuvre

B- DISPOSITIONS SECONDAIRES

DISPOSITIONS PRATIQUES :

1- LA VEILLE DU CONCOURS : Tous les candidats sont tenus de se présenter au site de la compétition muni de tout son matériel et sa logistique de travail pour installation. L'installation du matériel se fait entre 14 heures et 17 heures

2- L HEURE DU TIRAGE AU SORT : Le tirage au sort et l'ordre de passage des candidats se fait à l'installation la veille en présence du comité. Chaque candidat prend connaissance de son plan de travail

3- LE JOUR DE LA COMPETITION

- **LA POSITION DES CANDIDATS** : Le candidat compose face au public

- **LA PROPRETE DU LIEU DE LA COMPETITION** : le candidat est tenu de travailler dans la propreté. Il doit impérativement nettoyer son plan de travail après la compétition et le restituer propre après les épreuves, faute de quoi il subit des pénalités

TIMING DE LA COMPETITION

- 7h45 appel des candidats
- 8 h30 démarrage des épreuves
- 10 h convocation du jury
- 10 h30 présentation des desserts à l'assiette
- 11h00 fin de dégustation desserts
- 11h45 dégustation entremets
- 12h 15 fin de dégustation entremets
- 13 h 15 présentation des pièces au buffet

13h45 fin de la notation du buffet
14h15 défilé des candidats
- 14 h30 proclamation des classements, remise des diplômes de participation et des parchemins, photo de famille

LE BAREME DE NOTATION

HYGIENE	L'on tien compte de la propreté générale du candidat dans l'exécution de son travail	/20 COEF 2
APTITUDES TECHNIQUES	Apprécier la gestuelle et la technicité du candidat	/20 COEF 2
DESSERT A L ASSIETTE	Apprécier la présentation et l'originalité	/20 COEF 2
	Noter la dégustation	/20 COEF 3
ENTREMETS	Apprécier la présentation et la coupe	/20 COEF 2
	Noter la dégustation	/20 COEF 3
GROSSE PIECE	Apprécier l'originalité de la pièce et sa complexité	/20 COEF 10
RENDU DU THEME	Note du partenaire chocolat sur l'utilisation des produits	/20 COEF 2
	TOTAL	/520

LES PENALITES

- Absence de nettoyage du plan de travail âpres concours (moins 10 points)**
- Retard dans l'envoi des œuvres (moins 5 points toutes les 15 minutes)**

NB : Pour tout litige et contestation seul le jury est souverain

BONNE CHANCE A TOUS

Pour toute information relative au test, vous êtes priés de vous adresser à

LE PRESIDENT

PAUL BASSOGOG

Artisan chocolatier pâtissier

PRESIDENT DE LA SELECTION NATIONALE DE PATISSERIE

05908321/02551968

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATOTION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL COEF 2
HYGIENE	L'on tien compte de la propreté générale du candidat dans l'exécution de son travail	X2=...../40

NOM DU JURE :

DATE ET SIGNATURE.....

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATOTION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL Coef 2
APTITUDES TECHNIQUES	Apprécier la gestuelle et la technicité du candidat	X2=...../40

NOM DU JURE :

DATE ET SIGNATURE.....

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL COEF 2
DESSERT A L ASSIETTE	Apprécier la présentation et l'originalité	X2=...../40
	Noter la dégustation	X3=...../60.
			Total général/100

NOM DU JURE :

DATE ET SIGNATURE.....

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATOTION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL COEF 2
ENTREMETS	Apprécier la présentation et la coupe	X2=...../40
	Noter la dégustation	X3=...../60 .
			Total général/100

NOM DU JURE :

DATE ET SIGNATURE.....

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATOTION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL Coef 10
GROSSE PIECE ARTISTIQUE	Apprécier l'originalité de la pièce, sa complexité et les difficultés liées à sa réalisation	X10=...../200

NOM DU JURE :

DATE ET SIGNATURE.....

CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE DE COTE D'IVOIRE 2014
--

FICHE DE NOTATOTION JURY

IDENTIFIANT DU CANDIDAT :.....

Epreuve	caractéristique	Note /20	TOTAL COEF 2
RENDU DU THEME	Note du partenaire chocolat sur l'utilisation des produits	X2=...../40

NOM DU JURE :.....

DATE ET SIGNATURE.....

PROCES VERBAL DE DELIBERATION

**En ce jour du2014 siégeant au jury du COCOURS NATIONAL DE
PATISSERIE DE COTE D IVOIRE SUR LE THEME CHOCOLAT à l'Ivoire Golf Club,
nous, membres de jury, avons retenu par ordre de mérite les candidats**

Dont les noms suivent

1-.....

2.....

3.....

4.....

5.....

6.....

7.....

8.....

9.....

10.....

11.....

12.....

13.....

14.....

POUR CERTIFICATION NOMS ET SIGNATURES DE JURES

Fait à Abidjan le.....