

Le Prix CREMAI 2009
Sélection Nationale
pour le Championnat du Monde

Fiche d'Inscription

A REMPLIR EN CARACTÈRES D'IMPRESSION



Photographie
d'identité

Nom :

Prénom :

Sexe :

Date de naissance :

Adresse :

Ville :

Tél.

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Téléphone établissement :

Je désire participer au concours :

Je, soussigné, atteste de la véracité des renseignements fournis
et déclare avoir pris connaissance du règlement du concours.

Fait à au

Signature :

IMPORTANT :

Joindre obligatoirement au bulletin d'inscription :

- ▣ Attestation de travail récente (ou de scolarité pour les étudiants des centres de formation).
- ▣ Photocopie de votre C.I.N
- ▣ 2 Photos d'identité
- ▣ Fiche technique des recettes (saisie obligatoire)
- ▣ Une photo réelle de la pièce à réaliser (Non copiée ni scannée)

À retourner au plus tard le 28 Février 2009

À : Rahal Event : 45, rue Normandie,

20 000 Casablanca - Maroc

Tél.: 022 97 95 60 - Fax : 022 39 63 79

E-mail : cremai@cremai.com

PARTIE RÉSERVÉE
À L'ADMINISTRATION

Candidat N° : _____

Classement : _____

Points : _____

REGLEMENT

L'Association Club Coupe du Monde de la Pâtisserie - Maroc
Organise le Samedi 07 Mars 2009 à 06 heures

Le Prix CREMAI Sélection Nationale

Thème :

Chaque candidat doit réaliser :

Trois entremets au chocolat, un pour la présentation pour 6 personnes avec une présentation en sucre (tiré, soufflé, coulé...) et deux entremets pour la dégustation pour 10 personnes. L'entremet de présentation et la pièce en sucre sont présentés sur socle 60 x 40 cm, hauteur limitée à 130 cm socle non compris. La pièce en sucre doit être composée d'environ 20% de pastillage, 30% de sucre tiré, 20% de sucre soufflé et 30% libre.

Un dessert à l'assiette, avec support de présentation artistique tout chocolat pour le buffet et 12 desserts à l'assiette pour les membres du jury.

Le dessert à l'assiette doit impérativement inclure une purée de fruits et des amandes entières en guise de décoration, elles devront être clairement visibles et identifiables. Aucun autre fruit à coque (noix, cacahuète, pistache, noisette..) ne sera toléré en guise de décoration.

Le sucre et le chocolat seront fournis par l'organisateur.

Les produits de base autorisés non fournis à apporter par les concurrents :

- Sucre : sirop de sucre, isomalt, colorant.
- Biscuit : meringue, dacquois et autres biscuits divers.
- Pastillage : vierge découpé, façonné, non coloré et non assemblé.
- Pastilles de sucre ou plaquettes de sucre prêtes à chauffer.

Participation et inscription:

Ce concours est ouvert à tous les Pâtisseries ayant au moins 3 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.

Ce concours est organisé par :

Rahal Event

Adresse : 45, rue Normandie, Maarif - Casablanca

Tél : 212 (022) 97 95 60 / 36 01 47

Fax : 212 (022) 39 63 79

Président fondateur : Kamal RAHAL ESSOULAMI

Email : krah@cremai.com

Les dossiers doivent être déposés avant le 28 Février 2009 au 45, rue Normandie, Casablanca

Organisation et déroulement :

Le concours se déroulera à la foire internationale de Casablanca le samedi 07 Mars 2009 à partir de 06 heures. Chaque candidat devra amener tout le matériel et outillage nécessaires à la réalisation sauf le gros matériel. Les préparations devront être réalisées sur place.

Tous les candidats devront se présenter 1 heure avant le démarrage du concours.

La durée du concours est de 10 heures

Un contrôle rigoureux des marchandises sera effectué par le comité d'organisation.

Critères d'évaluation :

- Note de travail / 20 coeff. 2
- Note dégustation / 20 coeff. 5
- Note pièce artistique / 20 coeff. 3

Prix :

1er Prix 1500 dh et un trophée

2ème Prix 1000 dh et un trophée

3ème Prix 500 dh et un trophée

Tous les autres participants recevront une médaille et un diplôme 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.