

Le Prix CREMAI 2009 des Centres de Formation



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)

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 Vendredi 06 Mars 2009 à 13h00

Le Prix CREMAI Centres de Formation

Thème :

Une équipe de 3 élèves de la 2ème année doit réaliser le menu suivant pour 7 personnes, dressage sur plat :

* Feuilletées aux asperges cultivées

* Blanquette de veau

Ragoût de fèves à l'huile d'argan

* Pommes rôties

Tous les ingrédients seront fournis par l'organisateur.

Participation et inscription:

Ce concours est ouvert à tous les élèves des écoles hôtelières et centres de formation.

Son objectif est de sensibiliser les étudiants d'aujourd'hui et en particulier ceux qui seront les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

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, 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 vendredi 06 Mars 2009 à partir de 13 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 de réalisation est de 3 heures.

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

Critères d'évaluation :

- Organisation
 - Hygiène corporelle, vestimentaire, du matériel et du lieu de travail
 - Respect de l'horaire.
 - Présentation / 20 (coeff.3)
 - Dégustation. / 20 (coeff.6)
- } 20 (coeff.1)

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.



Le Prix CREMAI 2009 Centres de Formation

Fiche de Conception

Panier pour 7 personnes, dressage à l'assiette

Feuilletées aux asperges cultivées

Blanquette de veau

Ragoût de fèves à l'huile d'argan

Pommes rôties

Asperge	28pce
Champignon paris	1 kg
Echalote	0.1 kg
Carotte	0.1 kg
Oignon	0.1 kg
Poireau	0.1 kg
Pomme de terre	1.5 kg
Fève	1.2 kg
Ail	0.1
Oignon grelot	0.5 kg
Epaule de veau	1.2 kg
Beurre	0.150
Crème	0.2 l
Oeuf	2pce
Margarine	0.3 kg
Huile arachide	0.030l
Huile argan	0.01 l
Sucre	0.100 kg
Vinaigre	0.010 l
Farine	0.500 kg

- Chaque candidat a le droit d'amener 2 produits hors panier