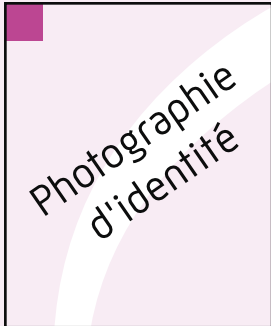




# Le Prix CREMAI 2009 Cuisine Internationale

## Fiche d'Inscription

A REMPLIR EN CARACTÈRES D'IMPRESSION



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)

### PARTIE RÉSERVÉE À L'ADMINISTRATION

Candidat N° : \_\_\_\_\_

Classement : \_\_\_\_\_

Points : \_\_\_\_\_

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

# REGLEMENT

L'Association Club Coupe du Monde de la Pâtisserie - Maroc  
Organise le Vendredi 06 Mars 2009 à 08h00

## Le Prix CREMAI Cuisine Internationale

### Thème :

Chaque candidat doit réaliser un menu pour 7 personnes, à l'assiette

- Entrée à base de fruits de mer
- Plat à base de Saumon accompagné de trois garnitures
- Dessert à base de fraises

Tous les ingrédients seront fournis par l'organisateur.

### Participation et inscription:

Ce concours est ouvert à tous les chefs de cuisine et les chefs de parties 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, 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 08 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 02h30.

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 Cuisine Internationale

## Fiche de Conception

Panier pour 7 personnes, dressage et à l'assiette

**Entrée à base de fruits de mer**

**Plat à base de saumons et trois garnitures**

**Dessert à base de fraise**

Gambas	7 pce
Calamar	0.500 kg
Moule	0.500 kg
Pavé de saumon	6 pce
Fumet de poisson	0.5 l
Aubergine	0.350 kg
Poivron vert	0.150 kg
Poivron rouge	0.150 kg
Courgette	0.150 kg
Carotte	0.650 kg
Champignon de paris	0.400 kg
Epinard	0.400 kg
Brocolis	0.400 kg
Tomate	0.500 kg
Oignon	0.400 kg
Echalote	0.100 kg
Ail	0.100 kg
Tomate cerise	0.350 kg
Basilic	1 bte
Persil	1 bte
Menthe	1 bte
Orange	0.500 kg
Citron	0.300 kg
Fraise	0.700 kg
Beurre	0.250 kg
Œuf	15 pce
Lait	1 l
creme	0.5 l
Farine	0.250 kg
Sucre	0.500 kg
Sucre glace	0.250 kg
Gélatine	4 feuilles
Pistache	0.080 kg
Pate pistache	0.015 kg
Huile de table	0.1 l
Huile olive	0.3 l
Margarine	0.250 kg

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