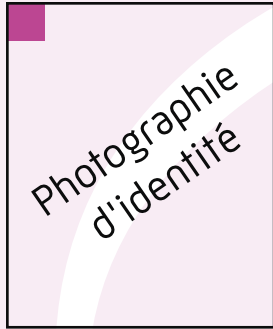




Le Prix CREMAI 2009 Cuisine Marocaine

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 Jeudi 05 Mars 2009

Le Prix CREMAI Cuisine Marocaine

Thème :

Chaque candidat doit réaliser le menu suivant pour 7 personnes, dressage sur plat :

- Salades marocaines variées (Zaalouk, Bakkoula et Taktouka)
- Jarret d'agneau mhammer aux fruits secs

Tous les ingrédients seront fournis par l'organisateur.

Participation et inscription:

Ce concours est ouvert à tous les cuisiniers 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 à partir le jeudi 05 Mars 2009 à partir de 15 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.2)
 - Dégustation. 20 (coeff.4)
- } 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 Marocaine

Fiche de Conception

Panier pour 7 personnes, dressage au plat

Salade marocaine variée (Zaalouk, Bakkoula et Taktouka)

Jarret d'agneau mhammer aux fruits secs

Aubergine	1 Kg
tomate	1 kg
ail	0.05 kg
Poivron	0.800 kg
Oignon	0.800 kg
cumin	0.050 kg
Citron frais	0.200 kg
Jarret d'agneau	1 kg
Paprika	0.050 kg
Huile olive	0.005 l
Huile de table	0.01 l
Bakkoula	1 kg
Citron confit	0.100 kg
Olive violette	0.250 kg
Gingembre	0.050 kg
Safran en filament	1 pce
Datte	0.3 kg
Figue	0.350 kg
Amande	0.250 kg
Cerneau de noix	0.200 kg
Abricot sec	0.300 kg
Eau de fleur d'oranger	0.010 l
Cannelle	0.010 kg

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