

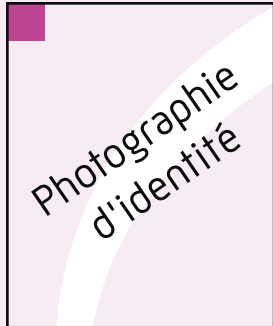


# Le Prix CREMAI 2009

## Cuisine de collectivité

### 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 à 12h00

## Le Prix CREMAI Cuisine de Collectivité

### Thème :

Chaque candidat doit réaliser le menu suivant pour 12 personnes sur plat pour la présentation et 4 assiettes pour la dégustation :

- Une salade à base de légumes
- Un plat à base de poulet et deux garnitures
- Un dessert à base d'orange

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 le Jeudi 5 Mars 2009 à partir de 12 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 03h00.

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.3)

} 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 de Collectivité

### Fiche de Conception

Panier pour 16 personnes, dressage au plat et à l'assiette

**Une salade à base de légumes**

**Un plat à base de poulet et deux garnitures**

**Un dessert à base d'orange**

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Haricot vert         | 1 kg        |
| Pomme de terre       | 2 kg        |
| poivron              | 0.800 kg    |
| Tomate               | 0.800 kg    |
| Salade laitue        | 3 pce       |
| Citron               | 0.2 kg      |
| Ail                  | 0.05 kg     |
| Carotte              | 2 kg        |
| Navet                | 2 kg        |
| Courgette            | 2 kg        |
| Orange               | 1.8 kg      |
| Cuisse de poulet     | 16 pièces   |
| Crème                | 1.5 l       |
| Œuf                  | 20 pce      |
| Lait                 | 1 l         |
| Fromage râpé         | 0.2 kg      |
| Huile olive          | 0.1l        |
| Gélatine             | 12 feuilles |
| Sucre                | 0.5 kg      |
| Olive noire          | 0.150 kg    |
| Filet anchois        | 0.150 kg    |
| Thon à l'huile       | 0.300 kg    |
| Eau fleur orangé     | Pm          |
| Demi-glace en poudre | 0.1 kg      |

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