



Concours de Pâtisserie

"Autour du sarrasin" et sans gluten

Organisé par Antoine Le Nôtre
Finaliste Championnat de France du Dessert



Date : Samedi 11 juin de 13h à 17h30

Thème : Le sarrasin et sans gluten. Réaliser un dessert boutique ou dessert de restaurant sans gluten, en mettant à l'honneur le sarrasin

Lieu : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours.

Déroulement de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 3 heures

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve.

1^{er} candidat	13h00 à 16h00	2^e candidat	13h15 à 16h15
3^e candidat	13h30 à 16h30	4^e candidat	13h45 à 16h45
5^e candidat	14h00 à 17h00	6^e candidat	14h15 à 17h15

Amplitude de travail : 13h00 à 17h15 Amplitude dégustation : 16h00 à 17h30

Remise des prix dimanche 12 juin 2022 à 18h00 (Présence obligatoire).

Public visé

Maximum 6 candidats, sans limite d'âge mais devant être en cours de formation

(Bac pro boulanger pâtissier, Cap pâtissier, Mention complémentaire, BTM Pâtissier, Cap Chocolatier, BTM Chocolatier, MCCDR.)

Règlement

Les candidats devront réaliser 8 desserts identiques, dessert à l'assiette ou boutique, au choix

- Les 4 assiettes seront apportées au jury de dégustation à la fin de l'épreuve. Chaque candidat présentera la composition de sa création avant que le jury ne la déguste.
- Les assiettes seront apportées par le candidat (elles seront restituées en fin d'épreuve).
- Vous apporterez les pesées nécessaires à vos réalisations (aucun mélange autorisé, un contrôle des matières premières sera effectué par le jury).

Le non-respect du règlement entrainera une sanction, l'ensemble du jury décidera des pénalités à appliquer.

Les gestuelles, les règles d'hygiène et les techniques propres à la profession devront être respectées.

La saisonnalité et le respect des matières premières feront partie intégrante de vos productions.

Composition du jury

Le jury sera composé de professionnels de la profession.

Notation

Un ensemble de notes seront appliquées sur :

L'organisation L'hygiène Les techniques Le visuel Le goût L'Eco responsabilité Le gaspillage

Dotations

Tous les participants bénéficieront de lots, Un diplôme et d'une médaille.

Espace concours et matériel

Le concours se déroule dans le parc du Château de Quintin. Un espace y est installé, sous chapiteau avec parquet. Vous aurez à votre disposition un espace de travail individuel de 2 mètres par 2 mètres.

Ainsi que le matériel suivant :

Par candidat : - 1 table inox 180x70 - 1 batteur mélangeur 5 l - 1 plaque induction

Pour l'ensemble des candidats : - 1 cellule de refroidissement - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée
- 1 armoire de congélation - 1 four ventilé

Le reste du matériel et petits matériels dont vous aurez besoin devra être apporté par vos soins.

Par souci d'organisation il vous sera demandé d'étiqueter votre matériel.

Vérifiez la comptabilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques à induction.

Inscription au concours (gratuite)

Vous devez retourner par mail ou par courrier postal un dossier de candidature.

Ce dossier de sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, devra comporter **1 fiche technique complète** (denrées et procédés de fabrication) ainsi qu'une **photo de votre dessert**.

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : Prénom :

Adresse : CP Ville :

Mail : Tél :

Niveau de formation :

Etablissement de formation :

Nom de l'enseignant référent en établissement :

Les dossiers doivent être retournés pour le 15 mai 2022. Par Mail ou courrier

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 Quintin

Festivaldelagastronomie22@gmail.com

L'organisation du concours vous donnera une réponse quant à votre sélection pour le concours le 25 mai 2022.

En cas de désistement d'un candidat sélectionné, le 1er dossier de sélection sur la liste d'attente pourra être contacté.

Le candidat désigné, pourra choisir de participer ou non au concours.

Votre présence pour la remise des prix est OBLIGATOIRE. Vous devrez porter votre veste professionnelle.

Le festival se réserve le droit de l'utilisation des images prises pendant le concours.