



# Concours de Pâtisserie

## « Légumes de saison en Dessert »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Président du Jury : Jérôme Pinel, Pâtisserie-chocolaterie-confiserie, Saint Brieuc

Date : Dimanche 2 juin 2024 de 13h à 17h30

**Thème : Pâtisserie à base de légumes de saison au choix. Dessert à l'assiette**

Réaliser 7 desserts identiques, sur assiettes

**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 <sup>er</sup> candidat	13h00 à 16h00	2 <sup>e</sup> candidat	13h10 à 16h10
3 <sup>e</sup> candidat	13h20 à 16h20	4 <sup>e</sup> candidat	13h30 à 16h30
5 <sup>e</sup> candidat	13h40 à 16h40	6 <sup>e</sup> candidat	13h50 à 16h50

Amplitude de travail : 13h00 à 16h50      Amplitude dégustation : 16h00 à 17h00

Remise des prix dimanche 2 juin 2024 à 17h45 (Présence obligatoire).

### Public visé

Maximum 6 candidats, sans limite d'âge mais devant être en cours de formation ou professionnel en pâtisserie (Bac pro boulanger pâtissier, Cap pâtissier, Mention complémentaire, BTM Pâtissier, Cap Chocolatier, BTM Chocolatier, MCCDR, BTS MHR.)

### Règlement

Les candidats devront réaliser 7 desserts identiques, présentés sur assiettes

- Les 7 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.

Président de Jury 2024 : Jérôme Pinel

### Notation

Un ensemble de notes seront appliquées sur : L'originalité du dessert, Le visuel, Le goût, L'organisation, L'hygiène, Les techniques, 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 bac plonge - 1 armoire réfrigérée  
- 1 four ventilé - 1 cellule de refroidissement

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**

**Intitulé du dessert :** .....

**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 2024. Par Mail ou courrier**

Festival de la Gastronomie, CONCOURS, Hôtel de Ville, 22800 Quintin  
Festivaldelagastronomie22@gmail.com

**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.