



Concours de cuisine AMATEUR

« La carotte nouvelle dans tous ses états »

Organisé par Nicolas Carro*, Restaurant Nicolas Carro, Carantec

« Le végétal au cœur de l'assiette, laissez libre cours à votre imagination car tout est bon dans la carotte ! »
Nicolas Carro *

Date : dimanche 11 juin 2023, 9h à 12h30

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 : 2 heures

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve à 8h30.

1 ^{er} candidat	9h00 à 11h00	2 ^e candidat	9h15 à 11h15
3 ^e candidat	9h30 à 11h30	4 ^e candidat	9h45 à 11h45
5 ^e candidat	10h00 à 12h00	6 ^e candidat	10h15 à 12h15

Amplitude de travail : 9h00 à 12h15 Amplitude dégustation : 11h00 à 12h30

Public visé Maximum 6 candidats, amateurs de cuisine. A partir de 16 ans.

En aucun cas professionnels, étudiant (ou en formation) en cuisine ou ancien professionnel.

Règlement Le thème du concours : « La Carotte nouvelle dans tous ses états »

En toute liberté du choix des produits et de la façon de les cuisiner.

Il s'agira de préparer 4 assiettes (forme et couleur libre) qui seront apportées au jury. Chaque candidat présentera son assiette avant qu'elle soit dégustée. Les produits entrant dans la composition de l'assiette sont à la charge du candidat. Vous apporterez les pesées nécessaires à vos réalisations.

Points BONUS pour les candidats qui feront le moins de déchets sur la recette.

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 Frima Polycuiseur (10 niveaux)

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

Vérifiez la compatibilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques induction. Ne seront pas acceptés les gros matériels (four, plancha...)

Inscription au concours (gratuite) Fiche à remplir ci-dessous accompagné du déroulé détaillé de votre recette

Candidature à envoyer avant le 15/05/23 par mail ou en courrier postal.

La sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, s'appuiera uniquement sur le **déroulé détaillé de votre recette.**

NOM : Prénom :

Adresse : CP Ville :

Mail : Tél :

Profession :