

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 process de fabrication) **ainsi qu'une photo et cela pour chaque recette.**

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : Prénom :

Adresse : CP Ville :

Mail : Tél :

Niveau de formation :

Etablissement de formation :

Nom du formateur référent en établissement :

Les dossiers doivent être retournés pour le 15 Mai 2023.

Contact : Festival de la Gastronomie, place de la Mairie, 22800 Quintin

Tél. 02 96 74 99 75 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

Denrées à la disposition du candidat fournies par l'organisation du Concours

<u>Chou farci</u>	<u>Dessert à base de pâte à choux</u>
Un chou vert frisé + Ingrédients de la fiche technique fournie par le candidat	4 œufs 0,250 Litre de lait 375 gr de beurre Farine, maïzena, sucre semoule, sucre glace, sel + Ingrédients de la fiche technique