



## CONCOURS SALON HORESTA (Lille Grand Palais)

**Dimanche 24 Septembre 2023**

### DESSERT à L'ASSIETTE APPRENTIS

Organisé par la **Fédération Régionale des artisans Boulangers Pâtisseries et des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France**  
Avec le concours de la Chambre de Métiers Régionale

#### REGLEMENT du CONCOURS

**ARTICLE 1 :** Pour participer à ce trophée il faut être Apprenti(e), titulaire du CAP Pâtissier ou être en formation MC Spécialisé dessert à l'assiette ou être titulaire du diplôme MC depuis moins d'un an.

**ARTICLE 2 :** Le concours se déroulera en direct et devant le Public, dans le Salon HORESTA à Lille Grand Palais. Les participants seront répartis par groupes de quatre, le temps imparti pour chaque groupe sera de 3 heures présentations et nettoyage inclus. Le concours est réalisé sur plans de travail individuel, le petit matériel nécessaire à la réalisation des desserts est laissé à l'appréciation du (de la) candidat(e) et ramené par ce (cette) dernier(e). Les desserts à réaliser sont au nombre de 6 et présentés sur assiettes identiques ramenés par le (la) candidat(e).

**ARTICLE 3 :** Mise à disposition de gros matériel commun ; Table de travail inox, armoire réfrigérée, une cellule de congélation rapide, un four ventilé, un micro-ondes, petits batteurs, plaques à induction, échelles 60X40, 8 grilles et 8 plaques de cuisson normes Pâtisseries. Tout matériel complémentaire est à apporter par le (la) candidat(e).

**ARTICLE 4 :** Les recettes sont au choix pour le(s) candidat(e)s. Les matières premières nécessaires à la réalisation des recettes des candidats sont à ramener le jour du concours par chacun des participants.

**Ne peuvent être amenés que des matières premières de base, ingrédients et épices spécifiques, aucun produit semi fini ou décors préparés à l'avance ne sera toléré, tout est à réaliser sur place ! Les matières premières peuvent être ramenées pesées mais non mélangées !**

**ARTICLE 5 :** Thème du concours : Six desserts à l'assiette identiques ! (Petit gâteau ou tartelette) ; Le dessert individuel doit se composer d'un biscuit ou croustillant, de chocolat et de fruit. La présentation devra comporter au minimum, un décor chocolat, un coulis et un décor libre.

**ARTICLE 6 :**

Le jury de travail est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie.

Le jury de présentation, dégustation est composé de Professionnels de la restauration et de la pâtisserie et d'un candidat choisi parmi les partenaires.

- **Le travail est jugé sur :** Le comportement professionnel du (de la) candidat(e), la dextérité, l'organisation, l'hygiène, la propreté. **(20 points)**

- **La présentation est jugée sur :** le respect des critères imposés, l'originalité et la finesse de la présentation, l'utilisation de l'espace, la complexité des techniques mises en œuvres. **(40 points)**

- **La dégustation est jugée sur :** la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication la possibilité de commercialiser les produits. **(40 points)**

**Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.**

**ARTICLE 7 :** Déroulement du concours : les candidat(e)s devront se présenter 30 mn avant le début de leur cession. Les cessions débutent à 13h00 et 16h00, les candidats seront prévenus ultérieurement de la cession dont ils font partie.

Présentation des produits à 15h30 et 18h30, notation, dégustation et délibération.

Proclamation des résultats à 19h00 suivie de la remise de trophées, diplômes et lots ; Les candidat(e)s seront convoqués individuellement.

Pour la proclamation des résultats, la présence des candidats est obligatoire en veste et toques.

**Les organisateurs des concours ne sauraient être tenus responsable de l'annulation d'un ou des concours pour des raisons indépendantes de leur volonté.**



---

## CONCOURS SALON HORESTA (Lille Grand Palais) **Dimanche 24 Septembre 2023** DESSERT à L'ASSIETTE APPRENTIS

**INSCRIPTIONS en ligne à l'adresse suivant : [concours.federation.59.62@gmail.com](mailto:concours.federation.59.62@gmail.com)**  
Par simple demande, un questionnaire en ligne vous sera envoyé automatiquement.

**Il est simple et ne vous prendra que deux minutes pour le remplir.**

Avec cette même demande, vous pouvez inscrire plusieurs personnes de la même entreprise.  
Pour ce faire, reprenez le lien qui vous a été envoyé et renouvelez votre deuxième inscription.  
Si besoin, vous pouvez contacter Mr Guilbert au 06.85.21.01.32.

**INSCRIPTIONS à faire au plus tard le 10 SEPTEMBRE 2023**