



Concours de cuisine AMATEUR

Samedi 1^{er} juin 2019 14h00 / 17h15

Date : samedi 1^{er} juin 2019 : 14h/17h15

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 13h30.

1^{er} candidat	14h00 à 16h00	2^e candidat	14h15 à 16h15
3^e candidat	14h30 à 16h30	4^e candidat	14h45 à 16h45
5^e candidat	15h00 à 17h00	6^e candidat	15h15 à 17h15

Amplitude de travail : 14h00 à 17h15

Amplitude dégustation : 16h00 à 17h30

Public visé

Maximum 6 candidats, amateurs de cuisine. En aucun cas professionnels, étudiant (ou en formation) en cuisine ou ancien professionnel.

Règlement

Le thème du concours : L'artichaut et le coquillage

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.

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)

Vous devez retourner un mail ou un dossier en courrier postal.

Ce dossier de sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, devra comporter **1 fiche technique et déroulé de la recette (doc. Fournis) ainsi qu'une photo de votre réalisation.**

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : Prénom :

Adresse : CP Ville :

Mail : Tél :

Profession :

Les dossiers doivent être retournés pour le 15 mai 2019.

Contact : Festival de la Gastronomie, place de la Mairie, 22800 Quintin. Tél. 02 96 74 99 75 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

Festival de la Gastronomie – Place de la Mairie – 22800 QUINTIN N° SIRET : 792 040 560 00015 – APE : 9499Z
Tél. 02 96 74 99 75 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

Site : <http://www.gastronomiequintin.fr> <https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>