

ADRESSE

E-MAIL

CONCOURS AMATEUR 2018

BULLETIN DE PARTICIPATION

CATEGORIE MACARON

MACARONS CARAMEL AU BEURRE SALÉ (10 pièces identiques par candidat) NOM PRENOM

CODE POSTAL | VILLE | | | | | | | | | | | |

TELEPHONE / PORTABLE 0 | | | | |

Je m'engage à participer au concours réservé aux Amateurs lors du SALON DU CHOCOLAT DE TOURS 2018 qui se tiendra les 23, 24 et 25 février, au Centre International de Congrès VINCI.

J'ai pris connaissance des conditions de participation et règlement général ci-joint.

BULLETIN A RETOURNER AVANT LE 31/01/2018

à l'adresse suivante :

SALON DU CHOCOLAT DE TOURS CENTRE INTERNATIONAL DE CONGRES VINCI 26 BOULEVARD HEURTELOUP CS 24225 37042 TOURS CEDEX 1

par e-mail: fboutin@tours-evenements.com

Α	:			 																	 					 		

LE: / /

@

SIGNATURE

CONDITIONS DE PARTICIPATION & REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS AMATEUR 2018

• Ce concours est exclusivement réservé au grand public, non professionnel.

L'inscription au Concours Amateur est gratuite.

Le concours est ouvert uniquement aux personnes MAJEURES.

- Le thème est imposé : réalisation de macarons caramel au beurre salé (10 pièces identiques par candidat)
- Les réalisations présentées au concours devront respecter le thème. La forme sera ronde et les dimensions seront de 3cm de diamètre maximum.

DATE: DIMANCHE 25 FEVRIER

LIEU: AUDITORIUM FRANCOIS 1ER (SCENE)

DURÉE DE L'ÉPREUVE: 03H00

DÉROULEMENT: 13H00-14H00 : ARRIVÉE DES CANDIDATS ET MISE EN PLACE

14H00-16H30 : RÉALISATION

16H30-17H00 : JURIFICATION & RÉSULTATS

MATÉRIEL FOURNI PAR L'ORGANISATION

- UN PLAN DE TRAVAIL EN INOX PAR CANDIDAT (L=200CM X L=70CM X H=90CM)
- UN RÉCHAUD PAR CANDIDAT
- UNE ARMOIRE POSITIVE (POUR 2 CANDIDATS)
- UN FOUR (POUR 2 CANDIDATS)
- UN FONDOIR POUR CHOCOLAT NOIR COMMUN À TOUS LES CANDIDATS
- UN BRANCHEMENT ELECTRIQUE (3KW) AVEC TRIPLETTE PAR CANDIDAT

MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- TOUS AUTRES MATÉRIELS & USTENSILES NECESSAIRES A LA REALISATION
- MATIÈRES PREMIÈRES & CONSOMMABLES NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION
- Le jury sera piloté par Monsieur Christophe MENARD, et composé de professionnels chocolatiers et cuisiniers renommés.
- Critères d'évaluation : Aspect général / Dégustation
- En aucun cas les candidats ne sont autorisés à s'adresser directement aux membres du jury.
- La délibération du jury est secrète et ce dernier est souverain. La publication des résultats du Concours Amateur Macaron sera effectuée le **dimanche 25 février 2018** vers 17h00, après passage du jury.
- L'énoncé du palmarès aura lieu **dimanche 25 février 2018** vers 17h00, pendant le salon, lors de la Remise Officielle des Prix.

ATTENTION : nombre de places limité aux 10 premiers inscrits

