

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 1^{ER} (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 TRIPLETTES 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