



LA COQUILLE EN FOLIE !!!

CONCOURS CULINAIRE

Fiche d'inscription

Cette fiche d'inscription est à renvoyer par email dûment remplie à l'adresse suivante :

claude.ruel@gmail.com

NOM :

PRENOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :

.....

.....

***TEL FIXE :**

***PORTABLE :**

***EMAIL :**

**mention obligatoire*

L'inscription à ce concours implique, de la part des candidats, les modalités du règlement.

FAIT A..... **LE** **2016.**

Signature du/de la candidate :

Règlement du concours
LA COUILLE EN FOLIE !!!

Article 1 / Organismes et date de concours :

L'association « Cuisine et Passion en Vercors » organise le dimanche 13 mars à 14h00 un concours culinaire autour de la coquille St Jacques.

Article 2 / Inscription :

La fiche d'inscription, le bon d'économat et une photo du plat proposé seront à envoyer par le candidat, par email à l'adresse suivante : claudio.ruel@gmail.com

Chaque document devra être signé par le candidat.

Les inscriptions seront closes au plus tard le samedi 5 mars 2016 à 20h00.

Article 3 / Profil des candidats :

Le concours s'adresse à tout public, de 16 à 77 ans.

Article 4 / Bon d'économat

Chaque candidat aura à sa disposition 12 coquilles St Jacques fournies par l'organisateur. Un fond d'économat sera également à disposition : beurre, crème, épices, huile d'olive, huile d'arachide ...

Article 5 / Modalités de l'épreuve

Chaque candidat devra réaliser trois assiettes d'une préparation froide ou chaude.

Article 6 / Présentation des plats :

Le dressage des trois assiettes se fera au bon vouloir des candidats et seront apportées par eux-mêmes au jury.

Article 7 / Durée de l'épreuve

La durée de l'épreuve est de 1h30.

Article 8 / Matériel :

Le candidat apportera son petit matériel, l'organisation mettra à disposition four, plaque, induction, planche à découper, batteur mélangeur et cutter.

Article 9/ Membres du jury :

Le jury sera composé de chefs de cuisine, de membres de l'association Cuisine et Passion et d'invités.

Article 10/ Réalisation des plats :

Tous les plats devront être réalisés sur place, aucune mise en place ne sera faite à l'avance

Article 12 / Critères de notation :

Les plats seront notés sur l'originalité, la présentation, le goût, la température, l'utilisation des denrées citées sur le bon d'économat.

Article 13 / Proclamation des résultats :

Elle se fera au palais des chefs aux alentours de 16h00.

Article 14 / Récompenses et prix :

1^{er} prix : 1 séjour transport compris départ de Grenoble, avec 1 nuit, 2 dîners et 2 petits déjeuners à L'Auberge Grand Maison à Mur de Bretagne, visite de la criée de St Quay Portrieux et de Celtarmor.

2^{ème} prix : un repas pour 2 personnes au restaurant le Palais Grillé à Corençon en Vercors.

3^{ème} prix : un repas pour 2 personnes au restaurant Les 30 pas.

De nombreux lots seront attribués aux autres candidats.

Article 15 / Annulation du concours :

L'organisateur Cuisine et Passion en Vercors se réserve le droit d'annuler le concours si le nombre des candidats est inférieur ou égal à 6.

Dans le cas contraire, une sélection se fera en concertation avec les membres du jury autour des recettes, photos, et bons d'économats.