

LES ÉTOILES DE MOUGINS 2017 CONCOURS DU JEUNE CHEF PÂTISSIER

Concours organisé dans le cadre de la 12^e édition du Festival International de la Gastronomie
23, 24 et 25 juin 2017

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Le Concours du Jeune Chef Pâtissier est ouvert à
tous les cuisiniers ou pâtissiers professionnels qualifiés, âgés de 35 ans maximum.

I. PRÉSELECTION DU CONCOURS

• Les candidats sont sélectionnés sur recettes écrites par un jury composé de professionnels et personnes qualifiées. Les décisions du jury sont sans appel.
Les Étoiles de Mougins ont décidé de qualifier automatiquement le Dessert d'Argent Professionnel 2017 du Championnat de France du Dessert.

Les quatre candidats sélectionnés concourront pour la finale le **samedi 26 Juin 2017**.

• La présélection des candidats se fera sur un dessert de restaurant à l'assiette sur le thème :

« MÉLANGE DES SAVEURS DU MONDE »

Recette devant inclure des fruits de saison et une note de chocolat sans que celle-ci soit prédominante

• Les textes sont à rédiger sur papier blanc sans en-tête, tapés par ordinateur en deux exemplaires et présentés avec photo du plat. Une fiche technique d'exécution (nom du plat, réalisation du plat, progression horaire, liste des ingrédients et quantités, prix de revient total des sept assiettes) doit être annexée à la recette.

• Pour préserver l'anonymat : Le nom, l'âge, le numéro de téléphone, l'adresse e-mail, le nom de l'établissement et l'adresse postale doivent être mentionnés dans le coin gauche de la feuille, replié et collé.

• L'inscription et le texte des recettes doivent être adressés à l'adresse suivante **avant le 12 mai 2017** :

Office de tourisme de Mougins
Les Étoiles de Mougins / Concours du Jeune Chef Pâtissier
18 bd Courteline – 06250 Mougins FRANCE

*Toute demande de renseignements doit être adressée uniquement par mail à
concours@lesetoilesdemougins.com
aucune indication ne sera fournie par téléphone*

II. FINALE DU CONCOURS sur le thème « Mélange des saveurs du monde »

• Les candidats, dont les propositions ont été retenues par le jury, sont admis à la finale et seront informés par téléphone ou par e-mail fin mai de leur participation. Le détail du déroulement du concours (heure et lieu) leur sera transmis.

• L'organisation fournit le gros matériel (une liste sera remise au préalable).
Chaque candidat doit venir avec son petit matériel, assiettes, plats...

• L'organisation fournit les fruits et le chocolat selon la fiche technique de présélection.
Chaque candidat vient avec ses matières premières et ses pesées préparées et le reste des produits utiles à sa préparation.

• Un commis est attribué à chaque candidat par tirage au sort au début de l'épreuve.

• Sur place, le **samedi 24 juin**, les candidats devront réaliser le dessert de présélection.
Il est interdit d'introduire dans la recette une préparation toute faite.

• L'épreuve se déroulera en 3h00, les candidats seront tirés au sort pour leur heure de passage le **samedi 24 juin 2017**.

Le candidat devra dresser sa préparation sur sept assiettes.

Le candidat aura ensuite 1 minute pour présenter son plat au jury.

Le poste de dressage des assiettes doit être nettoyé par le candidat.



III. CONDITIONS GÉNÉRALES DU CONCOURS

- Le transport et l'hébergement sont à la charge des candidats.

- Conditions d'exécution de l'épreuve finale :

Les épreuves auront lieu en public.

Chaque candidat doit se présenter en cuisine à l'heure fixée par sa convocation. Il est en tenue de travail.

Les candidats commencent à travailler toutes les quinze minutes. Ils doivent, en respectant l'ordre de présentation fixé par le jury, envoyer leur dessert à l'heure qui leur est indiquée au début du travail.

- La notation est établie sur la base de 100 points soit :

35 points pour la réalisation de la recette

35 points pour la dégustation (cuisson, assaisonnement, respect du thème)

10 points pour la présentation

15 points pour les conditions de réalisation et la technique (*propreté, respect du travail des autres concurrents, utilisation du commis...*)

5 points pour l'utilisation des produits de saison

Tout dépassement de temps sera pénalisé (0,5 point par minute de retard jusqu'à 5 minutes, un point par minute au-delà de 5 minutes, élimination au bout de 20 minutes).

Par souci d'équité, la note la plus basse et la note la plus haute sont retirées avant d'établir le total de chaque candidat.

- Toute violation au présent règlement entraînera l'exclusion immédiate du candidat. Les décisions du jury sont sans appel.
- L'organisation se réserve le droit de diffuser les coordonnées des candidats aux partenaires du concours.
- L'organisation se réserve le droit de reporter, annuler ou modifier le concours sans avoir à en motiver les raisons.
- L'organisation décline sa responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant la finale.

IV. LES PRIX

Les récompenses sont :

1^{er} prix : un chèque de 1 200 euros + cadeaux Partenaires

2^e prix : un chèque de 700 euros + cadeaux Partenaires

3^e prix : un chèque de 400 euros + cadeaux Partenaires

4^e prix : cadeaux Partenaires

Un trophée sera également créé pour l'occasion.