

Art 1 - Le SIST Perpignan-Méditerranée 54 Bd Jean Bourrat 66000 Perpignan, organise la 9ème édition du challenge culinaire « les Mini Toques ». Finale le mercredi 29 avril 2015 au Lycée Hôtelier Léon Blum à Perpignan.

Art 2 - Ce challenge est ouvert à tous les enfants de CM1/CM2 inscrits sur les temps périscolaires, TAP, des communes du SIST PM

Art 3 - Remise des recettes au plus tard le 26 MARS 2015 à l'animateur responsable du projet sur le support papier fourni par le SIST PM (photo du plat facultative mais bienvenue)

Art 4 - La recette devra être ECRITE à la main et comporter :

- 1 la liste des ingrédients pour 6 personnes
- 2 le déroulement de la recette, progression....
- 3 avoir un nom original à la recette
- 4 illustre la recette avec des dessins
- 5 renseigner au verso, nom, prénom, adresse, nom de ton école

Toute recette ne comportant pas ces indications sera considérée comme nulle

Art 5 - Un Comité de lecture composé essentiellement de chefs des Toques Blanches du Roussillon, se réunira le 30 MARS afin de sélectionner les 10 recettes finalistes selon 4 critères :

- 1 l'originalité de la recette et son caractère enfantin
- 2 le respect du « panier » imposé
- 3 l'originalité du nom de la recette
- 4 l'illustration

Les 10 enfants sélectionnés pour la finale seront informés par courrier (d'où l'importance de bien noter les coordonnées au verso de la recette)

Art 6 - Finale 29/04/2015, les enfants devront se rendre sur le lieu de la finale accompagnés d'un adulte responsable. Pendant le déroulement de l'épreuve un accueil sera réservé à l'adulte responsable

Art 7 - Chaque enfant devra réaliser sa recette de légumes frais cuisinés pour 6 pers. Il disposera d'un temps de 2 heures il sera secondé d'un élève du Lycée Hôtelier Léon Blum pour toute utilisation de matériels électriques ...Tous les ingrédients nécessaires à la recette seront fournis par le SIST Perpignan-Méditerranée.

Art 8 - Le jury de dégustation composé essentiellement de chefs des Toques Blanches du Roussillon goûtera et notera chacun des plats afin de désigner les lauréats selon une grille de critères bien précis. Le président du jury et le SIST auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

Art 9 - Le droit à l'image (photos ou vidéos prises tout au long de la finale) ainsi que l'utilisation des noms et des recettes ne seront exploités qu'après accord signé de la famille responsable.



SYNDICAT INTERCOMMUNAL SCOLAIRE
ET DE TRANSPORT PERPIGNAN-MEDITERRANEE



www.sist-perpignanmediterrancee.fr



SIST PM 54 Bd Jean Bourrat Perpignan Pôle animation santé goût 04 68 08 11 95



Challenge culinaire 2015



Les Mini Toques

Nombreux lots

Challenge ouvert aux enfants de 9/10 ans,
inscrits sur les temps périscolaires, TAP,
des Communes
du S.I.S.T. Perpignan-Méditerranée



Challenge culinaire : les Mini Toques



Tu souhaites participer au challenge culinaire

« **les Mini Toques 2015** »

c'est très simple :

Il te suffit d'être en CM1 ou CM2 inscrit sur les temps périscolaire, TAP, et d'imaginer une recette à base de légumes frais cuisinés

ATTENTION tu as un panier de légumes imposés :

pomme de terre, blette, poivron, betterave.



Au minimum **2 légumes de ce panier** doivent apparaître sur ta recette mais tu peux bien sûr en rajouter d'autres .

1° Elabore une recette à base de légumes frais cuisinés d'une durée maximale de 2 heures , pour 6 personnes . Entraîne toi à la maison pour pouvoir la réaliser le mieux possible. Pour cela n'hésite pas à te faire aider par ta famille.

Le jour de la finale, tu devras être capable de la réaliser tout (e) seul (e), si tu es sélectionné (e).

2° Quand tu es prêt (e), que ton choix est fait : Rédige à la main ta recette sur une feuille de format A3 en inscrivant au dos ton nom, prénom, adresse, le nom de ton école

♦ Fait apparaître d'une part la liste des ingrédients, les quantités nécessaires , la progression de la recette, ainsi que le temps de cuisson.

♦ Pense à bien illustrer ta recette et donne lui un nom original. La photo du plat réalisé est facultative mais bienvenue.

3° Les ingrédients dont tu auras besoin le jour de la finale, seront fournis par le SIST Perpignan – Méditerranée

4° L'alcool, les viandes et les poissons seront à exclure de ta recette

5° Une fois ta recette illustrée et terminée, remet la à l'amateur responsable de l'école dont tu dépends ou dépose ta recette au SIST Perpignan- Méditerranée , 54 Bd Jean Bourrat 66000 Perpignan Service Animation.

tu as jusqu'au 26 mars

6° Un comité de lecture composé de chefs Toques Blanches du Roussillon retiendra 10 à 12 recettes parmi une grille de critères (voir Art 5 du règlement)

7° Lors de la finale,

mercredi 25 avril

(si tu es sélectionné (e)) tu seras parrainé (e) par un élève du lycée Hôtelier Léon Blum de Perpignan qui t'assistera pour l'élaboration de ta recette.



Retrouve sur le www.sist-perpignanmediterranee.fr

la vidéo de la finale 2014

LOTS 2015

1er Prix

Bon repas d'une valeur de 160 € à valoir dans un restaurant des Toques Blanches du Roussillon
Atelier de Pâtisserie chez O. Bajard Ecole Internationale de Pâtisserie Perpignan, (MOF)
Atelier de cuisine au Restaurant Le Clos des Lys Perpignan, Atelier boulangerie à la boulangerie du couvent à Ille/Têt chez Henri Poch (MOF),
Panier de mini légumes Sales Producteur Perpignan, Panier de légumes des Jardins de Perpignan,
Livre de cuisine des Toques Blanches du Roussillon, Veste, tablier et toque de grand chef, médaille, diplôme, film de la finale

2ème Prix

Bon repas d'une valeur de 140 € à valoir dans un restaurant des Toques Blanches du Roussillon
Atelier de Pâtisserie chez O. Bajard Ecole Internationale de Pâtisserie Perpignan, (MOF)
Atelier de cuisine au Restaurant Le Clos des Lys Perpignan, Atelier boulangerie à la boulangerie du couvent à Ille/Têt chez Henri Poch (MOF),
Panier de mini légumes Sales Producteur Perpignan, Panier de légumes des Jardins de Perpignan,
Livre de cuisine des Toques Blanches du Roussillon, Veste, tablier et toque de grand chef, médaille, diplôme, film de la finale.

3ème Prix

Bon repas d'une valeur de 120 € à valoir dans un restaurant des Toques Blanches du Roussillon
Atelier de Pâtisserie chez O. Bajard Ecole Internationale de Pâtisserie Perpignan, (MOF)
Atelier de cuisine au Restaurant Le Clos des Lys Perpignan, Atelier boulangerie à la boulangerie du couvent à Ille/Têt chez Henri Poch (MOF),
Panier de mini légumes Sales Producteur Perpignan, Panier de légumes des Jardins de Perpignan,
Livre de cuisine des Toques Blanches du Roussillon, Veste, tablier et toque de grand chef, médaille, diplôme, film finale

4ème au 10ème Prix

Atelier de Pâtisserie chez O. Bajard Ecole Internationale de Pâtisserie Perpignan, Atelier de cuisine au Restaurant Le Clos des Lys Perpignan, Atelier boulangerie à la boulangerie du couvent à Ille/Têt chez Henri Poch (MOF),
Panier de légumes des Jardins de Perpignan, Livre de cuisine des Toques Blanches du Roussillon, Veste, tablier et toque de grand chef, médaille, diplôme, film de la finale.