

Règlement du concours



Pour les Adultes et Enfants à partir de 7 ans

« Pâtisserie 100% Chocolatée »

Article 1 : Organisation du Concours :

Le concours « pâtisserie 100% chocolatée » est organisé par la Communauté des Communes Roussillon-Confient, siège localisé au 1 Rue Michel Blanc BP6 66130 ILE SUR TET.

Le présent règlement définit les règles applicables au concours.

Article 2 : Objet du Concours :

Ce concours gratuit a pour but de :

- Développer la Vie Locale du Territoire Communautaire, en proposant un évènement intergénérationnel autour du chocolat, thème choisi cette année par les Equipes Educatives de Roussillon-Confient afin de sensibiliser les enfants à l'Education Alimentaire.
- Permettre aux amateurs, curieux ou tout simplement gourmands de partager un moment de découverte et de convivialité dans des conditions optimales au sein de l'Ecole internationale de Pâtisserie Olivier BAJARD, aux côtés d'un jury de professionnels qui ne manquera pas de faire partager leur savoir-faire aux concourants.
- Valoriser l'implication et le travail des enfants, des adolescents et des adultes en leur permettant de rencontrer une des « références » de la pâtisserie, dans le Département.

Ce concours se déroulera en deux étapes :

- Dépôt de la candidature, (une seule par personne sera autorisée), sous une forme différente selon la catégorie (cf. ARTICLE 5) suivi d'un examen du Jury afin de retenir 15 finalistes.
- La finale regroupera donc les 15 finalistes sélectionnés.

Article 3 : Les publics concernés, lieu et horaires :

Ce concours est ouvert à toute personne physique adultes et enfants de plus de 7ans, résidant sur le Territoire de la Communauté des Communes de Roussillon-Conflent. Le concours est ouvert aux amateurs uniquement.

La finale du Concours aura lieu à l'École internationale de Pâtisserie, Olivier BAJARD. Agro Sud à Perpignan. Le Mercredi 27 Mai 2015, à partir de 13h15.

Article 4 : Communication du Concours :

Le concours sera porté à connaissance du public par voie de presse, par affichage et par informations diffusées par le biais des professionnels ainsi que sur le site www.roussillon-conflent.fr

Le règlement complet du concours est disponible sur le site www.roussillon-conflent.fr, au sein des structures Accueils de Loisirs du Territoire, des Mairies ou bien à la Maison de la Jeunesse, 3 Rue de Bourdeville 66130 à ILE SUR TET.

Article 5 : Les inscriptions :

Toute personne à partir de 7 ans souhaitant s'inscrire devra, selon la catégorie dans laquelle il concourra, procéder de la manière suivante :

Les participants devront présenter une illustration de leur gâteau (dessin, photo croquis...) en s'aidant des outils souhaités. Il conviendra d'ajouter au dos du document, la recette complète de la pâtisserie chocolatée qu'ils envisagent de réaliser, s'ils sont sélectionnés pour la finale le mercredi 27 Mai 2015 (liste et quantités des ingrédients, détail de la marche à suivre pour la préparation ainsi qu'un état des appareils spécifiques nécessaires si besoin qui seront mis à disposition (ex : batteur électrique...)). Cette recette ne devra pas dépasser 2400 de réalisation totale, sachant qu'à l'arrivée du Candidat le biscuit de base cuit, sera fourni par l'école Internationale de pâtisserie Française Bajard.

Ce document devra être accompagné de la fiche d'inscription renseignant l'identité du candidat ainsi que sa motivation, de la photocopie d'une pièce d'identité et de l'autorisation parentale pour les mineurs.

Les modalités spécifiques selon les catégories de participants :

Les 7-11 ans : Le gâteau devra être conçu avec un fond de tarte cuit de 20 cm de diamètre en pâte sucrée aux amandes, 2 cm de hauteur.

Les 12- 17 ans : Le gâteau à réaliser devra avoir une base de feuille de biscuit à roulade neutre (sans chocolat) de 28 cm par 36 cm.

A partir de 18 ans : Le gâteau à réaliser devra avoir une base de biscuit chocolat 18 cm de diamètre et 4 cm de hauteur non coupée.

Les dossiers de candidatures devront être déposés complets pour que l'inscription puisse être considérée.

En déposant ce dossier le candidat :

- Certifie que les données communiquées dans le dossier de candidature sont exactes. Toute fausse déclaration ou déclaration erronée et/ ou incomplète entraînera automatiquement l'annulation de la candidature.
- Autorise la copie ou bien la réécriture des recettes ainsi que la diffusion de ces dernières pour la réalisation d'un livre qui sera par la suite distribué ou vendu au profit des Accueils de Loisirs du Territoire (Décision du Conseil Communautaire à venir)

Le dépôt des dossiers se fera dans chacune des Mairies du Territoire, ne pas oublier la pièce d'identité.

Date limite de dépôt : le Vendredi 17 Avril 2015.

Article 6 : Les Sélections:

Si l'évènement mobilise plus de 50 concurrents, le Jeudi 23 Avril 2015, un premier jury composé d'agents de la Communauté des Communes, tous services confondus, fera une première sélection afin de ne retenir que 50 candidatures.

Dans le cas contraire, les candidatures seront directement étudiées par le jury de professionnels.

Par la suite, le jury composé de professionnels déterminera quels seront les 15 finalistes :

- Les critères de sélection seront pour les 7- 11 ans :
 - La faisabilité de la recette proposée en 2400, en tenant compte de la liste des ingrédients proposés et du critère chocolaté, l'originalité et la créativité du dessin réalisé.
- Les critères de sélection seront pour les 12- 17 ans et les 18-30 ans :
 - La faisabilité de la recette proposée en 2400, en tenant compte de la liste des ingrédients proposés ainsi que du critère chocolaté. L'originalité de la recette, l'esthétique de la réalisation proposée, la créativité et la qualité des photographies présentées.

Les places pour la finale seront attribuées de la manière suivante :

5 places pour les 7/ 11 ans

5 Places pour les 12/17 ans

5 places pour les 17/30 ans

Après étude des candidatures une confirmation sera transmise, par courrier, aux finalistes avant le Mercredi 6 Mai 2015.

Article 7 : Le déroulement de la finale :

Elle aura lieu le Mercredi 27 Mai 2015 à l'Ecole Internationale de Pâtisserie Olivier BAJARD.

Pour des raisons de Responsabilité et d'Assurance, la participation des mineurs à cet évènement est subordonnée à l'inscription au sein de l'AISH concerné (Primaire ou Adolescent) (Dossier type d'inscription à retirer au sein des structures AISH du Territoire.)

Un Transport Communautaire pris en charge par la Communauté des Communes est prévu pour que les participants (mineurs/majeurs) se rendent sur les lieux. Les candidats sont tenus d'utiliser ce ramassage. Les structures d'Accueils (Enfants et Adolescents) d'ILLE et MIIAS ont été déterminées comme le lieu de rendez-vous afin de faciliter ce ramassage.

Les finalistes seront convoqués à 13h15 le Mercredi 27 Mai 2015, à l'Ecole Internationale de Pâtisserie Olivier BAJARD, pour débiter l'épreuve à 13h45.

Le ramassage bus, sur le Territoire Communautaire aura donc lieu entre 13H40 et 13H10 (Tout retard entrainera la disqualification du candidat).

Le Plan de Transport avec les Heures de ramassage sera communiqué aux finalistes avec la convocation à l'épreuve.

- A partir de 13H15 : Arrivée sur les lieux / Installation des participants / Rappel des règles.
- 13H45 : Top Départ. Durant les deux heures de réalisation, des professionnels seront présents pour aider et conseiller, si besoin les candidats.

Le dessert devra impérativement être terminé au terme du délai imparti sous peine de ne pas être évalué par le jury. L'évaluation du jury se fera tout au long de la préparation et s'achèvera à la fin de la confection avec une dégustation.

Article 8 : Les matières premières autorisées :

Les ingrédients de base à utiliser pour la confection des pâtisseries devront être communiqués de manière précise, pour le chocolat, il conviendra de renseigner la teneur (en cacao 70% ou autre blanc, lait etc. ...) pour la crème fraîche, son pourcentage de matière grasse ou encore fluide ou épaisse...La commande des ingrédients sera mutualisée, il n'est donc pas nécessaire de préciser le fournisseur ou bien la marque du produit.

Pour rappel, les cuissons au four ne seront pas autorisées, toutefois, l'utilisation des plaques de cuisson induction sera bien évidemment possible.

Article 9 : Les partenaires :

- M. Olivier BALARD
- M. Christian SEGUI et M. Jean PLOUZENNEC, Chefs des Toques Blanches
- M. Sébastien PONRAMON Pâtisserie Ponramon à Ile sur têt
- M. Henry POUCH Le couvent à Ile sur têt
- La Cuisine Centrale de l'UDSIS
- GALIA GRALL fournisseur de chocolat
- Le Conseil Général des PO

- LPI (La Protection Individuelle) (vêtements et accessoires de Travail)
- Maison Métro
- Carrefour Market Ile sur Têt
- Bazarland Ile sur têt

Article 10 : Le jury

Le jury sera composé de cinq personnes dont un représentant de la Communauté des Communes (le Président ou un élu), ainsi que quatre professionnels du milieu de la pâtisserie (M. BAJARD, Les chefs des Toques Blanches, M. POCH, M. PONRAMON, Régis VIDAL et Jérôme QUINTUS cuisiniers en chef de l'U.D.S.S. . .)

Le jury est souverain dans ses décisions.

Article 11 : Les critères de sélection

La réalisation est jugée et notée sur un total de 20 PTS :

Le respect du timing : 2.5 pts

Respect du thème et de la recette : 2.5 pts

La présentation : 5 pts

Dégustation à base de chocolat : 10 pts

Article 12 : La remise des prix par catégorie :

1^{er} prix : Un stage à l'école internationale de pâtisserie Française Olivier Bajard, ainsi qu'un livre dédié.

Du 2^{ème} au 5^{ème} prix, de nombreux lots à gagner.

Article 13 : Le droit à l'image :

Toutes les reproductions photographiques des desserts et de leurs auteurs pourront être utilisés librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et les actions organisés par la Communauté des Communes Roussillon-Conflent.

Il est rappelé aux participants que la participation à ce concours est totalement gratuite



Concours pâtisserie 100% chocolatée

Fiche d'inscription

Nom :

Prénom.....

Adresse :
.....

Code postal : Ville.....

Tél :

Courriel :@.....

Date de naissance :

Motivation du Candidat (quelques mots nous suffisent) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Déclare participer au concours amateur de pâtisserie organisé par la Communauté des Communes Roussillon-Conflent.

J'atteste avoir pris connaissance et accepte le règlement dudit concours disponible à la maison de la Jeunesse à H1E sur TET, sur l'ensemble des structures A1SH du Territoire ainsi que sur le site du groupement www.roussillon-conflent.fr

Catégorie : Adulte /Adolescent / Enfant

Fait à

Le.....

Signature :

(Pour les mineurs, signature d'une personne exerçant l'autorité parentale)

Votre participation sera effective uniquement en présence de ce document.

**Dossier à retourner
dans la Mairie de votre
Commune de Résidence**

accompagné du document illustrant votre gâteau

Avant le Vendredi 17 Avril 2015

**Pour toute question nous
contacter:**

Par mail : m.gine@roussillon-confient.fr

Ou

A la Maison de la Jeunesse ,3 Rue de Bourdeville
66130 ILLE SUR TET



Autorisation parentale de participation au concours amateur de pâtisserie chocolatée

Je soussigné(e) :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Père / mère / tuteur de :

.....

Autorise mon fils / ma fille :

.....

Né(e) le/...../.....

A participer au jeu concours de pâtisserie chocolatée, organisé par la Communauté des Communes Roussillon Conflent.

- J'atteste avoir pris connaissance et accepte le règlement dudit concours disponible Maison de la Jeunesse ou sur le site internet de la ville : www.roussillon-conflent.fr

En acceptant le règlement et en signant la présente autorisation

- Je reconnais et accepte expressément la participation de mon enfant au concours amateur de pâtisserie.
- Je reconnais avoir pris connaissance du présent règlement concours.
- J'autorise la Communauté des Communes Roussillon-Conflent à utiliser des photos de mon enfant prises au cours du concours.

Fait à

Le

Signature(s) du ou des représentant(s) légal(aux)

La participation de votre enfant sera effective uniquement en présence de ce document.

Élément à retourner accompagner du dossier d'inscription.

Pour toute question nous contacter par email :

m.gine@roussillon-conflent.fr ou au 04 68 38 96 59