



LA FETE DU PAIN 2016

Thème : Votre Sport Favori

Edition 2016.

Beulanger, c'est mon métier

REGLEMENT DU CONCOURS RESERVE AUX HOTELIERS

Organisé avec le support de l'AHRIM

PIECES ARTISTIQUES ET PAINS SPECIAUX

LIEU ET DATE Vendredi 20 mai 2016
Caudan Waterfront
Montage des pièces à partir de 09:00 am et jusqu'à 12 :00

- Arrangement de pièces artistiques tenant sur une superficie d'un mètre carré (1 m * 1m), d'une hauteur maximale de 1.25 mètre, visible de tous côtés.
- Ces compositions ne feront pas l'objet de dégustation de la part du jury.

REGLEMENT GENERAL

- La participation au concours est gratuite.
- Les éléments de la pièce devront réalisés à l'hôtel par une équipe de deux personnes et montés devant le public dans l'espace réservé à chaque équipe (deux tables)
- Les pièces exposées devront être réalisées avec au moins 25% de pâte levée, avec un libre choix de farine. Tous les éléments de la composition doivent être constitués d'ingrédients et produits comestibles.
- La pièce doit en outre comporter 5 pains spéciaux de trois variétés différentes (100 grammes par unité).
- L'utilisation de colorants alimentaires est autorisée.
- Les pièces exposées ne devront comporter aucune armature, support non-alimentaire ou collage synthétique.
- Un support en bois de 1m10 de côté leur sera fourni par les organisateurs.
- Les équipes devront apporter leur petit équipement de montage(exemple : plaque induction ou électrique, colle alimentaire, pâte morte, Isomalt etc) Un accès à l'électricité leur sera fourni.
- Les pièces exposées seront montées sur place à partir de 09:00 le vendredi 20 mai et la mise en place achevée à 12 :00 pour le passage du jury.
- Le nom de l'hôtel figurera sur la marquise attribuée à l'équipe. Elle sera identifiée lors de l'installation des pièces par un numéro d'inscription. Le nom de l'hôtel sera affiché après le passage du jury et l'identification restera en place pendant toute la durée de l'exposition.
- L'exposition de la pièce restera en place jusqu'au dimanche 22 mai inclus (la présence des équipes n'est pas requise pendant toute cette période).



THEME

VOTRE SPORT FAVORI

SELECTION

- Les œuvres seront évaluées par un jury choisi par Les Moulins de la Concorde Ltée. Sa décision sera finale.
- L'octroi des points (total : 200) se fera en fonction des critères suivants :

Respect du thème	20
Originalité	30
Qualité artistique	40
Difficulté technique	30
Utilisation de différentes pâtes	20
Esthétique	30
Finesse du travail	30

Des points de pénalité seront appliqués pour non-respect du règlement, notamment :

Non Respect des dimensions	Max. 10
Non respect des règlements	Max. 10
Non Respect du temps octroyé	Max. 10

- Les points obtenus permettront aux équipes d'accéder aux catégories suivantes:
 - Epi d'Or 90 à 100 points
 - Epi d'Argent 80 à 90 points
 - Epi de Bronze 65 à 80 points.

REMISE DE PRIX ET DE CERTIFICATS

- Trois niveaux de notation seront appliqués : Epi d'Or, Epi d'Argent et Epi de Bronze. Pour chacun de ces niveaux, les prix seront similaires pour les équipes récipiendaires.
- Des certificats de participation seront émis à tous les participants.
- Les résultats seront proclamés lors d'une soirée de remise des prix qui se tiendra ultérieurement et à laquelle seront conviés tous les participants.

INSCRIPTION

- Les formulaires d'inscription devront être retournés au plus tard le vendredi 6 mai 2016 à l'adresse suivante :

LES MOULINS DE LA CONCORDE
CONCOURS DES HOTELIERS
A l'attention de Monsieur Laval Sophie
Quai D, 11610 Cargo Peninsula
Port Louis

Tel : 217-9100

Fax : 240-8171

email : lsophie@food-allied.com

- Compte tenu de l'espace disponible, la participation sera limitée aux 10 premières équipes, qui seront inscrites dans l'ordre de réception de leur formulaire d'inscription.

AUTRES

- Un partage de pains à déguster aura lieu dans le public par les chefs participant à la manifestation, aussitôt que le jury aura fait le tour de l'ensemble des exposants. Il est demandé aux participants de préparer à cette occasion un assortiment de pain spéciaux.