

## DEMONSTRATIONS DE SANDWICHES PAR LES BOULANGERS DES HOTELS - REGLEMENT

Pour mettre en avant l'importance des produits de restauration boulangère dans l'activité des hôtels, nous souhaitons que leur réalisation fasse l'objet de démonstration et dégustation avant évaluation par le jury.

### **1. Descriptif de la production.**

Les candidats devront réaliser trois séries de sandwiches salés (20 unités de chaque) à partir des produits suivants :

- ✓ 1 pain non levé
- ✓ 1 pain maison
- ✓ 1 pain au choix

Les garnitures proposées seront à base de :

- ✓ Volaille
- ✓ Garniture végétarienne
- ✓ Garniture libre (salée ou sucrée).

D'autres éléments devront être ajoutés afin d'avoir **au minimum 4 ingrédients par sandwich**.

Tous les ingrédients devront être Halal.

### **2. Modalités de déroulement**

- Les sandwiches devront être réalisés devant le public.
- A l'exception du pain et des préparations nécessitant une macération, tout devra être préparé sur place.
- Les ingrédients ne devront pas être pré-pesés.
- Les ingrédients choisis devront tenir compte des objectifs de recherche d'équilibre nutritionnel.
- Il faudra limiter autant que possible les déchets et éviter le gaspillage.
- Les candidats apporteront leur propre matériel pour la pesée, la préparation et la présentation.

### **3. Caractéristiques de poids**

- Le poids final individuel des sandwiches devra être de 75 grammes. Il est calculé sur une moyenne de 5 pièces.
- Les candidats doivent apporter leur propre balance électronique pour réaliser le montage des sandwiches.

### **4. Temps attribué et ordre de passage**

- L'heure de passage des candidats sera tiré au sort juste avant le début de l'activité (13 :00 ou 13 :30)
- Les candidats disposeront d'une heure pour le montage de leur production et de 30 minutes pour la mise en place en vue de la présentation.
- L'évaluation par le jury prendra une trentaine de minutes.

### **5. Critères de notation**

Respect du règlement	<b>10</b>
Respect du poids	<b>10</b>
Respect du nombre	<b>10</b>
Esthétique	<b>20</b>
Régularité	<b>10</b>
Qualité Gustative	<b>20</b>
Originalité	<b>20</b>

- Un maximum de 10 points de pénalité seront appliqués pour le dépassement du temps.
- Aucun dépassement supérieur à 15 minutes ne sera accordé.
- La décision du jury sera finale.