

CONCOURS MEILLEUR CREPIER DE BRETAGNE 2016

Le 8 MARS 2015
LYCEE JEAN GUEHENNO
79 AV DE LA MARINE 56000 VANNES

Les candidats devront envoyer : (fiche jointe) la composition des deux crêpes composées afin que l'on puisse contrôler le panier de chaque candidat avant le démarrage du concours.

Chaque crêpe devra être **nommé** et décrite succinctement en vue de la présenter au jury

CAHIER DES CHARGES

PARTICIPANT :

Exploitant ou salarié de l'entreprise

GAIN :

Premier prix : un week-end relais et château + trophée

Deuxième prix : un bon achat d'une valeur de 100 euros + trophée

Troisième prix : un bon achat d'une valeur de 50 euros + trophée

Un trophée sera remis également à chaque meilleur crêpier par département

INSCRIPTION :

Date limite : **21 février 2016.**

L'inscription est payante pour les crêperies non adhérentes à la fédération du département concerné :50 euros (chèque joint à l'inscription. (Déductible de la prochaine cotisation)

MATERIELS :

Billigs électriques fournies par l'organisation.

Les assiettes de présentation seront apportées par les candidats (assiette neutre sans logo)

DEROULEMENT DU CONCOURS :

Afin d'être dans les conditions optimum, (fermentation de la pâte), chaque candidat arrivera avec la pâte à crêpe nature déjà fabriquée.

Matériel fourni : four électrique, micro ondes, bain marie, plaque , 2 feux nus)

Le candidat devra réaliser le jour du concours :

Une crêpe de blé noir nature,

Une crêpe de froment nature,

Deux crêpes de blé noir composées avec les aliments du panier,

Deux crêpes de froment composées avec les aliments du panier,

Chaque participant aura **1 H** pour faire sa mise en place et **1/2H** pour réaliser leurs crêpes.

Chaque candidat sera convoqué à une heure précise afin d'étaler les dégustations du jury.

(convocation suivant le nombre de participants)

Le candidat devra envoyer les galettes ou crêpes 2 par 2

NOTATION :

Le jury notera sur une grille de **0 à 10** :

Jury cuisine :

Il notera la propreté, l'hygiène, la technicité de réalisation, le respect du timing et la tenue.

Attention : pénalité de 1 point, toutes les 5 mn de dépassement.

Jury salle :

La présentation de la crêpe, le dressage dans l'assiette, l'aspect visuel.

La texture, la cuisson

Le goût, l'assaisonnement

L'originalité, le mariage des produits.

PANIER :

Le candidat devra réaliser une recette salée et sucrée avec les ingrédients de son choix prix dans le panier qui se compose comme suit :

Andouille de Guéméné, palourde, filet mignon de porc, choux vert, chèvre frais, lait entier, oeuf , crème uht, beurre de baratte, poireaux, ail ,oignons,échalottes, carottes , pleurotes, tomate, tomate cerise, persil plat , sel, poivre, gingembre, ciboulette, basilic , estragon , piment doux vin blanc, vin rouge, cidre , lambig , moutarde, salade verte,(huile d'olive, noix, arachide, vinaigre d'alcool, lait ribot, citron jaune, kiwi, pomme, orange sanguine , miel, poudre d'amande, sucre, vanille en gousse, sucre, farine de froment, farine de blé noir.

Remarques : en raison des capacités limitées d'accueil , possible présélection des candidats si le nombre de celui ci est trop important.