

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CREPIER 2020

Le 21 janvier 2020

Au CFA

10 bd des îles

56008 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 et galette composée 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

INSCRIPTION :

Date limite : **10 JANVIER 2020.**

L'inscription est réservée aux adhérents de la fédération. Soit pour les crêperies non adhérentes à la fédération concerné : 75 euros (montant de la cotisation d'une première adhésion à la fédération)

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 : Thème : les fleurs, fruits, légumes, herbes aromatiques de saison

Le candidat devra réaliser une recette salée et sucrée avec les ingrédients de son choix pris dans le panier qui se compose comme suit : fleurs, fruits, légumes, herbes aromatiques de saison, lait entier, oeuf, crème uht, crème épaisse, beurre, sel, poivre, vin blanc, vin rouge, cidre, lambig, moutarde, toutes sortes huiles, toute sortes de vinaigres, miel, sucre, farine de froment, farine de blé noir.

Les fruits exotiques de saison sont autorisés

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

FEDERATION DE LA CREPERIE
Siège social : 15 AVENUE LEON BLUM
Cs 72012
29108 QUIMPER CEDEX
Tél. : 02.98 56 20 21