

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CREPIER 2023

Le 21 novembre 2023
A la FACULTE DES METIERS
6 Rue des Frères Montgolfier
35172 BRUZ

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 (une autorisation manuscrite de l'employeur est obligatoire pour un salarié qui souhaite participer au concours pour le compte 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 : **29 octobre 2023**

L'inscription est réservée aux adhérents du GHR . Soit pour les crêperies non adhérentes il faut d'adhérer sur le site ci-joint : <https://www.payasso.fr/ghr-grand-ouest/cotisations>

(Vous trouverez une réduction spécifique par rapport à l'adhésion classique).

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, plaque, 2 feux nus)

Le candidat devra réaliser le jour du concours :

Deux crêpes de blé noir nature,

Deux crêpes 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 ces préparations et réaliser leurs crêpes.

Nous avons volontairement mis un cahier des charges allégé afin que vous puissiez respecter le timing.

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 : pour la galette salé : st jacques à la bretonne

(chaque participant pourra à son gré présenter sa recette en fonction de sa créativité)

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

Galette salé : : st jacques, lait ,œuf , crème uht, crème

épaisse,beurre,échalottes,champignons aux choix,oignons, ail, persil, sel, poivre, vin blanc, toutes huiles, toute vinaigres ,tous aromates et condiments sont autorisés pour permettre de différencier les candidats.mie de pain, alcool au choix ,

Farine de froment, farine de blé noir.

Crêpes sucrées : recette au choix à base de : pomme, poire (variété au choix), sucre, chocolat palet (noir ou blanc), (+ ingrédients de la galette), caramel fait sur place, alcool au choix pour le dessert, épices aux choix, vanille, herbes ou plantes (verveine, menthe, etc...)

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

