

CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL DES APPRENTIS CUISINIERS

Jeudi 11 novembre 2010



80ème Foire internationale
et gastronomique de Dijon

PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES DE DIJON – Centre Clemenceau
3 boulevard de Champagne – BP 67827 – 21078 DIJON CEDEX - FRANCE
Tél. : (33) 03 80 77 39 00 – Fax : (33) 03 80 77 39 39
Site internet : www.dijon-congexpo.com
e.mail : contact@dijon-congexpo.com

**DIJON
CONGREXPO**

Règlement

Ce concours, organisé par Dijon Congrexpo avec la collaboration de l'Amicale des Cuisiniers de la Côte-d'Or, est ouvert aux apprentis de 2^e année et aux élèves de Bac Pro Restauration (cuisine) en alternance. Chaque département participant pourra présenter cinq apprentis.

Les concurrents devront réaliser eux-mêmes un plat cuisiné froid (pâtisserie exclue) ne comportant **que des produits naturels (pas de décor factice, « plumes et poils » compris)** et sans aucun signe distinctif, dressé obligatoirement sur un **socle de bois de 60cm x 40cm maximum ou 40 cm de diamètre, miroir interdit**. Les concurrents ne respectant pas ces normes seront notés **HORS CONCOURS** et ne seront pas classés.

THEME DES PLATS PRESENTES : LA HONGRIE, pays hôte d'honneur de la foire.

Ce plat sera remis le 11 Novembre à la FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON, à **8 h 30 au plus tard** (enregistrement des inscriptions à partir de 8 heures). Pour la remise des plats, les concurrents devront, d'une façon absolue, se présenter **en tenue de cuisinier** (toque, veste blanche, tablier, tour de cou, ...).

Les concurrents auront la possibilité de terminer leur décor sur place ; des tables seront mises à leur disposition près de la TABLE DE LUCULLUS. Un numéro d'ordre sera attribué à l'arrivée de chaque plat. Les plats seront disposés sur la TABLE DE LUCULLUS avec le numéro d'ordre et le panneau indiquant l'appellation du plat.

Le Jury sera placé sous le patronage :

- du Président de l'Association du Parc des Expositions et Congrès de Dijon
- du Président de l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or

et sera composé de professionnels ne présentant pas de candidat et de représentants d'organisations professionnelles.

Les membres du Jury passeront et noteront les plats exposés selon 4 critères : la présentation, l'originalité, le respect du thème et le travail fourni. Les décisions seront sans appel.

Après délibération du Jury, le secrétaire donnera à celui-ci les noms des concurrents correspondant aux numéros de concours ; les noms des concurrents et les adresses de leurs employeurs seront placés sur les plats présentés sur la TABLE DE LUCULLUS durant la journée du 11 Novembre.

Attribution des prix

Le classement sera établi dans la mesure du possible par département ; le lauréat de chaque département recevra la Coupe de la Foire. En cas d'ex-aequo, la note d'originalité départagera les candidats. S'il n'y a pas suffisamment de candidats par département, le classement sera effectué en fonction des notes obtenues sans tenir compte de leur origine géographique.

Le TROPHEE INTERDEPARTEMENTAL DES JEUNES APPRENTIS récompensant les meilleures notes obtenues sera attribué au lauréat du concours, **tous départements confondus**. Le lauréat sera hors concours pour les deux années suivantes.

Un diplôme de la Foire et une médaille de l'Amicale des Cuisiniers seront décernés à chaque participant.

Les résultats définitifs seront communiqués à la presse par les soins du service de presse de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon et par les Présidents des Associations départementales.

Les apprentis devront obligatoirement se présenter en tenue de cuisinier pour la remise des prix.

Pour des raisons d'hygiène, tous les plats présentés seront détruits à la fin de l'exposition sur la Table de Lucullus.

N.B. A L'ATTENTION DES RESPONSABLES DEPARTEMENTAUX ET/OU DES EMPLOYEURS

Les noms des candidats et de leurs employeurs ainsi que les appellations des plats présentés devront être communiqués au Secrétariat de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon **AVANT LE 20 OCTOBRE 2010** à l'aide du bulletin d'inscription ci-contre ou sur papier libre à l'adresse suivante :

DIJON CONGREXPO
Concours des apprentis cuisiniers
3 bd de Champagne - BP 67827
21078 DIJON Cedex
Fax : 03.80.77.39.39

*Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser à DIJON CONGREXPO au 03.80.77.39.27
mail : presse@dijon-congrexpo.com*

**CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL
DES APPRENTIS CUISINIERS 2010**

Bulletin d'inscription

Un bulletin par personne

En cas d'inscription de plusieurs apprentis, merci de photocopier ce bulletin

à découper et à retourner **SVP avant le 20 octobre** :

↳ par fax au **03.80.77.39.39**

↳ ou par courrier à l'adresse suivante :

DIJON CONGREXPO

Concours des apprentis cuisiniers

BP 67827 – 21078 DIJON CEDEX

Veillez écrire en majuscules

Nom et prénom du candidat

Nom et adresse de l'employeur :

.....
.....
.....

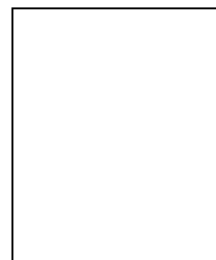
Téléphone :

Intitulé du plat :

Adresse à laquelle envoyer les laissez-passer et cartes d'invitation à la foire
(*merci de préciser s'il s'agit de l'adresse personnelle du candidat*) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....





DIJON CONGREXPO
Concours des apprentis cuisiniers
BP 67827
21078 DIJON CEDEX