



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

REGLEMENT CONCOURS DE LA BAIE

ARTICLE 1 : OBJET

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, Contour Antoine de Saint-Exupéry Campus de Ker Lann, CS 87226 - 35172 Bruz Cedex, représentée par Monsieur Michel Aoustin, président organise un concours de cuisine dénommé « Concours de la Baie ».

ARTICLE 2 : CALENDRIER

- Lancement du concours : Lundi 14 février 2022
- Clôture des inscriptions : le lundi 14 mars à 17h (bulletin d'inscription et fiches recettes)
- Sélection des finalistes le mercredi 16 mars
- 1^{ère} demi-finale : le mercredi 23 mars 2022 à 16h à Ploufragan
- 2^{ème} demi-finale : le mercredi 30 mars 2022 à 16h à Ploufragan
- Finale : le mercredi 6 avril 2022 à 16h à Ploufragan

ARTICLE 3 : INSCRIPTION ET PARTICIPATION

La participation au concours est gratuite et ouverte à tous cuisiniers majeurs officiant dans une unité de restauration de collectivité au sein du Pays de Saint-Brieuc hors personnel de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne.

ARTICLE 4 : SELECTIONS

Les candidats devront faire parvenir avant la date limite de présélection, citée ci-dessus, une fiche d'inscription dûment remplie et un bon d'économat (documents joints)

La recette devra comporter obligatoirement :

- ▶ Un poisson : Eglefin entier
- ▶ Des coquillages : Moules non décoquillées
- ▶ Une garniture à base entre autres de légumes locaux et de saison, pouvant être complétés par des céréales et/ou des légumineuses.
- ▶ Une sauce

La recette doit être réalisable en restauration collective.

La sélection des demi-finalistes se fera à la lecture des fiches recettes par le comité de présélection. Les candidats demi-finalistes seront avertis par téléphone ou mail.

ARTICLE 5 : LES PRIX

La liste définitive des prix sera fournie aux candidats retenus à l'issue des présélections.

ARTICLE 6 : DEMI-FINALE

Le nombre de demi-finalistes est de 12 au maximum.

Les demi-finalistes disposeront d'une heure et demie pour réaliser leur plat présenté au comité de présélection.

Les demi-finales se dérouleront le mercredi 23 mars et le mercredi 30 mars à partir de 16H.

Les demi-finalistes devront être présents à partir de 15H

Un tirage au sort désignera l'ordre de passage des candidats.

Les épreuves se dérouleront à partir de 16H, chaque candidat commencera en décalé de 10 minutes.

Les candidats devront se présenter en tenue professionnelle complète.

Un tablier et une toque seront remis à chaque candidat avant l'épreuve.

Les candidats devront produire pour 10 personnes, dresser un plat de 8 personnes et 2 assiettes.

Le comité organisateur mettra à disposition de chaque candidat :

- ▶ Un plan de travail
- ▶ Deux feux vifs avec plaque chauffante
- ▶ Un four à 6 niveaux avec grilles et plaques
- ▶ Un espace froid par candidat
- ▶ Un bac de plonge commun
- ▶ Une arrivée électrique

Le petit matériel basique (couteaux, spatules, poches, emporte-pièces ...) ou matériel spécifique ainsi que les assiettes et la platerie seront fournis par les candidats.

La matière d'œuvre sera approvisionnée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne conformément au bon d'économat fourni lors de la présélection, aucun ingrédient supplémentaire ne sera mis à disposition.

ARTICLE 7 : FINALE

Le nombre de finalistes est de 6 au maximum.

Les finalistes disposeront d'une heure et demie pour réaliser un plat à partir d'un panier du marché et devront utiliser à minima deux légumes, une céréale ou une légumineuse ou un féculent ainsi que les poissons qui seront proposés en entier. Une épicerie de base (farine, beurre, œuf, lait, crème, épices, huile, vinaigre ...) sera mise à disposition de l'ensemble des candidats.

Une présentation et argumentation du plat se fera par le candidat auprès du jury de dégustation.

La finale se déroulera le mercredi 6 avril à partir de 16H.

Les finalistes devront être présents à partir de 15H.

Un tirage au sort désignera l'ordre de passage des candidats.

Les épreuves se dérouleront à partir de 16H, chaque candidat commencera en décalé de 15 minutes.

Les candidats devront produire pour 10 personnes, dresser un plat de 8 personnes et 2 assiettes.

Les candidats devront se présenter en tenue professionnelle complète.

Un tablier et une toque seront remis à chaque candidat avant l'épreuve.

Le comité organisateur mettra à disposition de chaque candidat :

- ▶ Un plan de travail
- ▶ Deux feux vifs avec plaque chauffante
- ▶ Un four à 6 niveaux avec grilles et plaques
- ▶ Un espace froid par candidat
- ▶ Un bac de plonge commun
- ▶ Une arrivée électrique

Le petit matériel basique (couteaux, spatules, poches, emporte-pièces ...) ou matériel spécifique ainsi que les assiettes et la platerie seront fournis par les candidats finalistes.

La matière d'œuvre sera approvisionnée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, aucun ingrédient supplémentaire ne sera mis à disposition.

ARTICLE 8 : LE JURY

Les jurys de la demi-finale et de la finale seront composés :

- ▶ En cuisine, de 2 professionnels qui jugeront l'élaboration de la recette, et du respect des règles d'hygiène
- ▶ En présentation et dégustation, de 5 personnes (consommateurs, élus et professionnels des métiers de bouche ...)

► La dégustation se fera en décalé toutes les quinze minutes

▪ Le jury est souverain et ses décisions seront sans appel.

ARTICLE 9 : REGLEMENT

Le règlement du concours peut être téléchargé sur le site Internet de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne.