



CONCOURS DE LA MEILLEURE PLANCHE APÉRITIVE

Chers Professionnels,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer **au concours de la Meilleure Planche Apéritive**, dans le cadre du salon **REST'HÔTEL & MÉTIERS DE BOUCHE DIJON**.

REST'HOTEL, c'est le rendez-vous incontournable pour les professionnels des CHR, Métiers de Bouche et de la Restauration Collective..

VOTRE DEFI ?

Réaliser **2 PLANCHES APÉRITIVES IDENTIQUES** qui seront notées par un jury de professionnels.

QUAND ?

RÉALISATION DES PLANCHES SUR PLACE LE LUNDI 18 MARS DE 10H À 13H au parc expo de Dijon.

POUR VOUS INSCRIRE, RIEN DE PLUS SIMPLE !

-Retournez le bulletin d'inscription ci-dessous et le règlement signé avant le 15 mars 2024.

-Nous vous demandons d'accompagner votre inscription, par un chèque de caution d'un montant de 50€, qui ne sera pas encaissé et vous sera remis lors du concours, pour garantir votre présence le jour j.

Au plaisir de vous compter parmi les participants de ce concours,

L'équipe d'Organisation



BULLETIN D'INSCRIPTION

à retourner par mail à : cedric.dumas@alliance-expo.fr ou par courrier

Alliance Expo - 21 B rue de la Roque - 24100 CREYSSE - 05 53 45 72 12

Nom de l'établissement :

Adresse :

CP : Ville :

Contact du Participant : Nom : Prénom :

Téléphone : Email :

Souhaite participer au Concours de la Meilleure Planche Apéritive Dijon

Chèque de caution 50€

VISITER LE SALON

Rest'Hotel
& Métiers de Bouche

DIJON | **17.18**
PARC EXPO | MARS 2024

Je télécharge
Mon badge





RÉGLEMENT

CONCOURS MEILLEURE PLANCHE APÉRITIVE

Article 1 - Conditions de participation

Ce concours est ouvert à l'ensemble des artisans bouchers-charcutiers, charcutiers-traiteurs ou conserveurs de Bourgogne.

Seront admis à participer

- Les gérants d'une entreprise artisanale de boucherie-charcuterie, de charcuterie-traiteur ou d'une conserverie, inscrite au Répertoire des Métiers de Bourgogne.
- Les salariés d'une entreprise artisanale de boucherie-charcuterie, de charcuterie-traiteur ou d'une conserverie, inscrite au Répertoire des Métiers de Bourgogne (y compris les apprentis).

La justification de l'inscription de l'entreprise au Répertoire des Métiers de Bourgogne pourra être demandée aux participants avant le concours.

Il ne sera admis qu'une seule candidature par entreprise qui sera alors représentée soit par le gérant, soit par le salarié, soit par l'apprenti.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds artisanaux, avec des dénominations et des adresses différentes, pourront présenter une candidature par établissement. Il ne sera en revanche retenu, pour le classement des gagnants, que l'établissement ayant obtenu la meilleure note.

Article 2 - Conditions d'inscription

Le bulletin d'inscription

Pour s'inscrire à ce concours, les participants devront renseigner le bulletin d'inscription envoyé par courrier et/ou par mail. Lorsque vous aurez dûment rempli votre bulletin, vous pourrez envoyer celui-ci accompagné par votre chèque de caution de 50€ (qui ne sera pas encaissé et rendu le jour du concours) par courrier : 21B Rue de la Roque 24100 CREYSSE.

Contact : Cédric DUMAS (cedric.dumas@alliance-expo.fr) 06 88 18 39 82

Toute modification ou annulation de l'inscription devra intervenir auprès de Cédric DUMAS,

cela avant la date limite d'inscription. Toute annulation après la date limite d'inscription engendrera l'encaissement du chèque de caution. La réception effective du bulletin d'inscription de chaque entreprise sera confirmée par mail.

La date limite d'inscription

La date limite de l'inscription de la réception du bulletin par mail ou courrier (chèque de caution) est fixée au vendredi 15 mars 2024, à 20h00 (le cachet de la poste faisant foi).

Caution

Pour s'inscrire à ce concours, un chèque de caution de 50 € sera demandé au moment du dépôt du bulletin d'inscription, en espèce ou par chèque, à l'ordre de Alliance Expo. Celui-ci fera foi de votre participation le jour j, ainsi que garanti en cas de casse du matériel mis à disposition par les organisateurs du salon (Alliance Expo).

Article 3 - Critères de qualification des planches apéritives

Le présent concours a pour thème la Planche Apéritive.

Les caractéristiques imposées

Les candidats devront présenter 2 planches apéritives identiques avec les caractéristiques suivantes :

- Chaque planche sera confectionnée pour 4 personnes (4 bouchées / tranches / portions...)
- Le support des plances est libre
- Chaque planche ne devra pas dépasser un prix de vente en magasin de 30 €
- Chaque planche comportera 4 produits imposés :
 - 1 persillé
 - 1 terrine libre (viande, poisson, légumes, champignons, panachage...)
 - 1 rilette libre
 - 1 pâtisserie charcutière libre
- Chaque planche comportera des produits charcutiers (y compris les conserves) de fabrication maison artisanale et produits au sein de l'entreprise participante
- Les produits complémentaires suivants pourront agrémenter la planche selon le choix des professionnels et en respectant les critères précédemment cités :
 - Charcuteries crues et/ou cuites (y compris produits séchés, fumés, stérilisés...)
 - Pains
 - Fromages
 - Minimum 1 légume libre en accompagnement (en porte bouchée ou en accompagnement simple)
 - Fruits
 - Sauces libres
 - « Amuse-bouche » (antipastis, tapas...) de tout genre **à l'exception des produits frits**
 - Herbes et aromates

Les produits sont apportés par les candidats et le montage doit avoir lieu sur place à l'espace concours.

Chaque participant certifiera sur l'honneur qu'au moins 3 produits charcutiers présents sur la planche présentée sont de sa propre fabrication et ont été confectionnés dans l'entreprise inscrite au concours. Chaque participant s'engage également à continuer la fabrication maison de la planche apéritive s'il est primé, cela suivant la même recette et présentation que celle appliquée pour le présent concours.

Article 4 - Réalisation des planches apéritives & matériels mis à disposition

Heure et lieu de convocation

Les participants au concours devront se présenter 30 min avant le début de la compétition soit 9h30 à l'accueil visiteurs.

PARC DES EXPOSITIONS DIJON - HALL 2
AVENUE DES GRANDS DUCS D'OCCIDENT
21000 DIJON

Matériel mis à disposition

Chaque participant aura à sa disposition les éléments suivants :

- 1 plaque de cuisson induction
ATTENTION : les participants devront prévoir les casseroles et poêles compatibles.
- 1 four mixte
- 1 armoire froide positive.
- La table de travail

Article 5 - Déroulement du concours

Les 2 planches seront montées sur place à l'espace concours.

Chaque participant sera tiré au sort pour l'ordre de passage

Chaque candidat disposera de

- 10 min de temps de préparation du plan de travail,
- 30 min de montage des planches,
- 5 min de remise en état de son plan de travail.
- 2 min de présentation orale de la planche apéritive aux membres du jury,

La remise des prix aura lieu à 15h00 sur l'espace concours.

Aucune planche ne pourra être réclamée ou reprise.

Les résultats du jury ne pourront être contestés.

Les supports pourront être récupérés à l'issue du concours.

J'ai lu et accepte les conditions de participation au concours.

Cachet de l'entreprise et signature :